

Alarma por el hallazgo de jabalíes de color azul neón por culpa de un pesticida en California

Las autoridades de California han emitido una advertencia tras el sorprendente hallazgo de jabalíes cuya carne es de un brillante color azul. El motivo se encuentra en la ingesta de un pesticida con veneno para ratas que estos animales pudieron haber consumido accidentalmente, por lo que el Departamento de Pesca y Vida Silvestre de California (CDFW, por sus siglas en inglés) ha alertado de que otros animales de caza comunes también podrían estar contaminados.

Tras una investigación llevada a cabo en el condado de Monterey, la advertencia de las autoridades abarca toda esa área, donde los cazadores han localizado a estos jabalíes. En concreto, la carne de estos animales se volvió de color azul debido al envenenamiento con rodenticidas, un tipo de veneno para ratas que previene la coagulación de la sangre y provoca hemorragias internas.

Se cree que estos jabalíes pudieron haber consumido el pesticida de forma accidental a través de un cebo o incluso de otras presas infectadas, apunta el Departamento de Pesca y Vida Silvestre de California.

Dan Burton, propietario de una empresa de control de fauna silvestre, describía sorprendido en una entrevista en Los Angeles Times cómo de intenso era el color de estos jabalíes. «No estoy hablando de un poco de azul, sino de un azul neón, un azul arándano», indicaba.

Este preocupante caso es solo una consecuencia más de cómo el uso de pesticidas puede afectar a la fauna silvestre. «Los cazadores deben tener en cuenta que la carne de animales de caza, como jabalíes, ciervos, osos y gansos, podría estar contaminada si el animal ha estado expuesto a rodenticidas», asegura Ryan Bourbour, coordinador de investigaciones de pesticidas del Departamento de Pesca y Vida Silvestre de California.

Según indican desde este departamento, las primeras observaciones sobre esta extraña decoloración intestinal en

jabalíes se detectaron el pasado mes de marzo. Además, advierten de que «el tejido muscular o graso azulado puede ser un signo de que la carne de caza ha sido contaminada con rodenticidas, aunque esta coloración azul no siempre está presente».

La difacinona, un popular agente de control de roedores en la agricultura, es un rodenticida de primera generación que actúa como anticoagulante y permanece activa en los tejidos del animal muerto durante un tiempo, incluso si se cocina, recogen desde Science Alert. Sus efectos también son perjudiciales para los seres humanos, ya que aquellos que ingieran un animal envenenado con esta toxina podrían enfermar.

Con información de 20Minutos