



Ciudad de México, a 2 de agosto de 2017

## COMUNICADO DE PRENSA

### ESTUDIAN CIENTÍFICOS POLITÉCNICOS TOXINAS PRESENTES EN MOLUSCOS

- En el *Cicimar* monitorean continuamente la presencia de marea roja en las costas de Baja California Sur

C-583

Investigadores del Centro Interdisciplinario de Ciencias Marinas (*Cicimar*), liderados por Ignacio Leyva Valencia, monitorean continuamente la calidad del agua en Baja California Sur para detectar la presencia de marea roja que perjudica a la fauna marina y la salud humana.

En el Departamento de Plancton y Ecología Marina, los especialistas realizan investigaciones sobre toxinas lipofílicas y su acumulación en especies de moluscos bivalvos (almejas, ostiones, mejillones y callo de hacha) que se aprovechan para consumo humano.

Leyva Valencia advirtió que la ingesta de mariscos contaminados con toxinas producidas por fitoplancton tóxico provoca sensación de entumecimiento de las extremidades, hormigueo en la piel, dolor de estómago, náuseas, vómito, diarrea, pérdida de memoria e incluso deja secuelas que pueden prevalecer por meses o años.

El científico comentó que las mareas rojas son fenómenos que ocurren de manera natural, aunque se ha propuesto que las actividades humanas como agricultura, acuicultura y transporte marítimo, entre otras, favorecen el incremento en su ocurrencia y duración, con efectos negativos en la salud pública, la pesca y la acuicultura.



Indicó que cuando los microorganismos que integran el fitoplancton, comúnmente conocido como microalgas, crecen a tal grado, dan origen a extensas manchas de tonalidades marrón, verde o café. Sin embargo, precisó que la marea roja tóxica no necesariamente se detecta a simple vista.

Ejemplificó que las especies del género *Dinophysis* producen ácido okadaico, una toxina que en el hombre tiene efectos diarreicos y pueden presentarse 20 minutos después de haber ingerido el alimento y perdurar hasta por 72 horas.

“Debido a que las almejas y otros bivalvos se alimentan filtrando el agua de su entorno, éstas pueden acumular las toxinas en sus vísceras durante semanas o inclusive años, convirtiéndose en transmisores potenciales de estos componentes tóxicos hacia el siguiente consumidor incluyendo al humano”, subrayó.

El científico politécnico explicó que es difícil saber cuándo un molusco está contaminado y la cocción es insuficiente para destruir o eliminar la toxina. En ese sentido, aclaró que la estrategia es monitorear las áreas donde son extraídos o cultivados los moluscos, así como obtener las toxinas a partir de muestras de tejido.

En el *Cicimar* trabajan en el estudio de especies de fitoplancton productoras de toxinas, además de su detección en moluscos que son consumidos cotidianamente por la población local y por los turistas nacionales y extranjeros que visitan Baja California Sur.

Finalmente, Leyva Valencia resaltó que las toxinas fitoplanctónicas tienen un lado positivo, como la investigación que realizan grupos internacionales en la búsqueda de fármacos contra enfermedades como el Alzheimer o bien en terapias alternativas utilizando ficotoxinas para promover la muerte celular programada de células cancerosas. Ambos campos aún poco estudiados por la ciencia mexicana.

===000===