

El metilmercurio en el pescado

¿Qué es?

El mercurio es un metal ubicuo presente en el planeta en diferentes formas químicas: mercurio elemental, sales inorgánicas (principalmente cloruro y sulfuro) y mercurio orgánico (metilmercurio) cada una de las cuales posee una toxicocinética determinada y unos determinados efectos sobre la salud.

Aproximadamente un tercio del mercurio liberado al medio ambiente tiene un origen natural, por erosión de rocas que lo contienen o por emisiones volcánicas. Las otras dos terceras partes poseen un origen antropogénico como consecuencia de la producción de electricidad a partir de la combustión de carbón y petróleo, incineración de residuos, producción de cloro y sosa cáustica y otras sustancias químicas.

Todo el mercurio emitido se encuentra en forma elemental o inorgánica, y finalmente se deposita en suelos y aguas. En el medio acuático, ciertos microorganismos poseen la capacidad de transformar el mercurio elemental e inorgánico a formas orgánicas, principalmente metilmercurio, cuya toxicidad es mayor.

El metilmercurio puede ser ingerido por los microorganismos acuáticos, que a su vez sirven de alimento a los peces, artrópodos, moluscos y cefalópodos. Por su lipofilia y su gran capacidad de unirse a las proteínas, el metilmercurio tarda en ser eliminado del cuerpo y se acumula. Es por ello que se biomagnifica a lo largo de la cadena trófica y así los peces predadores como el tiburón, el pez espada y el atún pueden acumular grandes cantidades.

El metilmercurio en humanos

El metilmercurio puede causar a los fetos y los niños de corta edad anomalías durante el desarrollo del sistema nervioso, que se pueden manifestar con insomnio, retraso cognitivo, pérdida de memoria, cambios de carácter, etc.

Alimentos afectados

El metilmercurio está presente en cantidades importantes en los peces depredadores como el atún, el pez espada, también denominado emperador, y el cazón.

Consejos preventivos para mujeres embarazadas

Es aconsejable que las mujeres que quieran quedar en estado o las embarazadas se abstengan de consumir grandes peces depredadores. Hay que remarcar que es conveniente que dentro de una dieta saludable las mujeres embarazadas coman pescado de otras especies dos veces a la semana, porque contiene omega-3 necesario para el buen desarrollo del feto.

Más información

ACSA. **Metilmercurio**. acsa brief. Agosto de 2011.

ACSA. **Estudio de contaminantes químicos, estudio de dieta total en Cataluña, 2005-2007**. Mayo de 2010.

WHO. **Guidance for Identifying Populations at Risk from Mercury Exposure**, 2008.