

Compartir

0

Más

Siguiente blog»

Crear un blog Acceder

herenciageneticayenfermedad

Los avances de la medicina en el campo de la genética, por ende de la herencia, están modificando el paisaje del conocimiento médico de las enfermedades. Este BLOG intenta informar acerca de los avances proveyendo orientación al enfermo y su familia así como información científica al profesional del equipo de salud de habla hispana.



martes, 5 de marzo de 2013

España, el segundo país con más intoxicaciones por el parásito anisakis - DiarioMedico.com

[España, el segundo país con más intoxicaciones por el parásito anisakis - DiarioMedico.com](#)

Detrás de Japón

España, el segundo país con más intoxicaciones por el parásito anisakis

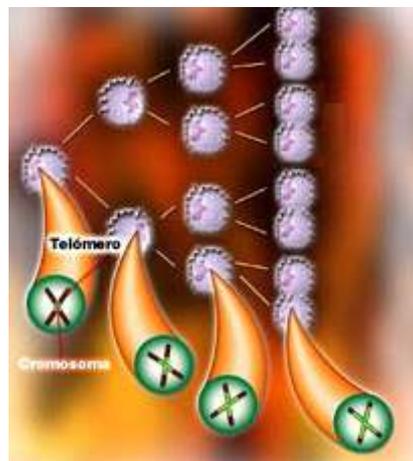
Desde la Fundación Española del Aparato Digestivo señalan que una de las causas del incremento podrían ser las modernas prácticas pesqueras por las que el pescado se limpia en alta mar y las tripas infectadas se tiran al mar, sirviendo de alimento a otros peces

Redacción | 05/03/2013 00:00

Cada año se producen en el mundo 20.000 casos de intoxicación por anisakis, un parásito que se trasmite al ser humano a través de la ingestión de pescado o cefalópodos contaminados. El número de afectados se ha multiplicado en España, siendo el segundo país con más afectados después de Japón. Desde la Fundación Española del Aparato Digestivo (FEAD) señalan que el incremento de la intoxicación viene dado por comer pescado crudo o semi crudo, por el empleo de técnicas de conservación del pescado, que permite que se consuma fresco en lugares más apartados de la costa, y por 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. Según señala Alfredo Lucedo, de FEAD, "España es el segundo país del mundo en cuanto a la ingesta de pescado por habitante y año y existe un alto grado de parasitación en la mayoría de especies de consumo habitual".

Medidas preventivas

TELÓMEROS



la llave de las ciencias médicas en los próximos cien años

herencia genética y enfermedad

Buscar

AddThis



Archivo del blog

▼ 2013 (2948)

► abril (285)

▼ marzo (910)

Bailar, luchar, vivir | El País Semanal | EL PAÍS

Más síndrome de vibración fantasma | Comunidad Val...

Ideas que envejecen | El País Semanal | EL PAÍS

El mayor mapa genético del cáncer | Sociedad | EL ...

Las obsesiones de las madres primerizas | Mujer | ...

Estudio no halla relación entre uso materno de ant...

Detección temprana de LMP en pacientes tratados co...

Atención psicológica integrada de pacientes con al...

Investigación sobre variaciones genéticas busca de...

¿Es Facebook un estimulante de la autoestima?: Med...

Una prueba del aliento podría predecir el riesgo d...

Un parche cutáneo que funciona con pilas ofrece un...

La paranoia es común tras un atraco, señala un est...

Hay casi 14 millones de supervivientes de cáncer e...

Cada vez hay más profesionales de la salud que abu...

Comunicación interauricular

Nuevos enlaces en MedlinePlus: Endocarditis ba...

Consumer Updates > La FDA difunde su advertencia s...

Evaluación de información sobre la salud: MedlineP...

Nuevos enlaces en MedlinePlus: Cuidando su salud: ...

Las mudanzas frecuentes tienen consecuencias negat...

Las parejas que comparten un programa para adelgaz...

Las vitaminas B ayudarían a algunas personas con e...

¿Deberían los chicos bajitos tomar la hormona del ...

Los padres homosexuales podrían enfrentarse a unas...

Las bacterias intestinales podrían ser la clave de...

Nuevos enlaces en MedlinePlus: Exámenes selectivos...

Nuevos enlaces en MedlinePlus: MAREO Y CAÍDAS [TO...

Un estudio sugiere que la vitamina D es importante...

Cáncer del colon y del recto: MedlinePlus en españ...

Estudio asocia alto consumo de soja

El porcentaje de muestras afectadas depende de la zona de origen y la época del año, según la FEAD. Además, la merluza, el bonito, el boquerón, la anchoa y la sardina son los pescados más parasitados. Lucedo insiste en que mantener unas condiciones idóneas en el transporte del pescado es tan importante como su preparación a 60°, congelarlo al menos 48 horas a -20°, si se va a consumir crudo o semi crudo, y recuerda que la cocción en microondas no es segura al no garantizar una temperatura de 60°.

Publicado por [salud equitativa](#) en 05:24

No hay comentarios:

Publicar un comentario en la entrada

Comentar como:

Publicar

Vista previa



[Entrada más reciente](#)

[Página principal](#)

[Entrada antigua](#)

Suscribirse a: [Enviar comentarios \(Atom\)](#)