

CONSUMO ALIMENTARIO

La cantidad de parásitos en el pescado se ha cuadruplicado desde comienzos de año, lo que coincide con un aumento de casos de infección detectados en los hospitales, según los últimos estudios científicos

Alerta por la expansión de anisakis en España

ROSA M. TRISTÁN / Madrid
Cuidado con esa tapa de boquerones en vinagre. Los parásitos anisakis (*Anisakis simplex*) del pescado se han cuadruplicado esta temporada, según los últimos datos científicos, y en los hospitales ya se ha detectado un aumento del número de afectados. La Sociedad Española de Parasitología (Socepa), tras recoger los resultados de varios trabajos de investigación, ha lanzado un mensaje de alerta para prevenir a los consumidores de que este verano el riesgo de infección por estas larvas será mayor y es mejor estar prevenido.

Ha sido en el Laboratorio de Parasitología de Farmacia, en la Universidad de Santiago, donde se ha detectado el espectacular aumento de estos nematodos parasitarios que afectan a los peces y mamíferos marinos. En concreto, lo observaron en las bacaladillas, especie que utilizan para conseguir un alérgeno (el Anis s7) para el diagnóstico de la enfermedad. «Este año hemos comprobado que el porcentaje de larvas ha pasado 0,35 gramos por kilo que hubo en los años anteriores a 1,3 gramos. Un aumento espectacular que no sabemos con certeza a qué se debe, pero que pone en riesgo la salud», asegura Florencio Martínez Ubeira, miembro de este laboratorio.

Aunque el estudio se hizo con bacaladillas, el anisakis anida en otras muchas especies, como la sardina, el bacalao, el boquerón, el arenque, el salmón, el abadejo, la merluza, la pescadilla, la caballa, el bonito, el jurel o el rape, por lo que se pide precaución en su consumo, lo que pasa por congelarlo previamente o cocinarlo a altas temperaturas.

Aumento de infecciones

La mejor prueba de que la alerta no es gratuita es que en algunos hospitales ya se ha detectado un repunte de los casos de alergia por anisakis. Por ejemplo, en el Hospital Universitario La Princesa de Madrid. El doctor Álvaro Daschner, del Servicio de Alergología, ha detectado que las sensibilizaciones al anisakis en pacientes sospechosos de sufrir alergias a los alimentos ha aumentado de un máximo del 29% en los últimos años a un 39% en los tres primeros meses de 2012.

«No sabemos hasta qué punto hay relación entre ambos datos, pero consideramos que es importante recordar a la población que no se relaje a la hora de consumir pescados susceptibles de contener anisakis porque su número está en aumento», arguye Martínez Ubeira.

Entre las causas por las que están proliferando estos gusanos, los investigadores mencionan el cambio en las corrientes marinas provocado, a su vez, por el calentamiento

global. También se culpa a la industria pesquera y su práctica de echar por la borda las vísceras del pescado nada más ser capturado, lo que evita que el anisakis pase de las tripas a la carne (algo que ocurre después de muerto el pez) pero, por contra, provoca que los caladeros más habituales se llenen de larvas.

El ciclo es el siguiente: el krill, que son pequeños crustáceos marinos, se comen las larvas. A su vez, éstos son devorados por peces o cefalópodos, alojándose en las paredes de sus intestinos. Sólo cuando un mamífero marino (ballenas, delfines, etcétera) ingiere los peces,

ro pueden causar graves problemas de salud, desde urticaria o dolor de estómago a una obstrucción intestinal, en los casos más graves, que requiera cirugía.

Aunque lo normal, según explica Martínez Ubeira, es que el parásito acabe muriendo sólo en pocas semanas, el afectado aumenta su sensibilidad ante futuras infecciones.

Por ello, el grupo de Ubeira lleva 20 años trabajando en la detección de esta alergia. En colaboración con Teresa Gárate, del Instituto de Salud Carlos III, han desarrollado un kit de diagnóstico, aún en fase experimental, para detectar los an-

prevención», comenta el científico gallego, «porque si alguien tiene sensibilidad al parásito, deberá de tener especial cuidado para no ingerir anisakis con el pescado».

La relación con los hábitos culinarios se confirma en un estudio realizado por los científicos gallegos y Carmen Cuéllar del Hoyo, de la Universidad Complutense de Madrid: la prevalencia de infecciones por anisakiosis en Madrid es mucho más elevada que en Galicia debido a que en la primera es mucho más habitual consumir pescados crudos, en vinagre o ahumados y también se usa el microondas con

pacto de estos parásitos.

En la Universidad de Granada, la bióloga Adela Valero está buscando pro-

ductos naturales de origen vegetal que causen la muerte de las indeseables larvas y ya ha encontrado algunos candidatos: el tomillo, el orégano, el limón o la perilla contienen componentes que, a nivel experimental, han demostrado ser eficaces larvicidas: el 85% de las larvas de anisakis estaban muertas en los animales tratados con aceites esenciales que hay en estas plantas (timol, geraniol, citronelol, citral, etcétera). Por contra, en los ejemplares de control que no recibieron estos componentes, las larvas desarrollaron su actividad y el 93% presentaban lesiones.

La empresa gallega Teaxul, por su parte, quiere poner coto a los parásitos en su ambiente natural. Para ello, ha diseñado una trituradora que, instalada en los barcos pesqueros, sirve para eliminarlos de forma efectiva: la máquina acuchilla las vísceras de los pescados y después trata esos restos con ozono germicida y un químico que remata a los gusanos, pero que no daña el medio ambiente.

De este modo, aseguran, se evitaría que el anisakis continuara proliferando en los mares y, como consecuencia, disminuirían los pacientes hospitalarios a causa de esta alergia alimentaria.



Imagen de un anisakis, gusano marino que parasita a los peces y causa problemas a los seres humanos. / EL MUNDO

CINCO CONSEJOS PARA EVITAR LA INFECCIÓN

- **Crudos.** Evitar la ingesta de pescado crudo (sobre todo, el boquerón en vinagre) o que ha sido poco cocinado, incluyendo salazones, ahumados, escabeche o cocinados de forma inadecuada. Sobre todo, en personas que ya han sido infectadas con anisakis. Si es fresco, mejor si está capturado recientemente.
- **Lavar.** Preferible comprarlo sin vísceras, pero si no fuera posible hay que quitárselas nada más llegar a casa. A continuación se lava y se examina la cavidad abdominal para eliminar las posibles larvas.
- **Congelar.** Someter el pescado a congelación a -20°C, durante 24 horas si son piezas pequeñas o 48 e incluso 72 horas si son medianas o grandes. En el pescado congelado en alta mar o ultracongelado hay

- menos posibilidad de que haya parásitos, por lo que es el de consumo más recomendable.
- **Cocinar.** Es importante cocinar el pescado a temperaturas superiores a los 60 grados centígrados, y al menos durante 10 minutos. Los expertos recuerdan que las preparaciones a la plancha suelen resultar insuficientes para acabar con los parásitos. También previenen en contra la utilización de microondas, dado que puede quedarse cruda la parte central de algunos peces, donde está el anisakis.
- **Selección de piezas.** Es preferible la toma de colas de pescados grandes, procurando evitar áreas ventrales cercanas al aparato digestivo del pescado, que es donde anidan las larvas.

las larvas llegan a su edad adulta y se reproducen, culminando el proceso biológico al salir los huevos con las heces. En los seres humanos, también mamíferos, no llegan a reproducirse en el estómago, pe-

ticuerpos en los enfermos de una forma más específica que otros métodos, como el alérgeno Ani s7, que también se obtiene en este laboratorio. «La detección, más que para el tratamiento tiene interés para la

más frecuencia. «El consumo de platos crudos o poco cocinados es la principal vía de infección en los seres humanos», asegura Cuéllar. Otros investigadores también buscan fórmulas para reducir el im-