

Anisakis: El parásito que resurgió del frío

A. Villareal

SALUD : Especialistas, Pacientes, Patologías
Última revisión Martes 19 de Junio de 2012

Compartir  10  3    0 



En los últimos años, los niveles de contagio por el consumo de pescado contaminado de *Anisakis simplex* en España se habían mantenido bajo control, especialmente desde que una normativa europea de 2004 obligara a los restaurantes a congelar el pescado susceptible de contener larvas de este nematodo. Este año, sin embargo, los casos de anisakiasis han aumentado de forma preocupante, tal y como apunta un informe que la *Sociedad Española de Parasitología* (Socepa) ha publicado este mes.

Uno de los científicos participantes en este informe, Florencio Martínez, de la Universidad de Santiago de Compostela, encontró este año en las bacaladillas procedentes del Atlántico Norte hasta **cuatro veces más anisakis** (de 0,35 a 1,3 gramos de larvas por kilo de pescado) que en el promedio de los últimos cinco años.

Esta tendencia la confirma también Álvaro Daschner, alergólogo en el Hospital de la Princesa, en Madrid. De todas las alergias causadas por la ingesta de alimentos y atendidas en este centro, normalmente entre el 21 y el 29 por ciento correspondían a anisakis. Según contó Daschner a EP, «solo en los tres primeros meses de este año ha llegado al 39 por ciento».

Los expertos que elaboraron el informe de Socepa no aciertan a precisar el porqué de este aumento en el número de casos, aunque una de las claves puede estar en la procedencia de las capturas. Adela Valero, profesora en la Universidad de Granada desarrolló junto a su equipo un estudio, publicado en 2009, por la revista *International Journal of Food Microbiology* y que señalaba la «gran variación en la parasitación de los boquerones de diferentes áreas».

Zona de cetáceos

De los ejemplares analizados, una mitad del Atlántico Oriental (Golfo de Cádiz y Estrecho de Gibraltar) y otra del Mediterráneo Occidental (Mar de Alborán, Mar Catalán, Golfo de León y Mar de Liguria). Aunque algunas especies de parásitos, como el *Hysterothylacium aduncum*, eran más comunes en los peces capturados en el Mediterráneo, en el caso del anisakis se concentraban sobre todo en las capturas del Estrecho.

Esto se debe a que aquella es una zona de paso para cetáceos como ballenas o delfines. El parásito anisakis escoge estas especies como hospedadores definitivos y va esparciendo sus huevos a través de las excreciones de estos cetáceos. Estos huevos que se transforman en larvas que hacen su camino, del intestino de un pez pequeño al de otro mayor, a través de la depredación. Y desde ahí, el anisakis llega al ser humano. La elección del boquerón como objeto de estudio de estos investigadores es estratégica, ya que el 90% de los contagios por «*Anisakis simplex*» en España se producen tras **ingerir boquerones no cocinados**, y, en esta categoría, los macerados en vinagre están por encima de cualquier otro tipo.

De los países del mundo donde más predominantes son las infecciones de este parásito, todos tienen un talón de Aquiles gastronómico: Japón con el sushi y productos derivados, Suecia con las conservas marinadas de salmón, Holanda con el arenque en escabeche o la costa pacífica de América Central y Sur con el ceviche.

La amenaza de los boquerones en vinagre en España se explica particularmente por su preparación casera, ya que, por ejemplo, el **pescado crudo** (sushi, ceviche) en nuestro país es consumido mayoritariamente en restaurantes -obligados a congelar el pescado fresco antes de servirlo en la mesa.

Detectarlo en la pescadería

Otros hallazgos en el informe apuntan también a la preparación del pescado como factor: mientras Galicia y Madrid comparten unos números similares en cuanto a consumo (de promedio, los gallegos comen 14,9 kilos de pescado fresco al año y los madrileños 14,4 según el informe de elaborado en 2010 por el Ministerio de Medio Ambiente), los casos de infección por *Anisakis simplex* sólo afectaron al 1% de los gallegos frente al 15% de los madrileños -lo que no quiere decir que todos desarrollaran enfermedad, sólo se mide la prevalencia.

Debido a la creciente prevalencia del parásito en los últimos años, en España se están desarrollando mecanismos para detectar el anisakis antes de que llegue, incluso, a la pescadería. En concreto, la Asociación Nacional de Fabricante de Conservas de Pescados y Mariscos lleva años investigando en el laboratorio la forma de detectar estas larvas incluso a nivel molecular.

La bióloga Montserrat Espiñeira y su equipo publicaron el año pasado, en la revista «Food Control», que habían hallado «un método rápido y eficaz, y que a diferencia de los procedimientos anteriores, puede ser aplicado a cualquier producto pesquero independientemente del grado de transformación al que haya sido sometido», señaló a la agencia SINC.

Mediante un proceso de PCR (reacción en cadena de la polimerasa) en tiempo real y empleando sondas dirigidas a una enzima, la citocromo oxidasa, los investigadores encontraron anisakis en una veintena de muestras de peces y cefalópodos, en concentraciones tan pequeñas como una parte por millón.

El aceite como prevención

El uso medicinal del **aceite de oliva para combatir las lombrices** se conoce desde, al menos, el siglo VIII. Por tanto, parecía razonable intentar combatir al anisakis con compuestos parecidos. En la Universidad de Granada, la profesora Adela Valero está trabajando en estos momentos en esta vía de investigación.

En su experimento, los animales a los que se administraron aceites esenciales como el timol, el geraniol, o el citronelol (extraídos de plantas como el limón, el tomillo o el orégano, tradicionalmente utilizadas en el marinado de pescados) salieron prácticamente indemnes de lesiones causadas por larvas de anisakis. Mientras, el 93% de aquellos sujetos a los que no se administró nada sufrieron lesiones en el tracto digestivo derivadas del parásito.

Dudas y consejos domésticos

¿Cuáles son los síntomas de intoxicación por anisakis?

Como en casi cualquier otra alergia alimentaria, los síntomas clínicos son dolor abdominal, náusea, vómitos y diarrea. Las larvas también pueden causar una reacción alérgica que, en sus casos más serios, puede derivar en un choque anafiláctico.

¿Hay que congelar todo el pescado?

No, ya que los pescados de ríos, pantanos (trucha, carpa) o los que proceden de piscifactorías no contienen este parásito y, por tanto, no pueden transmitirlo.

¿Es necesario congelar el marisco?

Las ostras, mejillones, almejas, coquinas y demás moluscos bivalvos no causan la enfermedad aunque se consuman en crudo y sin congelar antes.

¿Cómo se puede prevenir?

Las principales recomendaciones son: limpiar el pescado, separar las vísceras cuanto antes, cocinarlo bien y si va consumirse crudo, congelarlo previamente.

¿Funciona la congelación doméstica?

El tiempo recomendado de congelación es de 24 horas a -20°C o menos. En un congelador estándar, cuya temperatura es algo superior (unos -18° en los de tres estrellas) el tiempo requerido para garantizar la muerte de las larvas es de alrededor de una semana.

La información médica ofrecida en esta web se ofrece solamente con carácter formativo y educativo, y no pretende sustituir las opiniones, consejos y recomendaciones de un profesional sanitario.

Las decisiones relativas a la salud deben ser tomadas por un profesional sanitario, considerando las características únicas del paciente.

Conoce nuestros nuevos comentarios

Me gusta



Añadir Comentario



Escriba su comentario.

La actualización en tiempo real está **pausada**. ([Continuar](#))

Mostrando 0 comentarios

Ordenar por: los más recientes primero ▼

 [RSS](#)