

Jueves,

idealdigital

Registro

Hemeroteca

BUSCAR

en idea

IR

[PORTADA](#)
[ÚLTIMA HORA](#)
[ECONOMÍA](#)
[DEPORTES](#)
[OCIO](#)
[PARTICIPACIÓN](#)
[SERVICIOS](#)
[CLASIFI](#)
[SECCIONES]**Última hora**[Granada](#)[Costa](#)[Provincia](#)[Vivir](#)**Lo más leído**[Imágenes del día](#)[Agenda del día](#)[Más seccione:](#)**[MULTIMEDIA]**[Vídeos TeleIdeal](#)[Video Noticias](#)[Clip Musicales](#)[Punto Radio](#)**[INTERACTIVO]**[Objetivo Granada](#)[Foto denuncias](#)[Blogs](#)[Foros](#)[Chats](#)**[CANALES]**[Hoy Cinema](#)[Hoy Inversión](#)[Hoy Motor](#)[Hoy Tecnología](#)[IndyRock](#)[Waste Ecología](#)[Canal Moda](#)**[SUPLEMENTOS]**[Inmobiliario](#)[LaguíaTV](#)[Hoy Mujer](#)[XL Semanal](#)**COSTA****COSTA****Un estudio de [la UGR](#) afirma que las sardinas no tienen Anisakis**

EFE/GRANADA

Las sardinas de las costas andaluzas, con un alto valor nutritivo, no están parasitadas por la larva del Anisakis, mientras que los boquerones apenas están afectados ya que presentan una parasitación del 1,4 por ciento frente a los porcentajes registrados en el litoral de Cataluña. Así lo ha puesto de manifiesto un estudio de los profesores Javier Adroher y Adela Valero de la [Universidad de Granada](#), quienes han trabajado sobre todo con pescado de las costas del Mediterráneo andaluz como jureles, merluzas, bacaladillas, salmonetes, brótolas, sardinas y boquerones.

Según informó Javier Adroher, estas especies presentan porcentajes pequeños de Anisakis puesto que proceden de aguas calientes y con pocos cetáceos, excepto la bacaladilla y la merluza, que presenta larvas en su carne en aproximadamente seis de cada 100 ejemplares, aunque afirma que «esto no es suficiente para descartarlos del consumo humano».

Los profesores Adroher y Valero afirman que el que los peces del Mediterráneo andaluz estén menos parasitados no evita el cumplimiento de las recomendaciones sanitarias preventivas emitidas en diciembre de 2006 como cocinar el pescado como mínimo a 60°C durante 10 minutos o congelarlo previamente a -20°C durante 24 horas. El Anisakis afecta principalmente cuando se consume crudo o ahumado.

Imprimir

Enviar

Publicidad

Subir

IDEAL

ESF

Ayu

Da

Da