

Nicholas Ralston | Experto en mercurio-selenio de la Univ. de Dakota del Norte

“Estarás protegido del mercurio al comer más pescado, al contrario de lo que se cree”

“Los ejemplares oceánicos se convierten en ‘héroes’ al proteger este elemento. El problema son los peces de agua dulce, que carecen de selenio para contrarrestarlo”

Adrián Amoedo
ACORUÑA

Nicholas Ralston es profesor en la Universidad de Dakota del Norte (Estados Unidos) y está considerado una eminencia en el análisis —cuenta con varios estudios— sobre la interacción de mercurio y selenio, elementos químicos que se encuentran en el pescado. La semana pasada, ofreció una conferencia en Galicia sobre esta materia organizada por la patronal conservera Anfac-Cecopesca.

—¿Cómo empezó la preocupación actual por el consumo de mercurio con el pescado?

—Empezó en Japón, donde se comía pescado con muy alto nivel de mercurio que provenía de una pequeña bahía en la que una factoría estaba echando toneladas y toneladas de este elemento. Había niveles que incluso mataban al pescado, que era venenoso y para nada normal. Comerse esos peces causó daños cerebrales en adultos e incluso vieron que los niños eran aún más vulnerables a ello. No se sabía mucho entonces. Ahora ya lo sabemos y protegemos el medio ambiente del mercurio.

—¿Cree que el pescado está demonizado por esto?

—Sí, pero resulta que la mayoría de los océanos son tan ricos en selenio que todo el tema del mercurio tiene que ser entendido desde la perspectiva del primero, que es muy importante para el cerebro. La única cosa que puede evitar la ac-



Nicholas Ralston, durante su visita a Galicia. | MARTA G. BREA

tividad del selenio en las enzimas que protegen el cerebro es el mercurio. Altos niveles de mercurio matan las enzimas del cerebro y ahí es cuando hay daño. Lo importante es el selenio, ya que el mercurio solo preocupa si es alto en relación a este. Es decir, el mercurio es como una deuda, solo es un problema si es mayor que tus ingresos. Nadie que coma la mayoría de pescado oceánico tiene ese proble-

ma, siempre tendrá 20 veces más selenio que mercurio. Siempre estarás protegido cuanto más pescado comas, algo totalmente diferente a lo que se piensa.

—Entonces, ¿esta polémica existe porque comenzaron a estudiarlo tarde?

—Sí, no se sabía que existía la fisiología del selenio y no se enseñaba en las escuelas, pero eso cambió, se sabe que es muy importan-

te para el cerebro. El mercurio es el único que puede evitar su efecto en el cerebro y eso explica porque nadie entendía que era tan importante, porque la mayoría de la gente no está expuesta a altos niveles de este elemento.

—Iba a preguntar por las consecuencias del mercurio en el cuerpo, pero viendo la presencia del selenio y lo que hace...

—Claro. Lo que descubrimos con estudios en animales es que dándole mercurio a ratones les hacía daño y darles más cantidad los acabaría matando. Entonces, reemplazamos la proteína por proteína de pescado, lo que debería ser aún más letal porque hay más mercurio, ¿no? Pero como hay tanto selenio, en lugar de consecuencias negativas no vimos efecto alguno. El cerebro y la rata estaban sanos. No puedo envenenar a un ratón con mercurio dándole proteína de pescado oceánico.

—Entonces, ¿se está haciendo un problema de la nada?

—Desafortunadamente parece que sí. El problema es que cuando las mujeres embarazadas no comen pescado no consiguen Omega 3 y si no tienen suficiente en su dieta, lo que tendrán que hacer es “robar” de su propio cerebro para el de su bebé. Por eso es muy importante durante el embarazo comer pescado oceánico, muy rico en Omega 3.

—En su trabajo descubrió que al comer la mayoría de pescado durante el embarazo, el bebé

tendrá un cociente intelectual más alto.

—Así es. Es un estudio de hace tiempo en el que se analizaron 14.000 madres cuyos hijos ahora tienen 25 años. Cuanto más pescado consumían durante el embarazo, más puntos de cociente intelectual tenían los niños, 4 o 6 por encima. En Estados Unidos encontramos incluso 10 puntos más.

—¿Recomienda entonces a las embarazadas comer cualquier tipo de pescado?

—Absolutamente. De hecho todas las agencias de salud están cambiando sus criterios, porque claro que no queremos altos niveles de mercurio, pero partimos de estudios en los que el mercurio proviene en un 85% de ballenas. Y eso no es lo mismo que los ejemplares de pescado oceánico, que se convierten en los “héroes” a la hora de prevenir niveles de mercurio. Suena extraño, y cuando me metí en ello pensaba como los demás, pero no es como creen.

—Cuando hablamos de peces oceánicos, ¿nos referimos a todo tipo de pescado?

—Algunos escualos, como el tiburón blanco, son como las ballenas piloto, tienen bajo nivel de selenio y alto el de mercurio. En el caso del pez espada el nivel de ambos es similar, en algunos casos hay más de uno u otro. Hay preocupaciones por si una embarazada come pez espada cada día, pero recibimos selenio de muchas cosas que comemos. Si un día comes pez espada y al día siguiente atún, el nivel de selenio en el atún es tan alto que se compensa.

—¿Ha encontrado problemas para defender su postura?

—Estuvimos en Bruselas e intentamos hacer un grupo internacional de científicos que estudien sobre el tema mercurio-selenio. Allí nos centramos en el pescado de agua dulce, que es donde está el problema real, en las comunidades que consumen más de este pescado en el que el mercurio es más alto y no hay selenio. Es peor que comer tiburón o ballenas.

La aceleradora pesquera gallega presentará en octubre sus innovaciones para el sector

Los socios del proyecto prevén realizar una segunda convocatoria el próximo año

Redacción
ACORUÑA

Los socios de la aceleradora pesquera gallega Fishing Accelerator y los representantes de las empresas tecnológicas seleccionadas para dar solución a algunos de los principales problemas del sector pesquero cerraron esta semana la planificación de los proyectos piloto que pretenden desarrollar en los próximos meses. El objetivo es presentar los resultados de estos trabajos en octubre. Posteriormente, ya en 2018,

habrá una segunda convocatoria de la aceleradora, con la finalidad de reforzar su posición como plataforma tecnológica para la industria pesquera a nivel mundial.

Los promotores de la aceleradora gallega —las firmas Pescapuerta y Mascato, la Organización de Palangreros Guardeses (Orpago) y la Organización de Productores de Pesca fresca del Puerto y Ría de Marín (Opromar)— analizaron esta semana con las siete empresas elegidas, entre más de 200 de todo el mundo, el enfoque y desarrollo



Responsables de la aceleradora y de las empresas seleccionadas. | LA OPINIÓN

de sus proyectos para que tengan aplicación en el sector pesquero.

Compañías seleccionadas

Las firmas elegidas son Avanzare, especializada en nanomateriales y soluciones de alto rendimiento centradas en la nanotecnología, Bond4blue, que diseñó un sistema de vela rígida inteligente para propulsar de forma complementaria y limpia los buques mer-

cantes, Natural Machines, que desarrolló Foodine para imprimir ingredientes frescos gracias a la tecnología 3D, y Palinox, centrada en investigación, diseño y fabricación de maquinaria para sectores vinculados a la industria pesquera. A estas cuatro empresas españolas se suman la británica Impact Vision, la canadiense Lizotte Machine Vision y la francesa Provisur, AM2C.

La Xunta ayuda con 6.000 euros a la asociación de rederas O Peirao a afrontar sus gastos

Redacción
ACORUÑA

La directora xeral de Desenvolvemento Pesqueiro, Susana Rodríguez, firmó esta semana un convenio de colaboración con la presidenta de la Federación Galega de Redeiras Artesas O Peirao, Verónica Veres, por importe de 6.000 euros para contribuir al funcionamiento de la entidad. El convenio, que estará vigente hasta finales de año, pretende financiar los gastos corrientes de la asociación en el desarrollo de su actividad en el presente ejercicio.