



ALIMENTACION

España, un país imprudente con el anisakis



De todos es sabidos los peligros que conlleva el **anisakis** (que es un género de nematodos parásito, cuyo ciclo vital afecta a los peces y mamíferos marinos, en los que puede producir lesiones en su tubo digestivo. Son perjudiciales para los seres humanos y causan anisakiasis, y el pescado que ha sido infestado por *Anisakis* puede producir una reacción anafiláctica, mediada por inmunoglobulina E).

Para combatirlo nada mejor que el congelado rápido a una temperatura inferior a -20 °C, durante al menos 48 horas y la cocción a temperaturas superiores a 60°C, durante al menos 2 minutos. Sin embargo, y pese a esto, España se muestra como el segundo país en el mundo con mayor número de contaminación por anisakis.

Quien ha hecho públicos estos datos es el doctor Alfredo Lucendo, experto de la **Fundación Española de Aparato Digestivo (FEAD)** que recuerda, además, que los síntomas más frecuentes son náuseas, vómitos y dolor abdominal, con un dolor intenso en la boca del estómago unas horas después de la ingestión.

"Contrariamente a lo que solemos pensar, la cocina española ofrece una amplia variedad de platos tradicionales con alto riesgo de Anisakis: platos de pescado preparados en aceites, en vinagre, salazones, ahumados o escabeche. El anisakis incluso está presente en el pescado de piscifactoría que ha sido alimentado con comida infectada, y los países más afectados son Japón y en segundo lugar España".

Lo que también recalcan es que debemos ser mucho más cuidadosos de lo que somos a la hora de preparar los pescados ya que *"dado que el parásito del anisakis está extendido por todos los mares del planeta la única solución es la prevención y la auto responsabilidad en el consumo de pescado"*.

Fuente: Europa Press

Anuncios Google

Proceso Penal de Bankia

Intervención en el proceso. Accionistas perjudicados.

www.unive.es



Escrito por Patricia Mejide el 13 marzo, 2013 | ningún comentario

Etiquetas: *anisakis, congelado, intoxicación, parásito, pescado, alimentación*



Posts relacionados

- ¿Cómo deben cocinarse los pescados?
- Tipos de pescado para realizar dieta
- El pescado, fuente de beneficios para el embarazo
- Alimentos para aumentar la concentración
- La dieta atlántica

SABORES RESPONDE

Pregunta:

Cómo limpiar la nevera correctamente?

Ver la respuesta

- ¿Cómo se cocina al vapor?
- ¿Es más sana la tónica que el rebuzano?

Envíanos tu pregunta



LA HORA DE LAS SOPAS