

Se incrementan los casos de alergias por anisakis del pescado

Puede deberse a que las larvas en bacaladilla procedente del Atlántico se han cuadruplicado esta temporada

16 de mayo de 2012

Las reacciones a larvas de [anisakis](#) han registrado un repunte en lo que va de año en España, según el doctor Alvaro Daschner, del Servicio de Alergología del Hospital Universitario de La Princesa de Madrid. "Mientras que el porcentaje de sensibilizaciones a [anisakis](#) en pacientes atendidos con patología cutánea o sospecha de alergia a alimentos en los años 2009 a 2011 se encontraba entre el 21% y 29%, solo en los tres primeros meses de este año ha llegado a un 39%", ha precisado. Este fenómeno puede responder a que la media de larvas de anisakis en bacaladilla procedente del Atlántico se ha cuadruplicado esta temporada, según ha informado la Sociedad Española de Parasitología (SOCEPA).

La prevalencia de la anisakiosis en la Comunidad de Madrid es muy elevada en comparación con otros estudios realizados en Galicia, ha destacado la profesora de la Universidad Complutense de Madrid Carmen Cuéllar del Hoyo. La relación entre la ingesta de pescado fresco y pescado no cocinado y la presencia de estos anticuerpos está directamente relacionada, al igual que en aquellas personas que cocinan el pescado en microondas. Estos resultados, según los investigadores, apoyan el hecho de que la larva tiene que estar viva para ser desencadenante de la patología y que no todos los procesos culinarios de preparación de pescado son capaces de destruir las larvas de anisakis.

"La diferente prevalencia observada en Galicia y Madrid parece ciertamente debida a las diferencias en los hábitos de consumo de pescado combinada con las diferencias en la prevalencia de infección entre los pescados consumidos, ya que el consumo de platos crudos o poco cocinados es la principal vía de infección anisakis simplex en el hombre", ha señalado Cuéllar.

El investigador Florencio Martínez Ubeira, miembro del Laboratorio de Parasitología de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Santiago, ha apuntado al alérgeno Ani s 7, identificado en las larvas de anisakis simplex y con el que reaccionan la mayoría de los pacientes infectados por estos parásitos. Actualmente ese alérgeno se ha empleado para desarrollar un kit de diagnóstico que permite detectar anticuerpos en las personas enfermas de una manera "mucho más sensible" y "específica" de lo que se logra con otros métodos. Su intención es la de ser comercializado y empleado en hospitales de todo el mundo como método de referencia para el inmunodiagnóstico de la anisakiosis.

Un grupo de trabajo de la Universidad de Granada, dirigido por la profesora Adela Valero, ha establecido una línea de investigación que tiene como objetivo el estudio de la actividad larvívora de productos naturales de origen vegetal frente a las larvas L3 de anisakis simplex. Entre los componentes terpénicos de los aceites esenciales ensayados, el porcentaje de lesiones en la pared tracto digestivo de los animales de experimentación fue prácticamente nulo con el timol, geraniol, citronelol, citral o perillaldehído. Dichos componentes se encuentran presentes en plantas de amplio uso culinario como el tomillo, orégano, limón o perilla.

Etiquetas: [alergias](#), [anisakis](#), [aumento](#), [pescado](#), [2012](#)

Normativa Legal Sociedad y Consumo Ciencia y tecnología de los alimentos Alimentos Riesgos

[Entrevistas](#) [Infografías](#) [Vídeos](#) [Monográficos](#) [Artículos](#)

Visita nuestro canal EROSKI
CONSUMER tv



[¿Quiénes somos?](#) [Escribenos](#) [Hemeroteca](#) [Web de Prensa](#) [Titulares RSS](#)

[Accesibilidad](#) [Mapa Web](#) [Autores de las imágenes Creative Commons de esta página](#)

En EROSKI CONSUMER nos tomamos muy en serio la privacidad de tus datos, [aviso legal](#) © Fundación EROSKI

RSS VALID W3C XHTML 1.1 W3C CSS 2.1