



SECCIONES

SUSCRÍBETE X \$900 1ER MES

INTERMEDIOS

★ MIS NOTICIAS

VIDA

CIENCIA

EDUCACIÓN

VIAJAR

MEDIO AMBIENTE

MUJERES

RELIGIÓN

MASCOTAS

¿Por qué los altos niveles de mercurio en el atún no disminuyen pese a los esfuerzos?

El atún puede contaminarse con mercurio por su dieta y la presencia del metal en el océano. FOTO: Getty Images

Nuevo estudio encontró que altos niveles de mercurio siguen presentes en el atún.

BBC NEWS | MUNDO

RELACIONADOS: MERCURIO | BBC-NEWS | BBC-ENTRETENIMIENTO | EMISIÓN | TOXICO

BB

BBC NEWS CANAL

22 de febrero 2024, 10:57 A. M.



Unirse a WhatsApp

Compartir



Seguir Medio Ambiente



Comentar

A

pesar de los esfuerzos de décadas en todo mundo para reducir la contaminación por mercurio, los niveles de este metal que hay en el atún se han mantenido.

Temas relacionados

BBC ENTRETENIMIENTO 06:27 A. M.

Cómo 'El señor de los anillos' se convirtió en la 'biblia' de la derecha en Italia



MERCURIO ENE 24

Cuándo estará Mercurio retrógrado en 2024 y su efecto en los signos





Esta sustancia venenosa se libera al extraer y quemar carbón y acaba en el océano, donde se acumula en los peces.

Los niveles han disminuido drásticamente en la atmósfera, pero se han mantenido estables en el atún desde 1971.

Según los expertos, el mercurio muy antiguo se esconde en las profundidades del océano y llega a las aguas donde nadan los atunes.

El mercurio que entra en los ecosistemas marinos se convierte en metilmercurio, la forma más peligrosa de esta sustancia química.

Se acumula en los atunes cuando comen a otros peces que están contaminados.

Y los humanos se exponen al elemento cuando comen atún, que es uno de los pescados más consumidos en todo el mundo.

Los investigadores descubrieron que las concentraciones de mercurio en los peces no han disminuido como se esperaba.

El mercurio supone una amenaza especial para los fetos y los niños pequeños, pero también se ha relacionado con enfermedades cardiovasculares en adultos.

Las fuentes de contaminación

La preocupación por la exposición al mercurio ha llevado a gobiernos de todo el mundo a intentar reducir las actividades que liberan esta sustancia química a la atmósfera.

Las principales fuentes son:

- la minería del carbón y del oro
- la quema de carbón
- la industria
- el tratamiento de residuos

Incluso la cremación de cuerpos humanos con empastes de amalgama se suma al total en el aire.

Gracias a las restricciones impuestas a muchas de estas actividades, los niveles de emisiones en la atmósfera han descendido cerca de un 90% desde 1990.

Y para comprobar si estas medidas habían influido en los niveles de mercurio en el atún, los investigadores examinaron los datos de casi 3.000 muestras de músculo de atún, procedentes de peces capturados en los océanos Pacífico, Atlántico e Índico, incluidos el patudo, el listado y el rabil o aleta amarilla, que juntos representan el 94% de las capturas mundiales de atún.



Los nuevos resultados

El nuevo trabajo contrasta con otras investigaciones que muestran un descenso de los niveles de mercurio en algunas especies de atún.

"Tenemos muchos más datos, más años de muestreo y también una gama más amplia de tamaños de peces", dijo la autora principal del nuevo estudio, Anaïs Médieu, del Instituto Nacional Francés de Investigación para el Desarrollo Sostenible.

"Esto es muy importante porque el mercurio se bioacumula durante la vida del animal. Por eso es muy importante disponer de una amplia gama de tamaños de peces".

Los niveles de mercurio en el atún se han mantenido constantes entre 1971 y 2022, según los científicos, aparte de un aumento en el Pacífico noroccidental, a finales de la década de 1990, vinculado a las crecientes emisiones de mercurio en Asia, provocadas por el aumento del consumo de carbón para energía.

Según los investigadores, los niveles constantes pueden deberse a emisiones de hace décadas o siglos.

"Existe una enorme cantidad de mercurio heredado que se encuentra en las profundidades del océano", explica Médieu.

"Se mezcla con el océano superficial, donde nadan los atunes cuando se alimentan. Por eso hay un suministro continuo de este mercurio de larga data que se emitió hace décadas o siglos".

Se estabiliza lentamente

La coautora de la investigación, Anne Lorrain, también del Instituto Nacional Francés de Investigación para el Desarrollo Sostenible, dice que se deben redoblar los esfuerzos.

"Nuestro estudio sugiere que necesitaremos reducciones masivas de las emisiones de mercurio para ver una disminución de los niveles de mercurio del atún", señaló a la BBC.

Incluso con la reducción de los últimos años, los resultados "muestran que tendremos que ser pacientes antes de ver un cambio en los niveles de mercurio del atún", añade.

"En general, es similar a las emisiones de CO₂ [dióxido de carbono]. Si dejamos de emitir drásticamente, el CO₂ en la atmósfera se estabilizará lentamente y finalmente empezará a disminuir".

El estudio fue publicado en la revista Environmental Science & Technology Letters.

Haz clic para leer más historias de BBC News Mundo.



Recuerda que puedes recibir nuestras notificaciones. Descarga la última versión de la app y actívalas para no perderte nuestro mejor contenido.

¿Ya conoces nuestro canal de YouTube? ¡Suscríbete!

🔗 **Por qué es importante para tu salud saber dónde fue pescado el atún que comes**

🔗 **"Estamos consumiendo pescado contaminado por los residuos electrónicos que enviamos a África"**

CRÉDITOS: 

¿Te gusta estar informado? Disfruta del mejor contenido sin límites. [Suscríbete aquí.](#)

[Reciba noticias de EL TIEMPO desde GoogleNews](#)

**BBC NEWS CANAL**
22 de febrero 2024, 10:57
A. M.


Comentar


Guardar


Reportar


Portada

**DESCARGA LA APP EL TIEMPO**
Personaliza, descubre e infórmate.







Empodera tu conocimiento

SEGURIDAD BOGOTÁ 07:25 A. M.
Director de la Policía citó a cumbre por crisis en seguridad en Bogotá



POLICÍA 07:09 A. M.
De urgencia, trasladan a Bogotá a jefe de poderosa banda: ofrecía millones para fugarse



LAURA SARABIA 07:03 A. M.
Laura Sarabia: presidente Petro la posesionaría este viernes como directora del Dapre



Nuestro Mundo

