

New York, troppo mercurio nei pesci

Pubblicato: Mercoledì 30 Gennaio 2008

Un'analisi del New York Times ha fatto analizzare e poi rivelato che in 20 prestigiosi ristoranti della Grande Mela vengono serviti cibi con livelli di metallo presenti nel pesce fuori norma.

In particolare nel sushi: oltre 49 microgrammi di mercurio in una porzione da sei, cioè 8.1 microgrammi per porzione. Normalmente la quantità di mercurio presente nei pesci equivale a 0.5 mg per kilogrammo di prodotto, fatta eccezione per alcuni prodotti (Aguglia imperiale, anguilla, granatiere, ipoglosso, luccio, lupo di mare, molva azzurra, mustella, palamita, palamita bianca, palombo, pesce sciabola, pesce spada, pesce specchio atlantico, pesce vela, ruvetto, rana pescatrice, razze, scorfano, spigola, squali (tutti), storione, tirsite, tonno) dove il livello massimo raggiunge 1 mg per chilogrammo.

Il mercurio può provocare alterazioni nello sviluppo celebrale dei bambini e ad un livello più elevato alterazioni neurologiche negli adulti. La fonte principale di assunzione del mercurio sono proprio i prodotti della pesca.

In Italia, una prima interrogazione a riguardo è stata preannunciata dalla deputata Donatella Poretti, inoltre è stata anche scritta una lettera al ministro della salute Livia Turco nella quale vengono chiesti quali controlli sono stati fatti nel Paese e i relativi risultati.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it