Image not found
http://www.aeped.es/sites/default/files/documentos/logo.png
Asociación Española de Pediatría
Published on *Asociación Española de Pediatría* (https://www.aeped.es)

Consumo de panga en niños

- Gastroenterología y Nutrición [1]

Publicado el 06-02-2017
Revisado por última vez 20-01-2020
Grupo/Comité:
Área de nutrición [2]

A raíz de algún reciente programa de televisión se ha desatado una gran preocupación sobre el consumo de panga en la dieta de los niños. Algunos colegios andaluces lo han retirado de sus menús por la alarma y la presión de los padres. La cadena de supermercados Carrefour lo ha retirado de su oferta.

El panga es un pescado blanco de agua dulce de origen asiático, que se cría en cautividad. La supuesta peligrosidad de su ingesta reside principalmente en la creencia de que puede acumular más metales tóxicos o pesticidas que otros pescados. La cuestión no es nueva. El Ministerio de Sanidad, a través de la Agencia Española de Consumo y Seguridad Alimentaria [3] (AECOSAN) se vio obligado en 2013 a salir al paso de esta alarma. En resumen, la AECOSAN señalaba que todos los alimentos procedentes del extranjero pasan controles de laboratorio y, si se detectan sustancias prohibidas, se rechaza la mercancía y se puede llegar hasta a prohibir su importación. Además de los controles del Ministerio, las Comunidades Autónomas y algunos ayuntamientos realizan inspecciones cuando el pescado está ya en el canal de la alimentación. No podía ser de otra manera: ningún alimento que contuviera pesticidas u otros productos que pudieran poner en riesgo la salud de los ciudadanos puede comercializarse. Y ahora se ratifica en el comentario anterior.

Otros pescados de gran tamaño también han sido objeto de comentario por parte de la Agencia [4], por su contenido en mercurio y metales pesados y que llevó a recomendar una limitación de su consumo en mujeres embarazas, lactantes y niños pequeños.

Salvado el punto más preocupante, quizá la consideración sería si disponemos de otros pescados, más acordes a nuestra tradición gastronómica y a la cercanía de los sistemas de producción con unas características nutricionales mejores, que puedan sustituir al panga. La Asociación Española de Pediatría, a través de su Comité de Nutrición [5], recomendó ya entonces la ingesta de pescado blanco (merluza, lenguado, etcétera) a lo largo de toda la edad pediátrica, tres a cuatro veces por semana, y limitar el consumo de pescados azules una vez a la semana, con raciones de menos de 50 g, en niños mayores de 3 años. Estas recomendaciones siguen estando vigentes. Si además la recolección de esas especies es más respetuosa con el medio, el entramado laboral que los sostiene más acorde a nuestro sistema de valores y su calidad nutricional mejor, son razones para favorecer el consumo de otras especies distintas del panga o la tilapia.

Comité de Nutrición de la Asociación Española de Pediatría.

Más información

- Ministerio de Sanidad y Consumo: ¿Se puede consumir el pescado panga y perca sin riesgos? [3]
- Información de la AEP a raíz de la recomendación de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición sobre el consumo de determinados pescados [5].

© AEP Asociación Española de Pediatría · Aguirre 1, 1º izquierda · Bajo derecha · 28009 Madrid

URL fuente: https://www.aeped.es/comite-nutricion-y-lactancia-materna/nutricion-infantil/noticias/consumo-panga-en-ninos

Enlaces:
[1] https://www.aeped.es/category/especialidades/gastroenterologia-y-nutricion
[2] https://www.aeped.es/comite-nutricion-y-lactancia-materna/nutricion-infantil
[3] http://aesan.msssi.gob.es/SIAC-WEB/pregunta.do?reqCode=retrieve&bean.id=201
[4] http://www.aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/cadena_alimentaria/subdetalle/aesan_mercurio.shtml
[5] http://www.aeped.es/comite-nutricion/noticias/informacion-asociacion-espanola-pediatria-raiz-re