

El mercurio en el pescado podría no ser tan tóxico

Publicado el: 29-11-2017

El mercurio que se acumula en la carne del pescado podría ser menos peligroso de lo que la gente piensa, según unos científicos. El hallazgo, que podría ser una buena noticia para las mujeres embarazadas y los aficionados al pescado, indicaron que la estructura de las moléculas de mercurio podría hacerlas menos tóxicas para la gente, aunque los autores del estudio advirtieron que hacían falta más investigaciones.

"Podría haber motivos para un cauto optimismo", dijo en un comunicado Graham George, quien realizó el estudio en el Laboratorio de Radiación Sincrotrón de la Universidad de Stanford, en California.

"El mercurio del pescado podría no ser tan tóxico com mucha gente piensa, pero todavía tenemos que averiguar muchas cosas antes de llegar a esta conclusión", añadió George, quien ahora se encuentra en la Universidad de Saskatchewan en Saskatoon, Canadá.

El mercurio es una potente neurotoxina especialmente dañina para los fetos en desarrollo y puede causar pérdidas sensoriales, temblores, pérdida de coordinación muscular, de habla y oído, problemas visuales, así como mayor riesgo de ataque cardíaco.

El mercurio, un metal, puede acumularse en los tejidos. Entra en el medio ambiente cuando se queman vertidos tóxicos y las moléculas de mercurio en el humo caen al suelo o al agua. Allí se acumula en los cuerpos de los animales que comen plantas o beben agua contaminadas.

Los peces depredadores, como el atún o el pez espada, tienen más probabilidades de tener altos niveles de mercurio en su carne. Por esta razón, suele aconsejarse a las mujeres embarazadas que limiten su consumo.

Pero un factor importante es con qué se une el mercurio, un elemento reactivo. Expertos en toxicología medioambiental han supuesto que es el metilato, unido con átomos de carbono e hidrógeno.

Pero George y sus colegas informan en la edición de esta semana de la revista Science que el mercurio en el pescado está unido a un átomo de carbono y a otro de azufre.

Y como el azufre se adhiere más fuertemente a otros elementos que los grupos metil, es posible que esto reduzca la posibilidad de que el mercurio sea metabolizado por el cuerpo.

"Una vez descubramos cómo se une el mercurio a los tejidos de los mamíferos, estaremos en posición de diseñar un medicamento que lo pueda retirar", señaló George.

Fuente: <https://netsaluti.com>