

Evalúan el riesgo de exposición a químicos al ingerir pescado y marisco

Investigadores españoles han desarrollado una herramienta interactiva orientada a minimizar la exposición a contaminantes químicos derivados del consumo de pescado y marisco. Esta aplicación, que forma parte de un proyecto europeo, mantiene e incluso mejora la ingesta de diferentes nutrientes como los ácidos grasos.

SINC

15/2/2017 14:14 CEST



Evaluar los riesgos derivados de la ingesta de pescado y marisco, como consecuencia de la presencia de sustancias químicas, es uno de los objetivos del proyecto ECsafeSEAFOOD, encargado de evaluar los contaminantes en estos alimentos y en el que ha participado el grupo Tecnatox de la Universitat Rovira i Virgili (URV) junto con otras 17 instituciones de 10 países europeos.

Los científicos españoles, bajo la dirección de Josep Lluís Domingo, catedrático de Toxicología de la URV, han diseñado y desarrollado una nueva herramienta interactiva llamada *Fishchoice*, orientada a minimizar la exposición a contaminantes químicos derivados del consumo de pescado y

marisco, que mantiene –o incluso mejora– la ingesta de diferentes nutrientes, como ácidos grasos.

La aplicación contiene información específica para mujeres embarazadas y madres lactantes, uno de los grupos de población más sensible

Este asistente informático está enfocado a optimizar la dieta personal de cualquier individuo en función de los riesgos para la ingesta de contaminantes emergentes, por un lado, y de los beneficios a través de los nutrientes, por otro. Se han diseñado dos versiones, una para usuarios básicos y una para profesionales de la nutrición y la salud, ambas de libre acceso en [internet](#).

El programa permite al usuario crear su menú semanal, con la posibilidad de elegir entre 24 especies de pescado y marisco. Una de las ventajas respecto a otros programas es que se ha añadido información específica para mujeres embarazadas y madres lactantes, uno de los grupos de población más sensibles en cuanto al posible impacto de la ingesta dietética de contaminantes químicos.

La web se ha traducido a cinco idiomas, entre los que castellano e inglés, aunque en breve se irán incorporando nuevos, como el catalán.

Referencia bibliográfica: Vilaverta, L., Borrell, F., Nadal, M., Jacobs, S., Minnens, F., Verbeked, W., Marquese, A., Domingo, JL. "Health risk/benefit information for consumers of fish and shellfish: FishChoice, a new online tool". Food and Chemical Toxicology. DOI: <http://dx.doi.org/10.1016/j.fct.2017.02.004>

Derechos: **Creative Commons**

TAGS

PESCADO | MARISCO | CONTAMINANTES |

Creative Commons 4.0

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