El mejillón, entre las especies más tóxicas

Edición en PDF

Esta noticia pertenece a la edición en papel de El Periódico de Aragón.

> *Para acceder a los contenidos de la hemeroteca debe ser usuario registrado de El Periódico de Aragón y tener una suscripción.*

Pulsa aquí para ver archivo (pdf)

La pintarroja, el pez espada, los mejillones y los berberechos son las especies de pescado y marisco que acumulan una mayor cantidad de metales tóxicos, como mercurio, cadmio o plomo, según se desprende de un estudio realizado por investigadores de la Universidad de Granada a partir de 485 muestras de 43 especies de diversos orígenes. En el estudio, no obstante, solo seis de las muestras (1,24%) han superado los límites admitidos por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

El estudio, coordinado por Fernando Gil Hernández, catedrático de Toxicología, es el más amplio realizado hasta la fecha en España que analiza los niveles de metales en pescado y marisco. Los resultados se han publicado en la revista *Environment International*.

El estudio destaca que la panga, tradicionalmente considerada como una de las especies más contaminadas, y el bacalao congelado son los pescados más seguros. También tienen pocos tóxicos las gambas, el calamar y el salmón frescos.