

Varios expertos alertan de los riesgos que contiene el plato japonés compuesto por pescado crudo y arroz

- IDEAL.ES

25 enero 2017 11:58

Los expertos han alertado del consumo del popular plato japonés compuesto por pescado crudo y arroz: el sushi. Tal y como refleja el [Daily Mail](#), biólogos marinos de la Universidad de Columbia Británica en Canadá han elaborado un estudio que concreta estos riesgos.

Los investigadores aseguran que el primer problema del consumo de este producto es la disminución masiva del atún en el océano. Se justifican argumentando que las poblaciones se encuentran en niveles de “crisis”.

Daniel Pauly, otro experto involucrado en estas advertencias, señaló que **el consumo de sushi no es tan saludable como se cree**. ¿El motivo? El atún servido en los restaurantes contiene microesferas de plástico (cápsulas venenosas que absorben contaminantes). En último lugar, recordó que el pescado crudo que se emplea en la elaboración del sushi suele tener altos niveles de mercurio y otras sustancias cancerígenas.

Link: <http://www.ideal.es/sociedad/201701/25/advierten-peligros-comer-sushi-20170117155654.html>