

PARÁSITOS EN PESCADO

Cómo prevenir la anisakidosis al consumir pescado



¿De que se trata?

La anisakidosis es una enfermedad causada por **parásitos del grupo de los "gusanos redondos"** que pueden encontrarse en **peces y calamares**.

En general se encuentran en las **vísceras**, aunque a veces pueden hallarse en o migrar al **músculo del pescado** que consumimos.

Las personas pueden infectarse al consumir **pescado crudo** o **poco cocido** que contenga larvas de estos gusanos.

¿Por qué es importante?

- 1 Puede provocar **problemas digestivos** y **reacciones alérgicas** en las personas.
- 2 Está presente en **muchas especies de peces marinos** consumidos en Argentina.
- 3 La correcta **manipulación y tratamiento del pescado** antes del consumo **previene** completamente la infección.

Buenas Prácticas



Eviscerar el pescado lo antes posible después de capturarlo.



Descartar piezas con infestaciones muy abundantes.



Revisar visualmente la pieza y **retirar parásitos** si se detectan.



Si se va a consumir crudo, **congelar** previamente a **-20°C** durante **al menos 24 horas**.

Sabías que / Mitos



El limón mata a los parásitos
Falso. El ácido no los elimina.



El ahumado los mata
Depende. El ahumado en frío no los elimina.



El vinagre los elimina
Falso. Solo cambia el color del pescado.



El wasabi mata parásitos
Falso. No tiene efecto sobre ellos.

