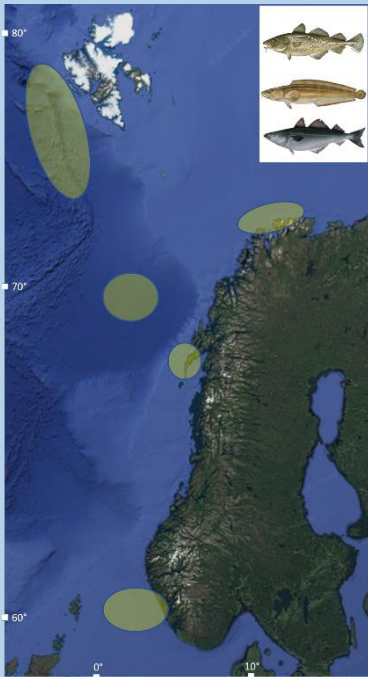


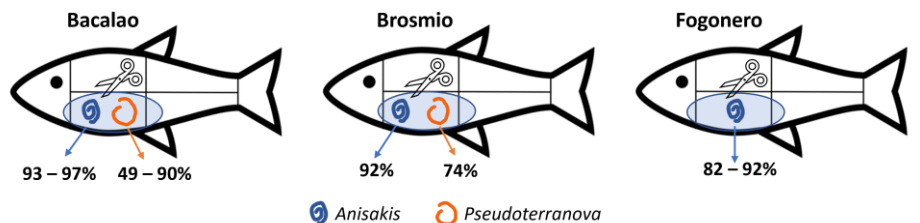
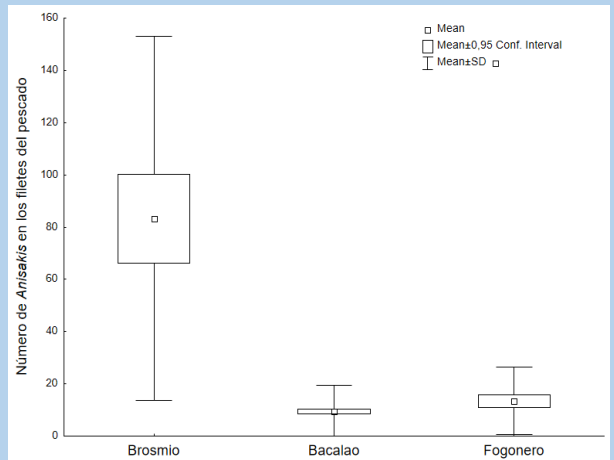
Nematodos en peces gadiformes del Atlántico Nordeste y cómo hacerles frente

- Los **parásitos nematodos** son habituales en especies de pescado blanco como el **bacalao, fogueño y brosmio**.
- Los tipos de nematodos más importantes son el **Anisakis**, también conocido como gusano del arenque o de la ballena, y el **Pseudoterranova**, conocido como gusano del bacalao o de la foca, debido a que usan las ballenas y focas como hospedadores finales en su ciclo de vida, respectivamente.
- Estos parásitos pueden ocasionar una enfermedad zoonótica gastrointestinal denominada **anisakidosis**, puesto que son capaces de infectar al humano después de un consumo de pescado parasitado crudo, marinado o poco cocinado.



Ejemplares de bacalao, brosmio y fogueño fueron capturados en aguas del Mar de Noruega o Mar de Barents, y la presencia de nematodos determinada mediante el método de prensado-UV (ISO 23036-1).

El bacalao y fogueño mostraron un nivel de infección por *Anisakis* en el filete bajo o moderado, mientras que el brosmio puede alcanzar un nivel de infección 10 veces superior.



El recorte de las ventrescas puede reducir el número de *Anisakis* en el filete entre un 82% y 97%



El *Pseudoterranova* mostró niveles de infección mucho menores que el *Anisakis*, pero son detectados más fácilmente en el filete debido a su color rojizo-amarronado.



El *Anisakis* es difícil de detectar visualmente en el filete.

La mayoría de los nematodos se alojaban en las ventrescas.

Los métodos de inspección visual o transiluminación solo pueden detectar los nematodos que se acumulan en grupos cerca de la superficie del filete.

CONCLUSIONES

- El recorte de las ventrescas reduciría considerablemente el número de *Anisakis* presente en los filetes.
- Los métodos de inspección visual y transiluminación pueden utilizarse para detectar y extraer algunos nematodos, especialmente el *Pseudoterranova*, que de otra forma serían visibles en el filete.