



ESCUCHANOS EMISORAS PUBLICIDAD SER EN MP3 LOCALIA

Muere un menor que viajaba junto a otros en coche cogido sin permiso a su abuelo

los primeros en contarte lo último



ESCUCHAR

Hoy Por Hoy

Pedro Blanco

Buscar

Las sardinas de la costa andaluza están libres de Anisakis, según expertos



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.

Audio: Un pescadero de la capital tranquiliza a los ciudadanos.

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".

La causa de que los peces del Mediterráneo estén poco parasitados por esta larva es porque el Anisakis vive en aguas más frías y tiene a los cetáceos como hospedadores finales, además de que "unas especies se parasitan más que otras".

Sin embargo, 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 a través de un Real Decreto como cocinar el pescado como mínimo a 60°C durante 10 minutos o congelarlo previamente a -20°C durante 24 horas.

El Anisakis es un parásito que se aloja en la carne de los peces fundamentalmente y que, cuando ésta se consume cruda o ahumada puede producir desde un intenso dolor abdominal acompañado de náuseas o diarreas hasta erupciones cutáneas y perforaciones en las paredes intestinales cuando la larva se une a la pared gástrica o intestinal, según concluyó la Sección de Alergia del Hospital Universitario La Paz de Madrid.

Según el Ministerio de Sanidad y Consumo, el aumento de la anisakiasis se debe a la aparición y crecimiento de nuevas modas gastronómicas basadas en el consumo de pescado crudo o poco cocinado, así como, según otros expertos, el progresivo calentamiento de las aguas costeras y la práctica de la pesca masiva con la costumbre de arrojar las vísceras, muchas veces contaminadas, al mar.

Publicada el Miércoles, 1 de Agosto de 2007 por Redaccion

Radio Granada S.A. no se responsabiliza de los comentarios vertidos en esta página; son propiedad de quien los envió.

No se permiten comentarios anónimos, Regístrese por favor

Radio Granada S.A. ® [2005]

Opciones

- Imprimir esta noticia
- Envía esta noticia a un amigo
- Archivos
- Y!

radiogranada.es

- Inicio
- Identificarse
- Recomiéndanos
- Buscar
- Blogs
- Titulares del día
- Titulares en tu e-mail
- Envía tus noticias
- Emisoras
- Publicidad
- La SER en mp3
- Sugerencias
- Archivo de Noticias
- Localia, hoy
- El Tráfico
- El Tiempo
- Sorteos y Loterías
- Páginas Amarillas
- Cartelera Cine
- Ayuda Psicológica
- Granada Cofrade



- Agenda: julio'07
- Agenda cultural en TV!
- Chat
- Foros de Opinión
- ¿Quién nos visita?
- Tu Horóscopo
- Lista 40 Principales
- Teléfonos de Interés
- Líneas Bus Urbano
- Webs amigas
- Trabaja con nosotros



Blogs

- Diario de un Cofrade
- radiogranada.es
- habitandoelolvido
- Otros blogs
- Crear nuevo blog

Encuesta

¿Cree que el PP ha negado durante 8 años a Granada infraestructuras de comunicación?

- Sí.
- No.
- NS/Nc.

voto