

Microplastiche, riscontrati livelli record nei molluschi

Cozze, ostriche e capesante hanno i più alti livelli di contaminazione da **microplastiche** tra i frutti di mare. Lo rivela la [ricerca](#), guidata dai ricercatori della **Hull York Medical School**. Gli scienziati hanno esaminato più di 50 studi tra il 2014 e il 2020 per indagare sui livelli di contaminazione da microplastica a livello globale, in pesci e crostacei.

I ricercatori stanno ancora cercando di comprendere le implicazioni per la salute degli esseri umani che li consumano, tuttavia, l'autore dello studio, **Evangelos Danopoulos**, ha affermato: "Nessuno comprende ancora pienamente il pieno impatto delle microplastiche sul corpo umano, ma le prime prove di altri studi suggeriscono che causano **danni**."

Lo studio mostra che il contenuto di microplastiche è 0-10,5 microplastiche per grammo (**MP/g**) nei molluschi, 0,1-8,6 MP/g nei crostacei, 0-2,9 MP/g nei pesci. Gli ultimi dati mostrano, inoltre, che Cina, Australia, Canada, Giappone e Stati Uniti ne sono tra i maggiori consumatori, seguiti da Europa e Regno Unito. Tra i molluschi raccolti, quelli delle coste **asiatiche** sono i più contaminati.

Si prevede che i rifiuti di plastica generati in tutto il mondo **triplicheranno** fino a 155-265 milioni di tonnellate metriche all'anno, entro il 2060. La ricerca sottolinea la necessità di standardizzare i metodi di misurazione della contaminazione da microplastiche, in modo che le diverse misurazioni possano essere confrontate più facilmente.