# Aumentan las alergías por anisakis del pescado

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.

MADRID, 16 (EUROPA PRESS) 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 cuadriplicado 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, ha establecido una línea de investigación que tiene como objetivo el estudio de la actividad larvicida 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.

eldigitaldemadrid.es ©2009 Grupo Prensa Universal S.L. Aviso Legal Redacción