

ANAFILAXIA: EN BUSCA DEL ALÉRGENO OCULTO EN EL ALIMENTO



Clínica
Universidad
de Navarra

Paula Cabrera Freitag
María José Goikoetxea Lapresa
Gracia Javaloyes Soler
Felicja Berroa Rodríguez
María Luisa Sanz Larruga
Gabriel Gastaminza Lasarte

ANAMNESIS



Niño, 8 años.

AP:

- dermatitis atópica actualmente resuelta
- alérgico a leguminosas desde los 2 años (angioedema tras la ingesta de lentejas; 2 shocks anafilácticos: con garbanzos y en otra ocasión con judías verdes)
- PC + frente a frutos secos

Hª actual:

a los 30min.: tras la ingesta de arroz con tomate y albóndigas en salsa → angioedema, dificultad respiratoria, lesiones cutáneas pápulo-eritematosas

→ Adreject → traslado hospitalario (0,3mg Adrenalina, Salbutamol inhalado, oxigenoterapia, 40mg de Metilprednisolona)

EXPLORACIONES COMPLEMENTARIAS



1. Pruebas cutáneas (Prick-prick)

- Tomate
 - Arroz
 - Carne de ternera, cerdo, pollo, conejo, cordero
- } NEGATIVO

Albóndiga Erein®: 20x11mm POSITIVO

EXPLORACIONES COMPLEMENTARIAS



1. Pruebas cutáneas (Prick-prick)

- Tomate
 - Arroz
 - Carne de ternera, cerdo, pollo, conejo, cordero
- } NEGATIVO

Componentes de la albóndiga por separado:

aroma de carne, soja texturizada, almidón de maíz y cebolla } NEGATIVO

Albóndiga Erein®: 20x11mm POSITIVO

EXPLORACIONES COMPLEMENTARIAS



1. Pruebas cutáneas (Prick-prick)

- Tomate
 - Arroz
 - Carne de ternera, cerdo, pollo, conejo, cordero
- } NEGATIVO

Componentes de la albóndiga por separado:
aroma de carne, soja texturizada, almidón de maíz y cebolla } NEGATIVO

Albóndiga Erein®: 20x11mm **POSITIVO**



EXPLORACIONES COMPLEMENTARIAS



1. Pruebas cutáneas (Prick-prick)

- Tomate
 - Arroz
 - Carne de ternera, cerdo, pollo, conejo, cordero
- } NEGATIVO

Componentes de la albóndiga por separado:
aroma de carne, soja texturizada, almidón de maíz y cebolla } NEGATIVO

Albóndiga Erein®: 20x11mm **POSITIVO**

Contaminantes de la albóndiga:

- Almidón de guisante: 3x5mm
- Guisante crudo: 20x5mm
- Guisante cocido: 6x4mm

} **POSITIVO**



OTRAS LEGUMINOSAS

-  Lenteja: 10x5mm
-  Garbanzo: 8x4mm
-  Soja: 3x3mm
-  Cacahuete: 3x3 mm



EXPLORACIONES COMPLEMENTARIAS



2. IgE esp. CAP

Guisante: 32,9 kUA/l

Lenteja: 30,6 kUA/l

Cacahuete: 8,40 kUA/l

Judía blanca: 2,76 kUA/l

3. Microarray

Cacahuete (Ara h1): 7,62 ISU

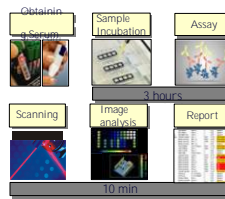
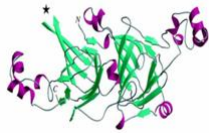
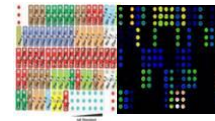


Diagram of specific IgE determination technique by ISAC microarray



Allergen panel of ISAC CRD79 showing triplicate spot for every allergen compound

DIAGNÓSTICO

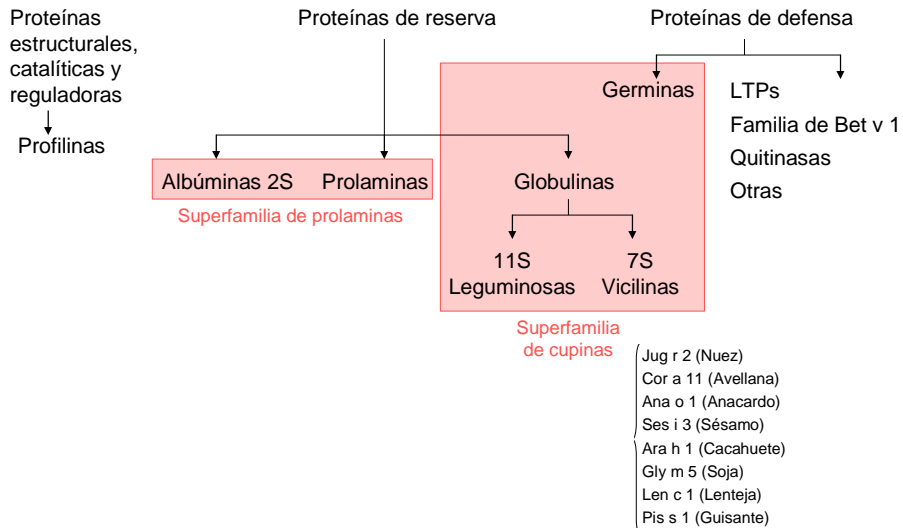


- Anafilaxia probablemente secundaria a guisante como alérgeno oculto y contaminante
- Sensibilización a vicilinas

VICILINAS



Alérgenos alimentarios de origen vegetal



VICILINAS

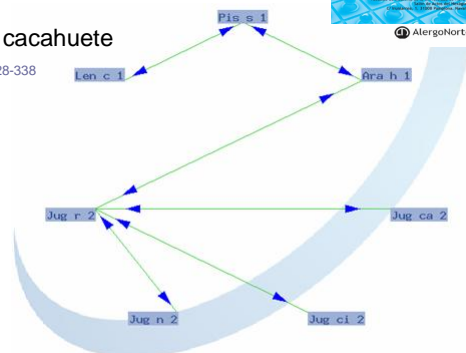


- termoestables
- niveles Ara h 1, 22 x más elevado en cacahuete tostado que en crudo → Maleki. JACI 2000; 106: 228-338

- resistentes a la digestión gástrica → Carrillo. Allergol Immunopathol 1988; 14:139-146

- reactiv. cruzada no siempre implica relevancia clínica

- Bernhisel-Broadbent J, Sampson HA. JACI 1989;83:435-40
- Ibañez. Allergol Immunopathol 2003; 31:151-161



Frecuencia de asociación entre legumbres, observadas en las provocaciones orales

	Lenteja	Garbanzo	Judía blanca	Guisante	Soja	Judía verde	Cacahuete	Haba
Lenteja	-	25/36 (68,4%)	4/16 (25%)	22/30 (73,3%)	-	-	4/8 (50%)	1/3 (33,3%)
Garbanzo	-	-	4/15 (26,7%)	18/20 (90%)	-	-	3/8 (37,5%)	-
Judía blanca	-	-	-	3/13 (23,1%)	-	-	-	-
Guisante	-	-	-	-	-	-	4/7 (57%)	1/3 (33,3%)
Soja	-	-	-	-	-	-	-	-
Judía verde	-	-	-	-	-	-	-	-
Cacahuete	-	-	-	-	-	-	-	1/2 (50%)

Numero de reños con provocación positiva a las dos legumbres/total de reños provocados con las dos legumbres.

Inhibición (máx %) de la unión de IgE a los extractos de legumbres por otras legumbres

Inhibidor	Fase sólida			
	Lenteja	Garbanzo	Guisante	Judía blanca
Lenteja	97,9	91,1	87,7	74,3
Garbanzo	75,9	93,5	80,8	77,2
Guisante	80,4	85,1	80,1	61,6
Judía blanca	49,0	41,5	64,5	69,9
Cacahuete	72,4	73,1	79,1	75,8