



ideal **tv** es

ver más vídeos

(2 vídeos)

Última actualización el Martes, 21 de Julio de 2009 14:30

Subir

Comentarios

#10 científico

2009-07-22 09:24:45

Fernando te contesto, comer sardinas, boquerones, caballa es muy sano por el omega 3 DHA y EPA. Estos peces pequeños tienen un ciclo de vida corto y NO tienen ningún riesgo de acumular toxinas. Por eso, si quieres comer pescado, mejor que el salmón, el atún o el bonito, el pescado azul de dicho biológico largo como el atún o el pez espada, pero por precaución, porque este pescado, al vivir mucho más, tiene más el riesgo de albergar algún contaminante (como el mercurio)...pero si recomiendan omega 3. Este omega 3 DHA es importantísimo en el embarazo para el desarrollo cerebral y de la retina, esta archiconstruido. Una opción es tomar omega 3 de cualquiera de los lácteos del mercado, pero la mejor es la que está estudiada es la de Puleva que como es de Granada está mejor. Saludos desde Puente Verde.

#9 José

2009-07-22 01:30:48

No si a este paso no se van a poder comer los niños ni un espeto de sardinas tan ricas como están en verano, que jilipolices de estudios, yo conozco a personas que han comido pescado toda la vida y son señores con carrera o sea que de tontos y dismenoriados nada es un cuento chino con el mercurio y contenidos de estas..

#8 científico

2009-07-22 01:29:25

Querida Andrea, de verdad que es una barbaridad tu artículo. No hay ni un estudio científico serio que lo lleve lo que dices. Si no ¿por qué el Ministerio de Sanidad dice que en la dieta ideal del escolar se debe consumir pescado 3 veces a la semana por lo menos? El DHA es un ácido graso omega 3 presente en la leche materna, y es muy abundante en el cerebro y enriquece las células cerebrales. Los niños que comen pescado azul tienen más DHA en sus cerebros que los que no comen pescado azul. Los niños que comen pescado azul enriquecen las células cerebrales para garantizar la ingesta y evitar problemas con la visión y el deterioro cognitivo. Es que la comunidad científica avala lo contrario de lo que dices usted...hay que crispar menos e informarse más.

#7 desdeleugoi!

2009-07-21 19:44:06

Desde luego, vaya forma de dar una noticia. Digo yo que lo correcto sería decir algo como "El consumo de pescado azul en la dieta de los niños es beneficioso para su salud, pero no, hala, vamos a poner un titular sensacionalista, "comer pescado es malo". Un día descubren que las espinaacas están contaminadas d por boro y nos van a poner "Comer espinaacas causa impotencia"

#6 claudiaRoja

2009-07-21 19:32:07

Claro como ya cualquier tontería puede ser calificada como "científica" pues cualquier día alguien se le ocurre decir que el consumo de pescado azul causa problemas de salud. Las enfermedades aún desconocidas en los sistemas nerviosos de los crábulas de esta sociedad del maestro. Ya se sabe que en esta sociedad nuclear y radiactiva se usan los océanos de basureros bajo la presunta concepción mítica de que la naturaleza es sabia o que el agua marina lo limpia todo. Si el pescado es malo puede ser por dos cosas: una, porque esté contaminado; o, dos, porque el exceso de cualquier sustancia adultera su consumo.

#5 Fernando

2009-07-21 19:28:37

Yo creía, como dice Oscar, que es el pescado de gran tamaño (atún, pez espada, tiburón) el que acumula mercurio. El artículo sólo habla de pescado azul. ¿Alguien sabe si comer sardinas, boquerones o dorada supone un problema?

#4 Oscar

2009-07-21 19:15:35

El estudio al que se refiere este artículo es totalmente correcto aunque en el artículo esta asignada la información al problema radica en el consumo de pescado azul. Y es correcto, pero no es suficiente para decir que el consumo de pescado azul causa problemas de salud. Los niños que comen pescado azul tienen más DHA en sus cerebros que los que no comen pescado azul. Los niños que comen pescado azul enriquecen las células cerebrales para garantizar la ingesta y evitar problemas con la visión y el deterioro cognitivo. Es que la comunidad científica avala lo contrario de lo que dices usted...hay que crispar menos e informarse más.

Relación directa

Además, el estudio también ha revelado que existe una relación directa entre la exposición pasiva del niño al humo de tabaco y el uso de cocina de gas en el interior de la vivienda y la presencia de 1-hidroxipireno, indicador de la exposición a contaminantes del aire perjudiciales para la salud.

Los investigadores advierten de que, aunque los niveles de exposición ambiental encontrados en la población infantil que integra la muestra de estudio son lo suficientemente bajos como para no causar trastornos evidentes, de carácter más o menos agudo, bien pudieran tener consecuencias sobre el desarrollo infantil y presentarse de forma tardía con respecto a la exposición, recuerdan en el comunicado.

Así, explican, «cualquiera que sea el grado de participación de las exposiciones ambientales en la etiología de la enfermedad, el simple hecho de estar en épocas muy tempranas de la vida abre las puertas a un campo trascendental en salud pública: la posibilidad de aplicar medidas de prevención para minimizar los problemas». Los resultados han sido publicados recientemente en revistas científicas como 'Environmental Research', 'Journal of Epidemiology and Community Health' o 'Science of the Total Environment'.

buscar...

Los niños que comen más pescado hablan peor y tienen menos memoria

PATROCINA **PULEVASalud**

Consultorio

Deja tus dudas de salud en manos de los mejores especialistas

Entrevista con Carmen Maroto

Presidenta de la Real Academia de Medicina de Andalucía Oriental desvela el pensamiento médico y científico en la sociedad actual así como el papel de herramientas como internet en su campo

Los niños que comen más pescado hablan peor y tienen menos memoria

ESCRITO POR ANDREA G. PARRA
Lunes, 20 de Julio de 2009 20:45

Comparte este artículo Escucha este texto Imprimir E-mail



Las contraindicaciones del pescado. Los niños que comen pescado más de tres veces por semana presentan un peor rendimiento en las áreas general cognitiva, ejecutiva y perceptivo-manipulativa, mientras que aquellos con mayores niveles de exposición a mercurio muestran un retraso en las áreas general cognitiva, de memoria y verbal.

El mercurio es un contaminante presente especialmente en el pescado azul y pescado en conserva, y en menor cantidad, en el pescado blanco. Así se desprende de una investigación realizada en la Universidad de Granada (UGR), que advierte de la necesidad de evaluar el riesgo para la salud de los niños de menor edad por el consumo de pescado, distinguiendo entre las variedades o especies que consumen, especialmente en aquellas zonas donde el pescado forma parte de la dieta habitual de la población, según informa la institución en un comunicado de prensa.

"Exposición Infantil"

El trabajo titulado "Exposición infantil a contaminantes ambientales en Granada y posibles efectos en salud" ha sido realizado por Carmen Freire Warden, del departamento de Radiología y Medicina Física de la UGR, y dirigido por los profesores Nicolás Olea Serrano y Marieta Fernández.

Para realizar este estudio, los científicos analizaron la exposición a contaminantes ambientales a través del agua, el aire y la dieta, en una muestra formada por 220 niños del área geográfica de atención sanitaria del Hospital Universitario San Cecilio de Granada.

Así, en este trabajo se ha descrito por primera vez el grado de exposición infantil a contaminantes ambientales de especial interés, como son trihalometanos, NO2, hidrocarburos aromáticos policíclicos y mercurio y, siguiendo las hipótesis planteadas, se ha evaluado la asociación de la exposición a la contaminación atmosférica por un lado, y a mercurio, por otra, con el neurodesarrollo infantil a los cuatro años de edad.

En esta línea, las concentraciones de mercurio total determinadas en el pelo de los niños granadinos de cuatro años de edad estudiados fueron superiores a las encontradas en otras poblaciones infantiles con un menor consumo de pescado, pero inferiores a los niveles encontrados en poblaciones altamente consumidoras.

Los factores que determinaron esta exposición fueron el lugar de residencia, la edad de la madre, la exposición pasiva al humo de tabaco y el consumo de pescado azul. Los resultados obtenidos sugieren que la principal fuente de exposición a mercurio en la muestra de población infantil estudiada es el consumo de pescado.

El trabajo realizado en la UGR también ha determinado que en Granada el riesgo para la salud de la población infantil por exposición a trihalometanos a través del agua de consumo puede considerarse bastante menor que en otras poblaciones de nuestro país, y que las concentraciones del contaminante atmosférico NO2, medido en el ambiente exterior del área de estudio, fueron también inferiores a las descritas para otras ciudades españolas. La principal fuente de emisión de estos contaminantes en el área de estudio es el tráfico de vehículos a motor.