



Secretaría General

## **La pintarroja, el pez espada y los mejillones son las especies que acumulan más metales tóxicos, como mercurio o plomo**

14/01/2014

Investigadores de la **Universidad de Granada** publican el estudio más amplio realizado hasta la fecha en España que analiza los niveles de metales tóxicos (mercurio, cadmio, plomo, estaño y arsénico) en pescado y marisco

Su trabajo, publicado en la prestigiosa revista **Environment International**, analizó un total de 485 muestras de 43 especies distintas

**La panga (tradicionalmente considerada como una de las especies más contaminadas) y el bacalao congelado son, sin embargo, dos tipos de pescado que pueden considerarse seguros para ser consumidos**



La pintarroja, el pez espada, los mejillones y los berberechos son las especies de pescado y marisco que acumulan una mayor cantidad de metales tóxicos, como mercurio y plomo. Por el contrario, la panga (tradicionalmente considerada como una de las especies más contaminadas) y el bacalao congelado son los dos tipos de pescado más seguros para ser consumidos.

Así se desprende de un estudio realizado en el departamento de Medicina Legal, Toxicología y Antropología Física de la **Universidad de Granada**, el más amplio realizado hasta la fecha en España que analiza los niveles de metales tóxicos en pescado y marisco, y el único realizado en Andalucía.

Este trabajo, cuyos resultados ha publicado la prestigiosa revista **Environment International**, analizó un total de 485 muestras de 43 especies distintas, de las que

<http://secretariageneral.ugr.es/>

25 eran pescados frescos, 12 eran pescados en conserva y 6 eran pescados congelados.

### **Por debajo de los límites**

De las especies analizadas, el 18 por ciento procedía de caladeros de Andalucía; el 42 por ciento, del resto de España; el 10 por ciento, de Europa, y el 30 por ciento del resto del mundo (ya que especies como la panga, la perca o el calamar congelado que consumimos procedía de países como Vietnam, Tanzania o Argentina, respectivamente).

La investigación realizada en la **Universidad de Granada** reveló que la concentración media de mercurio, cadmio, plomo, estaño y arsénico (los metales más tóxicos, según la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y nutrición) que se halló en las especies analizadas están por debajo de los límites admitidos por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

Así, sólo 6 de las 485 muestras analizadas (el 1,24%) superaron los límites máximos permitidos, mientras que en 174 (el 36%) los niveles de metales tóxicos fueron incluso inferiores a la cantidad que se puede detectar.

El autor principal de esta investigación, el catedrático de Toxicología de la **UGR** Fernando Gil Hernández, recomienda, sobre todo a las mujeres embarazadas y los niños, “diversificar el consumo de pescado y marisco, y no restringir el consumo de ninguna especie concreta”.

Del mismo modo, el experto también apunta que es muy importante “tener en cuenta la presencia de selenio, un antioxidante que previene enfermedades cardiovasculares, y que está presente en el salmón y la sardina, lo que los convierte en dos especies muy recomendadas para su consumo”, al contener además una cantidad muy baja de mercurio y una proporción notable de ácidos grasos omega 3.

### **Referencia bibliográfica:**

Determination of toxic elements (mercury, cadmium, lead, tin and arsenic) in fish and shellfish samples. Risk assessment for the consumers

P. Olmedo, A. Pla, A.F. Hernández, F. Barbier, L. Ayouni, F. Gil.

Environment International 59 (2013), 63-72.

<http://dx.doi.org/10.1016/j.envint.2013.05.005>



Pie de foto: De izquierda a derecha, Isabel Molina-Villalba,

Pablo Olmedo Palma, Fernando Gil Hernández y José Santiago Rodríguez, miembros del grupo de investigación de Medicina Legal y Toxicología de la [Universidad de Granada](#).

**Contacto:**

Fernando Gil Hernández

Departamento de Medicina Legal, Toxicología y Antropología Física de la [UGR](#)

Teléfono: 958 24 99 30

Correo electrónico: LINK: --LOGIN--997d5946006b471c105de7ed4c2c2bf6ugr[dot]es -  
> --LOGIN--997d5946006b471c105de7ed4c2c2bf6ugr%5Bdot%5Des

**Síguenos en Facebook:**



## Síguenos en Twitter:



- LINK: PROPUESTA DE ACTIVIDADES CANAL UGR -> <http://canal.ugr.es/prensa-y-comunicacion/item/54050>
- [CANALUGR: RECURSOS DE COMUNICACIÓN E INFORMACIÓN](#)
- [PUBLICITE SU CONGRESO UGR](#)
- [VER MÁS NOTICIAS DE LA UGR](#)
- [BUSCAR OTRAS NOTICIAS E INFORMACIONES DE LA UGR PUBLICADAS Y/O RECOGIDAS POR EL GABINETE DE COMUNICACIÓN](#)
- [RESUMEN DE MEDIOS IMPRESOS DE LA UGR](#)
- [RESUMEN DE MEDIOS DIGITALES DE LA UGR](#)
- [RECOMENDACIONES PARA EL USO DE LAS LISTAS DE DISTRIBUCIÓN DE LA UGR](#)
- LINK: Perfiles oficiales institucionales de la UGR en las redes sociales virtuales Tuenti, Facebook, Twitter y YouTube -> [/tablon/\\*/boletines-canal-ugr/formulario-de-propuesta-de-actividades](/tablon/*/boletines-canal-ugr/formulario-de-propuesta-de-actividades)

### **Gabinete de Comunicación - Secretaría General**

#### **UNIVERSIDAD DE GRANADA**

Acera de San Ildefonso, s/n. 18071. Granada (España)

Tel. 958 243063 - 958 244278

Correo e. LINK: --LOGIN--022c91824f21a4c23bb3f144bd33d1f4ugr[dot]es -> --LOGIN--022c91824f21a4c23bb3f144bd33d1f4ugr%5Bdot%5Des

Web: <http://canal.ugr.es> Facebook [UGR Informa](#):

<https://www.facebook.com/UGRinforma>

Facebook [UGR Divulga](#): <https://www.facebook.com/UGRdivulga>

Twitter [UGR Divulga](#): <https://twitter.com/UGRdivulga>

<http://secretariageneral.ugr.es/>