

El pez espada, el mejillón y el berberecho acumulan más metales tóxicos

[Edición en PDF](#)

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

Para acceder a los contenidos de la hemeroteca debe ser usuario registrado de El Periódico Extremadura 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 solo seis de las muestras (1,24%) han superado los límites admitidos por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

Coordinado por Fernando Gil Hernández, catedrático de Toxicología, es el más amplio realizado hasta la fecha en España. Los resultados se han publicado en *Environment International*.

De las 43 especies, 25 correspondían a pescados frescos, 12 en conserva y 6 congelados. Según explica Gil, no se han podido determinar diferencias en función del origen. Y destaca que la panga, considerada como una de las especies más contaminadas, y el bacalao congelado son los más seguros. El catedrático aconseja, sobre todo a las embarazadas y los niños, "diversificar el consumo de pescado y marisco, pero no restringir ninguna especie concreta".