**Evaluación del riesgo potencial para la salud que presenta el consumo de pescados comercializados en la Provincia de Córdoba**

Griboff J (1), Amé MV (1), Wunderlin DA (2), Monferran VM (1)

(1) CIBICI-CONICET Centro de Investigaciones en Bioquímica Clínica e Inmunología, Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina

(2) Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos Córdoba (ICYTAC), CONICET y Facultad de Ciencias Químicas, Universidad Nacional de Córdoba, Córdoba, Argentina.

Dirección de e-mail: jgriboff@unc.edu.ar

El acceso a alimentos inocuos y nutritivos en cantidad suficiente es fundamental para mantener la vida y fomentar la buena salud. En los últimos años, se ha diversificado y aumentado el contenido de metales y metaloides presentes en el ambiente. Las poblaciones humanas están siendo sometidas cada vez más a exposiciones crónicas de estos elementos; más del 90 % de la exposición se debe al consumo de alimentos. Pueden tener efectos nocivos sobre la salud en función de su identidad y concentración. El objetivo del presente estudio fue determinar el contenido y el riesgo potencial para la salud de V, Cr, Mn, Zn, Fe, Ni, Cu, As, Se, Ag, Cd, Hg y Pb en el músculo de los pescados boga, salmón, trucha, pacú y sábalo, obtenidos en diferentes supermercados y criaderos de peces de la Provincia de Córdoba. Para ello, el músculo liofilizado y homogeneizado fue digerido con HNO3 y H2O2 en tubos de teflón bajo calentamiento durante 24 h. El análisis de los elementos inorgánicos fue realizado con un espectrómetro de masas con plasma acoplado inductivamente. A partir de los datos obtenidos, se estimó el riesgo potencial para la salud humana a través del consumo de estos elementos mediante el cálculo de la ingesta diaria promedio (IDP) para adultos y niños, comparándola con la ingesta diaria admitida según la Agencia de Protección Ambiental de EE.UU. Se observaron distintos patrones de acumulación de los elementos inorgánicos de acuerdo a la especie, excepto por V, Zn, Se, Cd y Pb que no difirieron significativamente entre ellas (LSD Fisher, p < 0,05). Metales especialmente tóxicos como el As, fueron encontrados en mayor concentración en trucha, el Hg en salmón y trucha y el Cr en trucha y pacú. Finalmente, suponiendo que un adulto de 70 kg come 150 g de músculo de pescado por día, IDP revela que no hay riesgo para la salud con respecto a la mayoría de los elementos, excepto para la ingesta de pacú, trucha y salmón debido al contenido de Hg. Esta situación se agrava considerando niños de 20 kg que consumen 75 g de músculo de salmón, trucha, pacú y sábalo.

El pescado es un componente valioso de la dieta humana, ya que proporciona importantes nutrientes, como vitamina D y ácidos grasos omega-3. Sin embrago, los resultados actuales indican que el consumo de pescados comercializados en diferentes mercados puede representar un riesgo para la salud de personas que lo consumen con frecuencia, debido a que el Hg es un agente neurotóxico.

Palabras Clave: Metales, Mercurio, Alimentos seguros, Ingesta Diaria Admitida