



■ Comunicado de prensa ■

Ejercicio, alcohol o antiinflamatorios son determinantes para activar algunas alergias alimentarias

Barcelona, 6 de septiembre de 2012. El Vall d'Hebron Institut de Recerca (VHIR) ha realizado llevado a cabo el más amplio y completo estudio realizado hasta ahora para describir el papel de varios co-factores como inductores de reacciones alérgicas alimentarias. El ejercicio físico, la ingesta de alcohol o los antiinflamatorios no esteroideos (AINE) presentan un importante papel como activadores de reacciones alérgicas alimentarias, tal como determinan los resultados recientemente publicados en la revista *Allergy* (European Journal of Allergy and Clinical Immunology).

La relación entre estos co-factores y las reacciones alimentarias era conocida anteriormente pero sólo había sido estudiada en casos individuales o series reducidas. **"El trabajo pone de relieve la importancia de evaluar la acción de estos cofactores cuando se trate a pacientes con posibles reacciones alérgicas alimentarias"** afirma la doctora Victoria Cardona, responsable de la Sección de Al-lergología del Servei de Medicina Interna de l'Hospital Universitari de la Vall d'Hebron y miembro del grupo de investigación de enfermedades sistémicas del VHIR, donde se ha llevado a cabo la investigación.

El estudio ha recogido pruebas de 74 pacientes que presentaban alergias alimentarias inducidas por la acción de co-factores (ejercicio físico, ingesta de alcohol e ingesta de AINE) durante las 2 horas anteriores a la ingesta del alimento sensibilizante o las 4 horas posteriores. Mientras en el 82,4% de los pacientes la ingesta aislada del alimento sensibilizante no provocaba síntomas o sólo reacciones alérgicas de carácter leve, normalmente urticaria, la intervención de alguno de los co-factores elevaba del 17,6% hasta el 85, 1% el número de reacciones anafilácticas. El 58% de los casos estaban relacionados con la ingesta de AINE, el 52,7% con el ejercicio y el 12,2% con la ingesta de alcohol y en algunos casos, combinados. El tiempo de aparición de los síntomas depende del tipo de co-factor, variando desde 75 minutos de media con los AINE hasta los 10 minutos con el ejercicio.

En la mayoría de casos el alimento reactivo era algún tipo de derivado vegetal. Concretamente, el 91,7% de los casos presentaban sensibilidad a *Pru p 3*, una de las LTP más habituales, presente en frutas del grupo de las rosáceas, como el melocotón o la manzana. Las LTP o proteínas transportadoras de lípidos son proteínas de defensa vegetales que se encuentran ampliamente distribuidas en los tejidos de muchas frutas, semillas y pólenes y es uno de los alérgenos más habituales en adultos de la región mediterránea. Estas proteínas vegetales, a menudo, son responsables de reacciones cruzadas entre pólenes, vegetales y semillas. Las LTP mantienen su actividad alérgica incluso en alimentos procesados como jugos de fruta, vino o cerveza, ya que son muy estables tanto a variaciones térmicas como a procesos digestivos.

El aspecto más importante del estudio es que pone de manifiesto la importancia de los co-factores como inductores de reacciones alérgicas a diferentes alimentos. Por ejemplo, en el estudio, todos los casos de hipersensibilidad a la ingesta de AINE, fueron producidos por la combinación con una comida con alimentos que contenían LTP o algún otro alérgeno, mientras que no presentaban síntomas si se evitaba el alimento sensibilizante. Según la doctora Cardona, **"a menudo este tipo de reacciones alérgicas eran atribuidas al propio co-factor mientras que la verdadera causa, el alimento, pasaba desapercibida ya que quedaba enmascarada bajo la presencia del co-factor"**. El estudio pone de relieve la conveniencia de incluir pruebas que combinen los alérgenos alimentarios con estos

Para más información:

Fran García. Responsable de Comunicación del Institut de Recerca. Tel. 666 215 168. fran.garcia@vhir.org

Margarida Mas. Comunicación científica. Tel. 626 523 034. ir.vhebron@galenia.net;



co-factores en los protocolos de diagnóstico alergológico. Además, *"las líneas de trabajo futuras deberían estudiar el papel de otros co-factores como enfermedades, estrés, cansancio o la menstruación, que ya han sido descritos como potenciales inductores de reacciones alérgicas"*, indica la doctora Cardona.

Las alergias alimentarias afectan alrededor del 6% de los adultos de países occidentales y son aún más frecuentes en niños. Se trata de reacciones adversas a alguna sustancia presente en los alimentos llamada alérgeno, generalmente una proteína que dispara los mecanismos de defensa inmunitarios con la aparición de anticuerpos del tipo inmunoglobulinas E (IgE). A menudo, el único tratamiento posible es evitar el alimento que contiene el alérgeno, pero es habitual que aparezcan reacciones cruzadas entre diferentes alimentos o entre polen y alimentos que contienen la misma proteína u otras de estructura similar, de manera que se va ampliando la lista de alimentos sensibilizantes. Los síntomas dependen del tipo de alérgeno, la vía de entrada al organismo y la capacidad del individuo de desarrollar una respuesta inmunitaria específica. Las manifestaciones clínicas pueden variar desde reacciones localizadas leves, como urticarias o síndromes de alergia oral (SAO) hasta reacciones anafilácticas generalizadas de extrema gravedad. Esto hace que sea muy importante determinar la causa concreta de cada alergia y evitar falsos diagnósticos debidos a este tipo de interacciones con otros co-factores.

El Vall d'Hebron Institut de Recerca (VHIR) es un centro de investigación creado en 1994, que forma parte del Hospital Universitari Vall d'Hebron (HUVH), del Institut Català de la Salut (ICS), además de ser un centro CERCA del Departament d' Economia i Coneixement, y está asociado a la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB).

Para más información:

Fran García. Responsable de Comunicación del Institut de Recerca. Tel. 666 215 168. fran.garcia@vhir.org

Margarida Mas. Comunicación científica. Tel. 626 523 034. ir.vhebron@galenia.net;