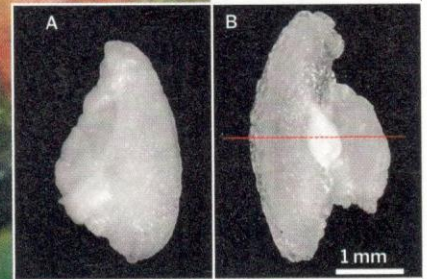


PIERDEN
HASTA
EL 50% DE SU
CAPACIDAD
DE OÍR



Un otolito normal (A) y otro deformado (B), más grande y con menos capacidad de reacción al sonido.



¿CÓMO SABEN QUE UN PEZ ES SORDO?

El 95% de los salmones cultivados sufren malformaciones en sus órganos auditivos.

→ Los salmones de granja no oyen bien. Con los años, unos pequeños cristales equivalentes a los huesecillos de nuestro oído interno –los otolitos– se van deformando cada vez más de manera irreversible.

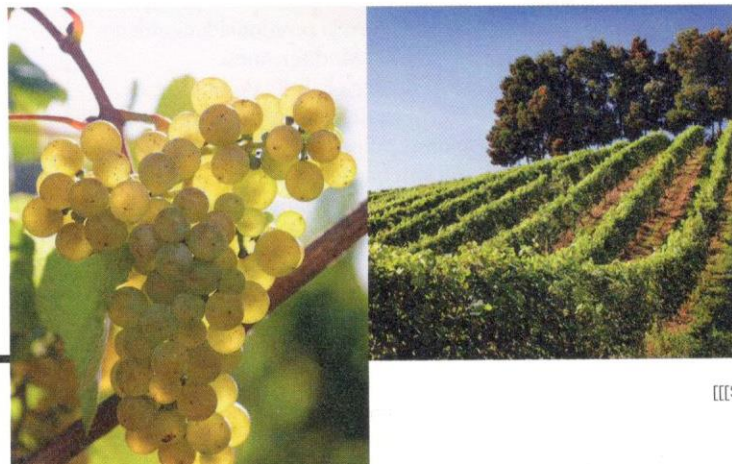
El año pasado, la bióloga Tormey Reimer, de la Universidad de Melbourne (Australia) y su equipo comprobaron que el problema afectaba a más del 95% de estos animales en criaderos de Noruega, Escocia, Canadá, Australia y Chile. Pero no a los crecidos en libertad. Y ahora saben por qué. Un nuevo estudio les ha revelado que, como estos animales crecen a un ritmo acelerado,

en sus otolitos se forma un mineral anómalo, la vaterita, menos estable y más ligero y voluminoso que la aragonita, su sustancia habitual.

Para comprobar el grado de sordera, no realizaron tests de audición. Según nos explica Reimer, utilizaron un modelo “para predecir cómo afectaba la vaterita al movimiento con que reaccionan los otolitos a las ondas sonoras. Lo reducía hasta en un 50%”. Sin embargo, su colega Tim Dempster ha visto incluso una ventaja al asunto: “Las piscifactorías son lugares muy ruidosos, por lo que la pérdida parcial de audición puede aliviar el estrés en los criaderos y jaulas”.

VINOS BIOSALUDABLES

→ ¿Y si se pudieran potenciar de forma natural las propiedades biosaludables de los vinos? Esto es lo que ha hecho la Misión Biológica de Galicia del CSIC en colaboración con las bodegas Terras Gauda. Protegido bajo la etiqueta de “alto secreto”, el proceso eleva la concentración de flavanoles hasta mil veces en los vinos de las tres variedades blancas que cultiva esta bodega: albariño, loureiro y caíño blanco. Según los investigadores, además, no se producen desviaciones organolépticas.



Los caldos elaborados por Terras Gauda en colaboración con el CSIC tienen propiedades antiinflamatorias y antioxidantes.