“Solo comprar mariscos en lugares establecidos”: Investigador de la UMAG entrega recomendaciones para evitar intoxicaciones por marea roja

La principal es adquirir productos en lugares que cuenten con la revisión sanitaria donde se certifique que están libres de toxinas.

Las mareas rojas son eventos naturales cuya principal explicación es el crecimiento explosivo o florecimiento de microalgas de las cuales se alimentan los mariscos y que cuando estas proliferaciones son causadas por microalgas que producen toxinas, pueden provocar intoxicaciones que incluso pueden causar la muerte en el ser humano. Por ello, tomar los resguardos resulta fundamental, sobre todo en esta época de Semana Santa donde aumenta el consumo de productos del mar.

Máximo Frangopulos, Doctor en Biología de Organismos y Ecosistemas e Investigador del Centro de Investigación GAIA Antártica (CIGA) de la Universidad de Magallanes (UMAG) e investigador asociado del Centro basal CHIC e Instituto Milenio BASE, indicó que la principal recomendación es que las personas solamente compren estos mariscos en lugares autorizados y establecidos, y que cuenten con la certificación sanitaria correspondiente que entrega la SEREMI de Salud, que garantice que están libres de cualquier tipo de toxinas, “jamás se deben consumir mariscos si no sabemos cuál es su fuente de origen”, advirtió.

“Al consumir mariscos que no se sabe dónde fueron extraídos y

que se desconoce si están o no afectados por algún tipo de toxina marina, nos vamos a exponer a un potencial riesgo de intoxicación en caso de que provengan de una zona donde haya presencia de toxinas. Y si uno se intoxica puede haber un riesgo importante incluso de muerte, como lamentablemente ocurrió hace un par de semanas en la región de los Lagos", indicó el investigador.

En general, agregó Frangopulos, lo que se ve más afectado es el sistema nervioso, "las toxinas paralizantes son neurotoxinas que actúan a nivel celular, inhibiendo el impulso nervioso y la contracción muscular. Además, ocasionan síndromes asociados a trastornos gastrointestinales, es decir, hay toda una sintomatología inicial que se caracteriza por dolor abdominal, mareos, diarreas, náuseas, vómitos, entre otros y dependiendo de la concentración de toxina que tenga el marisco consumido, estos pueden ser más graves, pudiendo observarse incluso parestesia (sensación de hormigueo), vértigo, ataxia (no hay coordinación de los movimientos) y alteración de la sensibilidad térmica, entre otros. Por ello, los pacientes cuando consumen mariscos contaminados con toxinas paralizantes y se intoxican severamente, tienen que ser conectados a un respirador artificial porque no pueden respirar de manera voluntaria". "No esta comprobado que las toxinas paralizantes dejen secuelas en el ser humano una vez que son eliminadas de forma natural del organismo", indicó el investigador.