

Fecha: 08-04-2025

Fuente: The Clinic

Título: "Puede observarse en diversas frutas": ¿Son peligrosas las larvas que salen de las frutillas cuando se lavan con agua y sal?

Visitas: 63.339

VPE: 275,842

Favorabilidad: No DefinidaLink: <https://www.theclinic.cl/2025/04/07/puede-observarse-en-diversas-frutas-son-peligrosas-las-larvas-que-salen-de-las-frutillas-cuando-se-lavan-con-agua-y-sal/>

El profesor en microbiología **UDP**, Erwin Landskron, explicó a The Clinic que esta situación puede ocurrir "porque hay ciertas moscas que ponen sus <p>huevos en estos alimentos, permitiendo que las larvas se alimenten de la pulpa de la fruta". </p><p> La Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad Alimentaria recomienda lavar verduras y frutas sumergiéndolas en agua corriente y eliminar la suciedad visible con las manos o un cepillo suave.

En el caso de las frutillas, señalan que se deben poner en un colador para que el exceso de agua escurra y se puedan consumir o guardar</p><p> Si bien se trata de una recomendación más que conocida, en los últimos días se viralizó el cuidado de las frutillas por el video publicado por una influencer, quien mostró cómo salían larvas desde sus frutas</p><p> " Vi que si uno le echaba sal a las frutillas salían larvas y dije 'quizás, no en Chile. Pero, y sí. Era verdad. Podemos ver cómo salen larvas de las frutillas que comemos ", comenta en su video Tutu Vidaurre.

Además afirmó estar "contenta porque no salió ningún gusano así gigante". </p><p> ¿ Por qué hay larvas en algunas frutillas?</p><p> El secretario académico de la Escuela de Tecnología Médica **UDP** y profesor de microbiología, Erwin Landskron, explicó a The Clinic que "efectivamente, este fenómeno no se limita a las frutillas, sino que puede observarse en diversas frutas.

Eso ocurre porque hay ciertas moscas que ponen sus huevos en estos alimentos, permitiendo que las larvas se alimenten de la pulpa de la fruta ". </p><p> "En condiciones normales deberían poder desarrollarse hasta que salen de la fruta y vuelan, pero si la fruta es cosechada antes, la larva queda en su interior. Desde el punto de vista sanitario, estas larvas no representan un riesgo relevante para la salud en general, ya que se componen principalmente de proteínas y no generan toxinas.

En casos muy excepcionales, podría existir algún riesgo que esté relacionado con personas inmunocomprometidas", agrega. </p><p> Junto con eso, el profesor de microbiología señala que " este tipo de contaminación es más común de lo que se cree y muchas veces pasa inadvertida. Por lo tanto, la recomendación principal es evitar el consumo de frutas visiblemente en descomposición. Si se busca una mayor seguridad, se recomienda comprar frutas en buen estado y considerar la congelación como una medida efectiva ". </p><p> En ese sentido, agrega que "cualquier método de sanitización es recomendable. La inmersión en agua con sal puede colaborar en la eliminación de estos organismos, aunque su impacto es más bien estético que sanitario. Lo que provocan estas larvas responde más a un rechazo visual que a un riesgo real para la salud. Por ejemplo, ¿Cuántas veces nosotros hemos comido una manzana con un gusano adentro? Y nadie se ha enfermado, eso es lo más habitual". </p>

