



SALUD

El consumo habitual de pescado azul y conserva empeora el rendimiento cognitivo de los niños

EFE - GRANADA - 19-06-2009

El consumo frecuente de algunos tipos de pescado como el azul y en conserva durante el embarazo y la primera infancia incide en un peor rendimiento cognitivo de los niños, según se desprende de una investigación de la Universidad de Granada.

El estudio, del departamento de Radiología y Medicina Física, atribuye esta circunstancia a la presencia de un contaminante, el mercurio, especialmente en el pescado azul y en el de conserva y, en menor cantidad, en el blanco, ha informado hoy la Universidad.

En concreto, la investigación establece que los niños que comen pescado más de tres veces por semana presentan un peor rendimiento en las áreas general cognitiva, ejecutiva y perceptivo-manipulativa, mientras que aquellos con mayores niveles de exposición a mercurio muestran un retraso en las áreas cognitiva, de memoria y verbal.

El estudio advierte de la necesidad de evaluar el riesgo para la salud de los niños de menor edad por el consumo de pescado.

Propone para ello distinguir entre las variedades o especies que consumen, especialmente en aquellas zonas donde el pescado forma parte de la dieta habitual de la población.

Para realizar este estudio, los científicos analizaron la exposición a contaminantes ambientales a través del agua, el aire y la dieta, en una muestra de 220 niños del área geográfica de atención sanitaria del Hospital San Cecilio de Granada.

Este trabajo, realizado por Carmen Freire Warden, ha descrito por primera vez el grado de exposición infantil a contaminantes ambientales de especial interés, como los trihalometanos, NO2, hidrocarburos aromáticos policíclicos y mercurio.

Siguiendo las hipótesis planteadas, el estudio ha evaluado la asociación de la exposición a la contaminación atmosférica, por un lado, y al mercurio por otro, con el neurodesarrollo infantil a los 4 años de edad.

Las concentraciones de mercurio total determinadas en el pelo de los niños granadinos de 4 años estudiados fueron superiores a las encontradas en otras poblaciones infantiles con un menor consumo de pescado, pero inferiores a los niveles encontrados en poblaciones altamente consumidoras.



El consumo de pescado azul puede crear problemas en los niños.



Los factores que determinaron esta exposición fueron el lugar de residencia, la edad de la madre, la exposición pasiva al humo del tabaco y el consumo de pescado azul.

Los resultados obtenidos sugieren que la principal fuente de exposición a mercurio en la muestra de población infantil estudiada es el consumo de pescado.

El trabajo también ha determinado que en Granada el riesgo para la salud de la población infantil por exposición a trihalometanos a través del agua de consumo puede considerarse bastante menor que en otras poblaciones del país, y que las concentraciones del contaminante atmosférico NO2, medido en el ambiente exterior del área de estudio, fueron también inferiores a las descritas para otras ciudades españolas.

La principal fuente de emisión de estos contaminantes en el área de estudio es el tráfico de vehículos a motor.

El estudio también ha revelado que existe una relación directa entre la exposición pasiva del niño al humo de tabaco y el uso de cocina de gas en el interior de la vivienda y la presencia de 1-hidroxipireno, indicador de la exposición a contaminantes del aire perjudiciales para la salud.

Los resultados de la investigación han sido publicados recientemente en revistas científicas como 'Environmental Research' y 'Journal of Epidemiology and Community Health', entre otras.

Palabras relacionadas: consumo habitual pescado azul rendimiento cognitivo niños