

?Coure el peix redueix a la meitat un contaminant present en el medi ambient

Investigadors de la URV i de l'Institut Portuguès del Mar i de l'Atmosfera determinen també que aquest compost químic és absorbit pel cos humà



Membres de l'equip investigador del Grup de Cromatografia - Aplicacions Mediambientals de la URV | URV

Investigadors catalans han descobert que coure el peix redueix entre el 50% i el 70% la concentració d'un contaminant orgànic present en el medi ambient, una fragància que s'utilitza àmpliament en productes d'higiene personal d'ús diari -com perfums, cosmètica, sabons, colònies i condicionadors de roba-.

L'estudi, realitzat per científics de la Universitat Rovira i Virgili (URV) ha calculat per primera vegada l'efecte que té la cocció sobre la concentració d'aquest contaminant -Galaxiloides-, que fins avui només s'havia estudiat en peixos sense coure, ha explicat la universitat en un comunicat.

Al costat de científics de l'Institut Portuguès del Mar i l'Atmosfera (IPMA), han descobert també que el contaminant que portava el peix s'absorbeix en el cos quan es menja.

"Els resultats mostren que aquests estudis són necessaris per poder fer una determinació acurada del risc sobre la salut humana per consum de peix", han assenyalat els investigadors de la URV, que han apuntat que és el primer estudi que coneixen sobre la bioaccessibilitat de Galaxiloides en mostres de peix, així com de l'efecte de la cocció.



Una peixatera preparant la comanda d'un client Foto: Adrià Costa

Es tracta d'una de les fragàncies sintètiques amb més presència en el medi ambient a causa de la seva gran producció industrial i elevat consum, i s'allibera en el medi ambient des de les aigües residuals, principalment a través de les depuradores, que no l'eliminen completament.

Diversos estudis han demostrat la seva omnipresència en peixos i mariscs, en concentracions apreciables, més altes que en el cas d'altres fragàncies, i el seu consum -especialment a través del peix- es considera una de les principals vies d'exposició a aquest contaminant.

Els investigadors han analitzat l'efecte de la cocció del bacallà i el verat sobre aquest contaminant, així com quina és la fracció del contaminant que es troba en el lluç que absorbeix el cos humà i quina és la part que s'elimina, a través d'un estudi de bioaccessibilitat.

S'acumula als greixos

Els resultats en bacallà i en verat demostren que la cuina al vapor i a la graella redueix en un 50-70% aquest compost químic en el peix, sense diferències significatives entre tots dos processos, però sí que han observat una reducció més gran en les espècies amb un contingut de lípids elevat (verat) en comparació amb les espècies amb un contingut de lípids més baix (bacallà).

El Galaxolide tendeix a acumular-se als lípids -els greixos- i com que la cuina afavoreix el seu alliberament, és raonable que s'hagi observat una reducció més gran del contaminant a les espècies més grasses.

Juntament amb els investigadors portuguesos, van simular tot el procés de digestió amb lluç al laboratori, emulant el que passa quan entra a la boca i passa per l'estómac i per l'intestí, a través de solucions que simulen les sals i els enzims del cos.

Després d'aquest procés queda una part líquida, que és la que s'absorbeix a través de l'intestí, i una altra sòlida, que s'elimina: han detectat que el contaminant es queda tot al residu líquid, per la qual cosa l'absorbeix el cos després d'ingerir-lo.