



Secciones

- [Local](#)
- [Provincia](#)
- [Andalucía](#)
- [Nacional](#)
- [Internacional](#)
- [Deportes](#)
- [Universidad](#)
- [Cultura](#)
- [Economía](#)
- [Sucesos](#)
- [Sociedad](#)
- [Reportajes GD](#)
- [Entrevistas GD](#)

VALORACIÓN

Su opinión sobre este artículo :



Enviar noticia a...



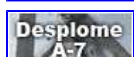
Nota: para poder enviar el contenido a estos servicios puede ser necesario registrarse en ellos.

salud

Canales



Especiales



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

02/08/2007 - 12:13

Efe

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 a Efe, 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

Servicios

- [Clasificados](#)
- [Farmacias de guardia](#)
- [Museos](#)
- [Transportes](#)
- [Televisión](#)
- [Loterías](#)
- [Telfonos](#)
- [El Tiempo](#)
- [Ocio](#)
- [Cartelera](#)
- [RSS](#)



GRANADA DIGITAL, el diario ONLINE de Granada - e-mail: