

## Descubren que el bacalao antártico pasa por una fase similar a la de la hibernación

Autor Administrator  
viernes, 07 de marzo de 2008

WASHINGTON.- El bacalao antártico adopta una estrategia de supervivencia similar a la hibernación, algo muy extraño para un pez. Según investigadores británicos del Instituto Antártico Británico y de la Universidad de Birmingham, el pez 'Notothenia Coriiceps', una especie de bacalao, virtualmente "se envuelve en hielo" para sobrevivir durante el largo invierno del extremo austral del planeta.

El estudio, publicado en la revista 'PLoS One', señala que los peces activan un "interruptor" estratégico que minimiza el costo energético durante el invierno, después de un verano de intensa alimentación y crecimiento.

"Lo interesante de este bacalao antártico es que su ritmo metabólico se reduce en invierno aun cuando la bajada de la temperatura marina no es tan grande", señala Hamish Campbell, científico de la Universidad de Queensland (Australia).

Según Campbell, es probable que este proceso de hibernación sea propiciado por los cambios estacionales de la luz, en una región donde el Sol brilla durante seis meses seguidos y le siguen otros tantos largos meses de total oscuridad invernal.

Keiron Fraser, científico de la Universidad de Birmingham, afirma que esta es la primera vez que se observa cómo que viven esos peces en invierno.

Por primera vez en la Antártida se han utilizado técnicas modernas para seguir a esos peces y medir su ritmo metabólico y determinar con ello la forma en que afrontan el invierno en aguas congeladoras y en la oscuridad casi total, manifestó.

Al igual que otros animales que aplican la hibernación para pasar el invierno, como los osos, esos peces acumulan energía durante el verano y en invierno pasan a un estado en que la necesidad energética es mínima. Fraser reconoce que su estudio no ha logrado dilucidar un interrogante básico: ¿por qué estos peces dejan de comer en invierno cuando disponen de mucho alimento a su alrededor?.

Fuente: <http://www.elmundo.es>