

## **Anisakis, un parásito de actualidad**

Ha aparecido en la prensa una noticia informando que Sanidad aconseja no comer pescado crudo al detectar que el 36% está infestado por *Anisakis*.

El *Anisakis* es un nematodo parásito de animales marinos con un complicado ciclo biológico; los huéspedes finales son mamíferos (ballenas, cachalotes, delfines, focas, etc, etc,.) y los intermedios son diferentes moluscos (calamares especialmente), crustáceos del zooplancton y peces, y entre ellos muchos de gran importancia gastronómica como la sardina, la merluza, el boquerón, el bonito, y otros más y desde donde pueden pasar por ingestión al hombre, siempre que se consuma la carne en crudo.

Un aspecto a destacar es que parece que se está produciendo un aumento de la infestación y se especula que una de las causas sea el método actual que emplean muchos barcos de pesca: eviscerar a bordo los peces que han capturado, vertiendo al mar las vísceras y otros restos. Este procedimiento está favoreciendo la estrategia del parásito que con esta “ayuda” puede dispersar en un área mucho mayor sus larvas, las cuales pasan por cuatro estadios de desarrollo y una vez en el agua pueden permanecer en buenas condiciones bastante tiempo, hasta varios meses, antes de ser ingeridas por otro pez o molusco en donde no alcanzarán el estado adulto, que parece ser solo consiguen en el interior de los mamíferos marinos.

Se ha propuesto a este parásito como un indicador de stocks de peces como hacen Mattiucci, S., P.Abaunza y G.Nascetti, en el artículo titulado: I parassiti come "indicatori biologici" di stocks ittici: le specie del genere *Anisakis* (Nematoda: Anisakidae), presentado en el XIII Congresso Nazionale della Società Italiana di Ecologia, en Como (Italia) en el año 2003.