

El consumo continuado de panga expone a niveles de mercurio superiores a los permitidos

La panga, originaria de Vietnam, es uno de los pescados más consumidos del mundo por su bajo coste, sabor suave y presentación en filetes sin piel ni espinas. Es especialmente solicitada en comedores escolares y residencias de mayores. Pero la evaluación toxicológica realizada por un equipo de científicos españoles demuestra ahora que el contenido de mercurio en algunas muestras supera todos los límites, por lo que se recomienda el consumo de otros pescados en la población infantil.

Adeline Marcos

2/5/2018 09:00 CEST



La panga es uno de los pescados más consumidos en los comedores escolares. / © Fotolia

A pesar de su bajo contenido en proteínas y su nivel aún más bajo de omega-3, la panga (*Pangasius hypophthalmus*) es uno de los pescados más consumidos del mundo, sobre todo en Europa. Su bajo coste, su buen sabor y una presentación comercial en forma de filete sin piel ni espinas han aumentado su consumo, especialmente en colegios, centros de ancianos, el sector hotelero y hogares.

El pez procede del río Mekong en Vietnam, uno de los afluentes más largos del mundo y también uno de los más contaminados

Sin embargo, lo preocupante de la panga no es realmente su perfil nutricional, sino su alta concentración de mercurio. El pez procede del río Mekong en Vietnam, uno de los afluentes más largos del mundo y también uno de los más contaminados debido a la presencia de pesticidas y otros compuestos químicos empleados en los cultivos de arroz, o las actividades humanas como la deforestación.

Como consecuencia, el propio pescado, un pez omnívoro y depredador final, también está muy contaminado, según varios informes, entre ellos uno de la Organización Mundial de la Salud. El animal tiende a acumular mayores concentraciones de metales como el mercurio.

“El consumo de este pescado podría exponer al rango de población más sensible a diferentes contaminantes que podrían estar en esta especie”, declara a Sinc Ángel J. Gutiérrez Fernández, profesor titular del Área de Toxicología de la Universidad de La Laguna.

Para evaluar el riesgo tóxico por mercurio que podría suponer la ingesta de panga, un equipo de investigadores canarios ha analizado un total de 80 muestras de filetes congelados de panga almacenados en tres grandes superficies diferentes y disponibles para el consumidor al natural o en adobo.

Límites de mercurio superados

Los resultados del estudio, publicados en la revista *Chemosphere*, revelan que algunos ejemplares, sobre todo en sus presentaciones en adobo, superan las concentraciones máximas admisibles fijadas por la legislación europea en 0,5 mg/kg (Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión, de 19 de diciembre de 2006), a través de la cual se establece el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Algunos ejemplares, sobre todo en sus presentaciones en adobo, superan las concentraciones máximas admisibles fijadas por la legislación europea

“Es necesario un control exhaustivo del contenido de mercurio en este tipo de pescado”, asegura el investigador. El análisis, realizado por espectrofotometría de absorción atómica de vapor frío, muestra un amplio rango de concentraciones de mercurio entre 0,10–0,69 mg/kg, con un valor medio de 0,22 mg/kg.

Según los investigadores, aunque no hubo diferencias significativas entre supermercados, la concentración media de mercurio en la presentación en adobo (0,18 mg/kg) fue mayor a la obtenida en la panga al natural (0,16 mg/kg).

“Una vez obtenidos estos datos y asumiendo un consumo semanal de 350 gramos de panga, el porcentaje de contribución a la Ingesta Semanal Tolerable (IST) de mercurio (4 µg/kg bw/semana) es de 32% y 27,5% para mujeres y hombres, respectivamente”, apunta Gutiérrez.

Los investigadores concluyen que en los casos donde se supera la concentración máxima permitida y tras un consumo continuado puede existir riesgo para la salud por la acumulación de mercurio en adultos y, sobre todo, en niños. Para estos últimos, recomiendan el consumo de otros pescados en lugar de la panga, también por el bajo aporte nutricional.

Referencia bibliográfica:

María Rodríguez et al. “Assessment of mercury content in Panga (*Pangasius hypophthalmus*)” *Chemosphere* 2018

TAGS

PANGA

CONSUMO

PESCADO

MERCURIO

Creative Commons 4.0

Puedes copiar, difundir y transformar los contenidos de SINC. [Lee las condiciones de nuestra licencia](#)