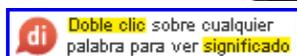


- [Gente](#)
- [COMUNICACIÓN TV](#)
- [RELIGIÓN](#)
- [LA RED](#)
- [LOS TOROS](#)
- [VERDE](#)
- [CIENCIA](#)
- [VD VIAJES](#)
- [MOTOR](#)
- [REPORTER](#)
- [L'OSSERVATORE](#)

¿Adiós al Mercurio?

Mientras desde diversos organismos públicos de EE UU alertan a la población de qué hacer en caso de que una bombilla de bajo consumo se rompa o sobre qué pescados no deben tomar los niños ni las embarazadas por los altos niveles de azogue que contienen, en España la información es inexistente

[1 comentario](#)



29 Enero 11 - - Belén Tobalina

La presencia de mercurio en el medio ambiente no cesa, a pesar de las medidas tomadas al respecto; no todas por cierto tan milagrosas como se han vendido. Con el fin de decir adiós a este elemento tóxico, representantes de 130 países se reunieron esta semana en Chiba, al este de Tokio, para elaborar el primer convenio internacional para reducir su empleo, que se espera adoptar en 2013. Sin embargo, su eliminación total no se espera, y mucho menos a corto plazo.

El mercurio pasa de las industrias contaminantes a los océanos para acabar en el pescado que comemos. O acaba, en su versión de vapor de mercurio, iluminando las viviendas que pretenden ser eficientes. Y no siempre se informa de ello.

Su empleo industrial descendió a medida que se prohibió su uso, tras sucesos como el que se vivió en Minamata, en Japón, dónde se detectó el primer brote por envenenamiento por metilmercurio en la década de los años 50, provocado por una fábrica que arrojaba los residuos de mercurio al agua. Este brote llevó a Japón a reducir el empleo de mercurio de 2.500 toneladas anuales en 1964 a 10 en sus procesos

embarazadas o las mujeres que pretendan quedarse pronto encinta, ni niños pequeños, ya que es bioacumulativo, y puede provocar déficits cognoscitivos, como problemas de aprendizaje, de memoria...», explica el doctor Eduardo Rodríguez Farré, del Instituto de Investigaciones Biomédicas de Barcelona, dependiente del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).

Y la lista no acaba ahí. «Puede conllevar problemas cardiovasculares, trastornos neurológicos en niños como autismo, etcétera», añade Emilio Martínez de Victoria, catedrático de Fisiología del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Granada. De ahí, que «para el mercurio se establezca un límite de una parte por millón (1 mg/kg) en depredadores y 0,5 ppm en los demás pescados y mariscos», añade.

De hecho, desde hace unos años se está analizando la presencia que hay de mercurio en las placentas. «Gran parte de las placentas analizadas en España superan el tope de cinco nanogramos de metilmercurio. En concreto, el 70 por ciento de los casos supera este límite, y entre un 10 y un 15 por ciento lo hace en mucho. Es alarmante», afirma Rodríguez Farré, especializado en toxicología y farmacología.

Sin embargo, en España no hay ninguna recomendación especial para las embarazadas. Y eso que, «aunque todos los mares están contaminados por mercurio, los más contaminados son el Báltico y el Mediterráneo, al tratarse de cuencas cerradas en las que ha habido o hay una intensa actividad industrial», destaca Rodríguez Farré. Pero, «mientras en países como EE UU o Suecia se informa al respecto, en Europa la situación es bien distinta», añade Farré, que recuerda cómo «hace dos años fui a Monterrey y me quedé sorprendido al ver que en un restaurante, al lado de un cartel de prohibido fumar, había uno que decía no consuma pez espada, ni atún, ni tiburón si usted está embarazada».

En concreto, desde la Agencia de Protección Ambiental (EPA) y la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) estadounidenses recomiendan «a las mujeres en edad fértil, a las embarazadas, a las madres lactantes y a los niños pequeños que eviten comer algunos tipos de pescado, y que coman los que sean bajos en mercurio».

Además, de aconsejar que «no ingerir carne de tiburón, pez espada, caballa o lofolátido por sus altos niveles de mercurio... (y de decir que) otro pescado que se come comúnmente es el atún blanco que tiene más mercurio que el atún enlatado».

Y no es que una lata de atún sea cien por cien inocua. «Hace una década un estudio realizado en las Islas Feroe detectó que los niños que comían ballena sufrían entre un 10 y un 20 por ciento de déficits cognoscitivos, por lo que se estimó que la cantidad máxima de mercurio al día que se debía tomar era 0,1 microgramos por kilo de peso, y eso ya lo tiene una lata de atún, unos 2 o 5 mg según de dónde venga el túnido». Una lata a la semana no es el problema, el problema es cuando le sumas otros pescados con altos niveles de mercurio, «en vez de optar por bacalao, sardinas, pescadillas, merluzas...», recomienda Rodríguez Farré.

En cuanto a posibles daños sobre adultos, el experto explica que «en la actualidad, se está investigando si un consumo elevado de pescado con importantes cantidades de mercurio puede tener consecuencias para la salud a largo plazo. Aún no se sabe, pero yo sospecho que sí, aunque se trataría de efectos sutiles».

Luminarias

Y mientras la presencia de azogue descende en el uso industrial, su cantidad se incrementa en forma de vapor de mercurio. Después de que se prohibieran en Europa los termómetros de mercurio, la entrada en el mercado de las bombillas de ahorro energético con vapor de mercurio fue toda una incomprensible sorpresa.

Las bombillas de bajo consumo, a pesar de sus múltiples beneficios, tienen una contrapartida: albergan unos cinco miligramos de vapor de mercurio por bombilla. Por lo que poco beneficio suponen para el medio ambiente si no se reciclan bien.

En cuanto a la salud, si no se rompen no hay problema. Pero cuando esto sucede, el vapor de mercurio se dispersa y ahí está el riesgo. Desde la EPA recomiendan abrir la ventana de la habitación que dé al exterior y salir. Transcurrido un tiempo prudencial habrá que recoger los residuos con guantes de látex, goma o nitrilo.

Sin embargo, esta información que ofrecen también en castellano es prácticamente desconocida por el ciudadano español. «Esta información no se dice en España ni tampoco en general en Europa. Y es importante, porque cuando una bombilla se rompe hay que salir, ya que es vapor de mercurio y si no lo vas a inhalar. Otra cuestión importante es qué hará Europa con el vapor de mercurio de los millones de bombillas de bajo consumo que se están poniendo en los hogares. No es una cuestión baladí, no tiene lógica que prohibieran el termómetro de mercurio e introdujeran bombillas con vapor de mercurio. Cuando lo ingieres se absorbe poco, el problema son las inhalaciones o que se traspase por la piel», asegura Rodríguez Farré.

En definitiva, seguimos rodeados de tóxicos, a pesar de los esfuerzos. Algunos disparatados, como prohibir los termómetros de mercurio y poner en el mercado bombillas que lo contienen en forma de vapor. Algo curioso, que recuerda al «Sombrero Loco», aquel personaje que inmortalizó Lewis Carroll en «Alicia en el País del las Maravillas», cuyo nombre tiene un significado histórico. Los sombrereros sufrían intoxicaciones, ya que usaban azogue para tratar el fieltro con el que hacían los sombreros. Y los trabajadores, día tras día inhalando los vapores del mercurio, lo iban acumulando en su organismo hasta que desembocaba en una serie de enfermedades conocidas como mercurialismo o hidrargirismo, cuyos síntomas eran temblores, irritabilidad, ansiedad, pérdida de memoria, insomnio, etcétera.

↓ PUBLICIDAD ↓

[Restaurantes Granada](#)

1 Cupon increíble cada día. Hasta un ¡70% dto. en Granada!

www.GROUPON.es/Granada

Anuncios Google

[Enviar a un amigo](#)

Enlaces recomendados:

- [el discurso del rey](#) |
- [cursos a distancia](#) |
- [cursos fp](#) |
- [gimnasio en casa](#) |
- [afiliacion](#) |
- [modelismo](#) |
- [miniaturas](#) |
- [anna gavalda](#) |
- [libros empresa](#) |
- [marc levy](#) |

© Copyright 2010, La Razón C/ Josefa Valcárcel 42, 28027 Madrid (España)