

sociedad

El 64% de los bebés nace con más mercurio en sangre del deseable

- ▶ Un estudio en España detecta la exposición a altas dosis de metales pesados
- ▶ A mayor consumo materno de pescado graso, mayor riesgo para el feto

RAFAEL MÉNDEZ
Madrid

El mercurio del pescado pasa a través de la madre a los bebés. Un estudio español, realizado entre mayo de 2004 y agosto de 2008 y publicado en una revista científica el pasado abril, analizando el nivel de mercurio en el cordón umbilical de 1.883 partos en Valencia, Barcelona, Asturias y Guipúzcoa, detectó que en un 64% de los casos había niveles de mercurio por encima del nivel que la Agencia de Protección Ambiental de EE UU considera seguro. El dato no es lo más relevante, porque no hay un estándar internacional y si se toman referencias de otras agencias sería menor, pero el estudio alerta sobre el consumo de emperador o atún rojo durante el embarazo. Aún así, Ferran Ballester, epidemiólogo y uno de los directores del estudio, sentencia: “Comer pescado en el embarazo es sano”.

El mercurio, un neurotóxico que aparece en el pescado debido a la contaminación química de los océanos, es desde hace años una preocupación de los científicos. El grupo de Infancia y Medio Ambiente, con investigadores de distintos grupos y universidades de todo el país comenzó en 2004 el más ambicioso informe en España sobre la exposición de los fetos a distintos tóxicos, como PCBs, plaguicidas, contaminantes del aire de las ciudades y metales pesados (entre ellos, mercurio).

Durante años reclutaron en cuatro provincias a 2.505 embarazadas voluntarias. De ellas consiguieron analizar la sangre del



Atunes congelados en una lonja japonesa. / ISSEI KATO (REUTERS)

cordón de 1.883 casos, una muestra enorme. El informe concluye que el 64% de los niños habían estado expuestos a través de la madre a niveles superiores de 5,8 microgramos de metilmercurio por litro de sangre, el nivel que la Agencia de Protección Ambiental de EE UU considera admisible. Por regiones, en Asturias lo superaba el 75,6%; en Sabadell el 49,1%; en Valencia el 68,4%, y en Guipúzcoa el 64,7%. Sin embargo, Ballester matiza: “No hay un nivel internacionalmente admitido. La OMS acepta una concen-

tración mayor y si se toma esa referencia el porcentaje de bebés sería menor”.

En cualquier caso, más allá de la cifra, el estudio relaciona la exposición al metal con la ingesta de pescado de la madre, con niveles ligeramente superiores en Asturias y Valencia, donde se consume más pescado.

“El principal contribuyente a los niveles de metilmercurio en sangre de cordón fue la ingesta materna de pescado graso”, concluye el texto, publicado en febrero en la revista científica *Environ-*

ment International. Ballester insiste en que no pretenden crear alarma: “Comer pescado durante el embarazo es sano. Tiene omega 3, yodo, fósforo, y proteínas. Basta con evitar grandes peces que acumulan mercurio, como el pez espada o el atún rojo. Pero aún así, si se come algo no pasa nada. Hay factores mucho más graves, como fumar”.

Los investigadores, de 12 centros distintos de España—incluido en Instituto de Salud Carlos III del Ministerio de Sanidad—concluyen que lo ideal sería redu-

cir la contaminación por mercurio, como pidió el Programa de Naciones Unidas del Medio Ambiente en 2009.

La ONG ecologista Oceana, que destapó la existencia de un informe confidencial del Gobierno sobre la contaminación por mercurio, pidió ayer que “se elimine urgentemente” un tipo de tecnología “obsoleta” que utiliza mercurio en la fabricación de cloro. Según la ONG, “en España existen ocho plantas que continúan utilizando esta tecnología” y tienen permiso para seguir hasta 2020 tras una prórroga del plazo inicial para cambiar de tecnología.

Ecologistas en Acción y Comisiones Obreras están también entre las organizaciones que más han alertado sobre el riesgo del uso del mercurio.

Mientras, la decisión de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria de recomendar a em-

Los científicos sí recomiendan comer otras especies durante el embarazo

Los pescadores de atún rojo se rebelan contra los consejos de Sanidad

barazadas y niños pequeños que no coman pescados como el atún rojo y el pez espada sigue generando polémica. Ayer, el Grupo Balfegó, de los mayores productores de atún rojo del mundo, con granjas en Tarragona, pidió a Sanidad que excluya el atún rojo de la lista negra. Balfegó argumenta que el informe que el Ejecutivo se negó a entregar a Oceana no encontró niveles peligrosos de mercurio en atún rojo aunque sí en pez espada, marrajo y tintorera, cuyos resultados aparecen bajo el sello de confidencial.

MARIETA FERNÁNDEZ CABRERA Investigadora

“El metal atraviesa la placenta y afecta al desarrollo cognitivo”

MÓNICA G. SALOMONE, Madrid

Marieta Fernández Cabrera, de la Universidad de Granada, es coordinadora de la cohorte de Granada en el Proyecto INMA, Infancia y Medioambiente, que gestiona la mayor base de datos de España sobre madres e hijos desde el embarazo. El proyecto, iniciado en 2003, sigue a más de 3.700 parejas madre-hijo de Valencia, Asturias, Granada, Menorca, Ribera del Ebro, Guipúzcoa y Sabadell. Ha generado ya 120 publicaciones en revistas científicas. Uno de sus resultados más recientes confirma el vínculo entre niveles altos de metilmercurio en la dieta de las mujeres embarazadas a través de algunos tipos de pescado y peor desarrollo cognitivo en sus hijos.

Pregunta. ¿Por qué se puso en marcha este proyecto?

Respuesta. Nuestro objetivo es que los niños crezcan en un ambiente sano. Lo que hacemos es seguir desde las primeras etapas del embarazo la dieta, el ejercicio y otros muchos factores en las madres, y después también en sus hijos. Tenemos niños ya con nueve años, y estudiamos lo que comen, sus hábitos, el ejercicio físico, su rendimiento en el colegio... Somos muchos profesionales implicados, desde el personal sanitario a los profesores y psicopedagogos.

P. ¿Qué dicen sus resultados de la relación entre la dieta y la presencia de metales pesados en el organismo?

R. La relación está muy clara. Debatimos bastante entre noso-

tros sobre cómo dar a conocer los resultados porque sabíamos que habría alarma, pero nuestro objetivo es que los niños crezcan sanos y este es un vínculo muy directo. No tenemos duda de que si las mujeres embarazadas y los niños pequeños eliminan de su dieta el pescado graso y grande, como el pez espada, la tintorera y el atún rojo, el problema desaparece.

P. ¿Solo ese tipo de pescado?

R. Sí, es muy importante insistir en esto. Comer pescado es muy bueno, y además en este caso la recomendación se dirige solo a las embarazadas y los niños pequeños. El metilmercurio es un neurotóxico muy potente para el cerebro en desarrollo. Para los adultos, a las concentraciones que observamos, no es un



Marieta Fernández Cabrera.

problema, pero para los niños pequeños sí. Y durante el embarazo atraviesa la placenta.

P. Uno de sus resultados tiene que ver con la relación entre los metales pesados y el futuro desarrollo cognitivo de los niños.

R. Sí. Nuestros resultados indican que los hijos de madres con niveles más elevados de metilmercurio en su organismo tie-

nen peor desarrollo cognitivo. Son solo desviaciones menores de la curva, pero puede significar que los niños necesiten más apoyo en el colegio, o que les cueste más mantener la atención y concentrarse. Y cuando cruzamos estos datos con la dieta comprobamos que efectivamente las madres comían mucho pescado graso y grande.