

PUBLICIDAD

1

COMENTAR

Recomendar

18

0

EN ESTA

ÚLTIMA TEMPORADA

Las alergias por anisakis del pescado se multiplican por cuatro

16 MAY 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 por ciento, solo en los 3 primeros meses de este año ha llegado a 39 por ciento", ha precisado.

Este fenómeno puede responder a que la medida de larvas de **anisakis** en bacaladilla procedente del Atlántico se ha cuadruplicado esta temporada, según ha informado la **Sociedad Española de Parasitología (SOCEPA)**.

Por su parte, la profesora de la **Universidad Complutense de Madrid, Carmen Cuéllar del Hoyo**, ha demostrado que la prevalencia de la anisakiosis en la Comunidad de Madrid es muy elevada en comparación con otros estudios realizados en Galicia. 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.

Por otro lado, el investigador Florencio Martínez Ubeira, miembro del Laboratorio de Parasitología de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Santiago junto con la investigadora Teresa Gárate del Laboratorio de Parasitología del Centro Nacional de Microbiología del Instituto de Salud Carlos III de Majadahonda (Madrid), 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 fue 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.

ACEITES, CLAVES PARA SU PREVENCIÓN

Por otro lado, un grupo de trabajo de la Universidad de Granada, dirigido por la profesora Adela Valero,

MÁS NOTICIAS SOBRE

Anisakis

Las alergias por anisakis se multiplican por cuatro

1 16 MAY 2012

Detectan alto nivel de anisakis en el norte de Marruecos

9 13 FEB 2012

PUBLICIDAD

- | Lo + reciente | Lo + visto |
|---------------|-----------------------------------|
| 13:59 | Cospedal exalta ca |
| 13:51 | Rosell: "N tanto hay c |
| 13:49 | Zapatero: haciendo r |
| 13:49 | El PP no que sól Batasuna |
| 13:45 | El Ayuntar 90% de necesitan abrir |

PUBLICIDAD

Blogs



VIDA II
Jorge

17-05-2

Evoluc
¿Delfin
primos

ha establecido una línea de investigación que tiene como objetivo el estudio de la actividad larvica de productos naturales de origen vegetal frente a las larvas L3 de anisakis simplex.

Así, 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 periallaldehído.

Dichos componentes se encuentran presentes en plantas de amplio uso culinario como el tomillo, orégano, limón o perilla. Además, entre estos terpenos se encontró que el porcentaje de larvas muertas recuperadas del animal al término de la experiencia fue superior al 85 por ciento, observándose alteraciones, principalmente en el tracto digestivo del parásito y, en menor medida, en la cutícula del mismo.

En contraposición, en el lote de animales control, las **larvas** de Anisakis desarrollaron su actividad patógena y el porcentaje de lesiones superó el 93 por ciento.

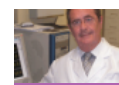
TEMAS RELACIONADOS: Sociedad Anisakis Pescado



EL BLOQUE
Javier

16-05-12

¿ Sobr



ENTRE
José l

16-05-12

Canibi

1

COMENTAR

Recomendar

18

0

PUBLICIDAD

Alergia primavera

¿Pícor de ojos? ¿Dificultad para respirar?
¡Aliviálo rápidamente!

www.laalerxia.com

Parásitos Intestinales

Limpia tu cuerpo de forma natural:
¡Desintoxícate internamente!

DrNatura.es/Parasitos-Intestinales

Brullet Ingeniería

ISO 50001. Implantacio de Sistema de
Gestio energetica. SGE

www.brullet.com

Anuncios Google

1 Comentario



Mac Ario

17:52 | 16 de mayo, 2012

Anisakis, palabra utilizada por los japoneses que comen el pescado crudo desde tiempo inmemorial, y que designa los gusanillos que se desarrollan - cual queso de Cabrales o perdiz campera - en el pescado en putrefacción.

Pero sigan, sigan por favor haciendo publicidad en contra del pescado, así nos eliminan la competencia a quienes preferimos cien mil veces la humilde sardina a la afamada carne clembuterolada, ya sea de pollo, vaca o cerdo.

Para comentar debes registrarte

Si quieres entrar en el debate debes estar registrado en nuestra comunidad.

Si ya lo estás, debes [iniciar sesión](#).

Si aún no lo estás, [regístrate aquí](#).

Recuerda que tu comentario puede ser votado por el resto de los usuarios que estén registrados.

Revisa nuestras normas de conducta si no quieres que tu comentario sea moderado. [Acceder al manual](#).

[Sepa más sobre nuestra política](#).



intereconomía

[GACETA.es](#)

[NEGOCIOS.com](#)

[BLOGS](#)

[COMUNIDAD](#)

[ARCHIVO](#)

[PROGRAMAS](#)

[RSS](#)