



**CONXEMAR 2006**  
Visite la Feria Virtual

Directorios | Negocios | Encuentro | Información | Pescastocks | Emp  
Noticias - Hemeroteca - Especiales - Tendencias del sector - Estudios

## Canal de información

Inicio | Contacto

Pesca2.com

En Su Mail Personal

**Buscador**

Todos

Buscar

**Recomendaciones**

Guía de Trazabilidad  
Creación de Webs  
Precios de Mercado  
Tallas Mínimas  
Meteorología  
Diccionario de Especies  
Normativa Etiquetado  
Nombres Comerciales

**Cotizaciones**

1 US\$ = 0.79563 €

1 US\$ = 132.38 Pts

1 Yen = 0.00667 €

Fecha = 11/10/2006

Portales

**Zona acceso**

Alta en registro  
Publicidad en Portal  
Añadir su empresa   
Boletín sectorial  
Zona privada

**Colaboradores**

**¡Nuevo Servicio!**  
**ENLACEWEB**



### El pescado de las costas andaluzas tiene menos Anisakis que el de otros caladeros

10-10-2006

*El grupo de investigación 'Ictioparasitología' del Departamento de Parasitología ha analizado la presencia de larvas vivas de estos parásitos en ocho especies distintas de peces de consumo humano.*

Desde hace algunos años mucho se ha hablado acerca del Anisakis, un parásito que se encuentra en el pescado y que se transmite al hombre al ingerirlo insuficientemente cocinado. Los boquerones en vinagre, plato típico de la gastronomía española, junto con platos exóticos como el 'sushi' y el 'sashimi' japonés, suponen un riesgo al no estar cocinados convenientemente cuando se consumen. Y es que, normalmente, las larvas de Anisakis se encuentran en el intestino y musculatura de peces, que actúan como hospedadores en su ciclo de vida, tras ingerir otros peces y/o crustáceos previamente infectados.

El grupo de investigación 'Ictioparasitología' del Departamento de Parasitología de la Universidad de Granada, cuyas líneas de trabajo están dirigidas por los profesores Adela Valero López y Francisco Javier Adroher Auroux, ha analizado la presencia de larvas vivas de los parásitos del género Anisakis en ocho especies distintas de peces de consumo humano, como el jurel, la bacaladilla, la merluza, la brótola, el boquerón y la sardina, tanto en las costas del Mediterráneo andaluz como en otros caladeros. Su trabajo ha puesto de manifiesto que el pescado capturado en nuestras costas está menos parasitado que el de otras zonas (como el Atlántico, el Cantábrico o incluso otras áreas de pesca del Mediterráneo) lo que podría estar relacionado con la menor presencia de mamíferos marinos, hospedador natural de este parásito, en nuestro litoral.

"De las ocho especies que hemos analizado -explican los investigadores granadinos-, siete presentaban menos de un 1% de Anisakis simplex en su musculatura, lo cual supone un riesgo muy bajo de infección para el hombre". Se trata de la sardina, el boquerón, la bacaladilla, la brótola de roca, la brótola de fango, el salmonete de roca y el salmonete de fango. Sólo las merluzas presentaron un porcentaje algo mayor (inferior al 6,5%, por lo que el riesgo de infección es pequeño) y siempre, cuando se ha podido comparar, la presencia de estos parásitos en nuestros pescados es inferior a la que se detecta en los capturados en otras zonas pesqueras.

Con todo, Valero y Adroher advierten de que, si el pescado se cocina bien -es decir, se alcanza la temperatura de cocción (>60 °C) en toda la masa del alimento- o se congela a -20°C durante 48-72 horas antes de consumirlo, las larvas mueren y no existe ningún tipo de riesgo de infección.

La primera forma de anisakidosis o infección por Anisakis es la gastrointestinal, que provoca en el consumidor trastornos digestivos (dolor, náuseas, vómitos, úlceras...). Sin embargo, recientemente se ha descubierto que los parásitos anisákidos tienen un enorme papel en una enfermedad emergente que va adquiriendo día a día mayor importancia: la alergia alimentaria.

Los profesores de la UGR trabajan en la actualidad una novedosa línea de investigación: las posibles propiedades anti-Anisakis de algunas plantas de nuestro entorno cultural empleadas en la condimentación del pescado al cocinarlo o que se consumen en forma de infusión, ya que en algunas zonas de China el consumo de pescado asociado a determinadas plantas autóctonas usadas como condimento parece reducir la infección del hombre por este parásito.

El grupo de investigación 'Ictioparasitología' de la Universidad de Granada ha publicado en algunas de las mejores revistas de Parasitología a nivel mundial, como 'Molecular and Biochemical Parasitology'. Es el único en Andalucía que trabaja sobre este tema, y cuenta con la colaboración de las profesoras Rocío Benítez, Josefa Lozano y Joaquina Martín del Departamento de Parasitología, de la profesora Concepción Navarro del Departamento de Farmacología, en la orientación y selección de productos de origen vegetal; del profesor Manuel Díaz del Departamento de Biología Aplicada de la Universidad de Almería, en el estudio de las proteasas; y de la profesora Simonetta Mattiucci del Instituto de Parasitología de La Sapienza de Roma, en las técnicas de identificación molecular de las especies de Anisakis.

Fuente : Universidad de Granada

◀ volver



## Envíe esta noticia a un amigo

Escriba su nombre y la dirección de e-mail de la persona a la que quiere enviar la noticia y el comentario, y éste la recibirá cómodamente en su e-mail

Su Nombre:

Comentario:  
(opcional)

e-mail:

Enviar

◀ volver

Optimizado para Internet Explorer 5.0 o superior y Netscape 6.2 o superior. Resolución 800x600.



Pesca Verticalia S.L  
C.I.F. B-36872430  
Telf. + 34 986 22 67 29  
Fax. + 34 986 22 68 05

E-mail: [comercial@pesca2.com](mailto:comercial@pesca2.com)

Dirección: López Mora 5 - Escalera Derecha - 1º D, 36211 Vigo  
Registro Mercantil de Pontevedra, Tomo 2484, Folio 29, Sección 8, Hoja PO-26031

### Aviso legal

| [Servicios corporativos](#) | [Publicidad](#) | [escaparates](#) |

| [principal](#) | [registro](#) | [añadir a favoritos](#) | [recomiéndenos](#) | [contactar](#) |

Portal de Pesca y Pescado Congelado