

DIOS ES AMOR, MEJOR CON HUMOR

"Dios es amor mejor con humor" trata de acercar El Antiguo Testamento a todos. La dosis de humor intenta facilitar la comprensión del Libro Santo. Siempre con respeto y con matices didácticos nunca pierde la parte espiritual y sensible de un conjunto de textos tan antiguos como actuales. Para traernos a un Dios que sigue con nosotros. Que nos perdona a pesar de las torpezas y debilidad del hombre. Que sigue con el pueblo elegido. Porque los elegidos somos los que nos dejamos elegir.

widgeo.net

viernes, 15 de marzo de 2013

España, segundo país con más intoxicaciones por anisakis tras Japón

España, segundo país con más intoxicaciones por anisakis tras Japón

España se sitúa después de Japón como el país con mayor número de intoxicaciones por anisakis, un parásito que se transmite a los seres humanos a través de la ingestión de pescados o cefalópodos contaminados y que provoca trastornos gastrointestinales y alérgicos.

Son datos que ha hecho públicos hoy la Fundación Española del Aparato Digestivo (FEAD), cuyos miembros están preocupados por el aumento de casos de personas infectadas.

Las causas se deben a una cierta preferencia por comer pescado crudo o semi crudo, una mejor técnica de conservación del pescado, que facilita que se consuma fresco en lugares más apartados de la costa, y las modernas prácticas pesqueras por las que el pescado se limpia en alta mar y las tripas infectadas se tiran al mar sirviendo de alimento a otros peces.

La gastronomía española, además, con platos como pescados en escabeche, vinagreta o aceite está facilitando la propagación de la infección, tal y como ha constatado la fundación.

Cada año se producen en el mundo 20 000 casos de intoxicación por anisakis que cursan con trastornos digestivos o intestinales y alergia.

El anisakis está extendido por todos los mares del planeta, incluso está presente en el pescado de piscifactoría que ha sido alimentado con comida infectada.

Para prevenir su infección, Alfredo Lucendo, experto en aparato digestivo, aconseja cocinar el pescado a una temperatura de 60 grados, congelarlo al menos 48 horas a menos 20 grados si se va a consumir crudo o semi crudo y asegurarse de que el pescado se ha procesado correctamente cuando se consume fuera de casa.

Y advierte de que la cocción en microondas no es segura ya que no garantiza una temperatura homogénea superior a los 60 grados.

La incidencia del anisakiasis en España depende de las costumbres culinarias de cada zona y de la conservación del pescado, y no tanto de la variedad de especies consumidas, según el doctor Lucendo.

Por ejemplo, según un estudio publicado en 2012, hay menos pescado infectado por anisakis en Galicia (0,43 %) que en Madrid (13,4 %).

Si bien el porcentaje de muestras afectadas es muy variable, según la zona de origen y la época del año, los pescados que son de forma más frecuente parasitados son la merluza y el bonito (casi el cien por cien de la merluza del Cantábrico mayor de 65 centímetros y hasta el 81 por ciento del bonito).

Sin embargo, los que más episodios de anisakiasis producen son otros pescados, que se consumen con menor preparación (crudos y marinados), como el boquerón, la anchoa y la sardina.

Las temperaturas extremas suelen destruir el parásito, mientras que la sal, el aceite, el escabeche o el ahumado son procedimientos que no muestran eficacia alguna sobre las larvas.

Hay otras especies marinas infectadas como los crustáceos (langosta, gamba y cangrejo) o los cefalópodos (pulpo, sepia o calamar), pero que producen menos infecciones por su modo de consumo.

Una especie que se salva de la infección son los bivalvos (mejillones, ostras y berberechos) ya que su modo de alimentación (por filtración) impide que la larva anide en ellos.

La infección por anisakis presenta en un diez por ciento un cuadro de trastornos intestinales y de estos casos un uno por ciento deriva en manifestaciones alérgicas.

Los síntomas digestivos o intestinales más comunes causados por la presencia del parásito en el estómago o el intestino son náuseas, vómitos y dolor abdominal de diferente localización según el punto en que penetra el parásito.

Lo más frecuente es un dolor intenso en la boca del estómago (epigastrio) unas horas después de la ingestión, pero pueden aparecer cuadros obstructivos si el parásito llega al intestino, obligando en ocasiones a cirugía del abdomen.

Cuando la infección desencadena reacciones alérgicas, éstas son similares a las producidas por el marisco, que van desde urticarias leves (prurito y lesiones cutáneas) hasta la más grave anafilaxia que puede causar shock y peligro vital, aunque sólo se produce en ocasiones.

http://www.larazon.es/detalle_normal/noticias/1342006/sociedad+salud/espana-segundo-pais-con-mas-intoxicaciones-po

DIOS ES AMOR, MEJOR CON HUMOR, MI NUEVO LIBRO



Editorial Hergué

DIOS ES AMOR MEJOR CON HUMOR



EDITORIAL HERGUÉ

Presentación

Loading...