



OTRI

Universidad Complutense de Madrid

OFICINA DE TRANSFERENCIA DE RESULTADOS DE INVESTIGACIÓN

Unidad de Información Científica y Divulgación de la Investigación

Detectan anticuerpos contra el anisakis en pacientes con cáncer gastrointestinal



Un estudio realizado en pacientes con tumores gastrointestinales ha revelado la presencia en suero de anticuerpos contra el anisakis, a pesar de que nunca habían experimentado síntomas de la infección por el parásito. Según los investigadores –entre los que se encuentran científicos de la Universidad Complutense de Madrid–, el anisakis debería tenerse en cuenta como posible factor de riesgo en el desarrollo de este tipo de cáncer.



Casi un centenar de pacientes con tumores gastrointestinales presentaron una elevada proporción de anticuerpos contra el anisakis, aunque ninguno había experimentado síntomas de anisakiasis, la enfermedad que provoca el parásito alojado en determinados pescados sin cocinar. Es la principal conclusión de una investigación en la que participa la Universidad Complutense de Madrid (UCM).



Larvas de anisakis sobre merluza. / Javier Arias Díaz.

“El estudio mide la presencia de anticuerpos en sangre, un rastro que queda en los pacientes que alguna vez, en el pasado, estuvieron en contacto con el parásito”, explica Javier Arias Díaz, catedrático de Cirugía de la UCM y uno de los autores del trabajo, publicado en la revista *Medicine*.

Los científicos realizaron estudios serológicos –búsqueda de anticuerpos en suero– de 94 pacientes, todos ellos sin antecedentes de contacto previo con anisakis. La mitad sufrían tumores gastrointestinales y la otra mitad estaban sanos. La edad media de los dos grupos era de 70 y 65 años respectivamente.

“Nuestros resultados muestran que es más frecuente encontrar signos de haber contactado con anisakis en aquellos pacientes con cáncer de estómago o de colon, que son, además, sitios típicos de anclaje del parásito”, indica el catedrático.

Según los autores –que forman parte del Hospital Ramón y Cajal, IdiPAZ, Hospital Clínico San Carlos y el Hospital Universitario La Paz– la infección pudo ocurrir mucho tiempo atrás y ser asintomática, o bien, cursar con síntomas leves e inespecíficos que pudieron confundirse con una reacción alérgica o una indigestión.



OTRI

Universidad Complutense de Madrid

OFICINA DE TRANSFERENCIA DE RESULTADOS DE INVESTIGACIÓN

Unidad de Información Científica y Divulgación de la Investigación

Parásito como factor de riesgo

Cuando se ingiere un pescado con larvas de anisakis, este produce inflamaciones locales o granulomas –inflamación formada por células inmunes que tratan de eliminar un parásito sin éxito–.

“En una inflamación crónica, la acción continuada del entorno rico en radicales libres del oxígeno y otros productos tóxicos que se crea localmente puede acabar dañando el ADN celular y causar cáncer”, afirma Arias Díaz.

En el caso concreto de la anisakiasis, en la formación del tumor podrían contribuir también productos liberados desde el parásito con acción cancerígena propia.

En vista de estos resultados, los científicos proponen que se tenga en cuenta al parásito como factor de riesgo para el desarrollo de tumores gastrointestinales. “Una infección por anisakis podría ser un factor de riesgo para el desarrollo de cáncer de estómago o de colon”, apuntan.

Una enfermedad en aumento

La dolencia se produce al consumir un pescado que lo aloja y que no ha sido congelado o cocinado previamente. Su incidencia está aumentando en países como España, Italia y Japón, donde se ha incrementado el consumo de pescado crudo o poco cocinado.

Sin embargo, los autores creen que, dado que en 2006 se estableció en España la obligatoriedad legal de congelar el pescado de forma previa a su consumo crudo, el aparente aumento de incidencia podría estar en relación con un mejor diagnóstico.

“Lo ideal es consumir el pescado cocinado. Si se opta por ingerirlo crudo, en ningún caso es seguro hacerlo sin que haya sido previamente sometido a un proceso de congelación al menos durante 24 horas”, aconseja el científico.

Aunque está demostrado que la congelación mata los posibles parásitos que pudiera contener, según los expertos no está tan claro que sean totalmente seguros otros posibles métodos de preparación del pescado crudo, como el ahumado, el marinado o la salazón.

El estudio ha sido cofinanciado por el Fondo de Investigación Sanitario (FIS) del Instituto de Salud Carlos III y los fondos europeos FEDER.



Referencia bibliográfica: Juan Carlos García-Pérez, Rosa Rodríguez-Pérez, Araceli Ballester, Jaime Zuloaga, Belén Fernández-Punero, Javier Arias-Díaz y María Luisa Caballero. “Previous Exposure to the Fish Parasite Anisakis as a Potential Risk Factor for Gastric or Colon Adenocarcinoma”, *Medicine* 94 (40) 2015. [DOI: 10.1097/MD.0000000000001699](https://doi.org/10.1097/MD.0000000000001699).