

Vol. 11. Extraordinario Núm. 2. Diciembre 1996
REVISTA ESPAÑOLA DE

Alergología e Inmunología Clínica



Publicación Oficial de la Sociedad Española de Alergología e Inmunología Clínica



XX CONGRESO DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE ALERGOLOGIA E INMUNOLOGIA CLINICA

Granada, 4-7 de diciembre de 1996

-RESUMENES DE PONENCIAS
Y COMUNICACIONES-

saned
SANIDAD SA EDICIONES

77

Anafilaxia por ingestión de harina contaminada por ácaros

C. Blanco, J. Quiralte, R. Castillo, N. Ortega, C. Arteaga*, D. Barber*, T. Carrillo

Sección de Alergia. Hospital Universitario Ntra. Sra. del Pino. Las Palmas de Gran Canaria. *Alergia e Inmunología Abelló. Madrid

Objetivo: Determinar la causa de las reacciones anafilácticas inducidas por alimentos preparados con harinas, en pacientes no alérgicos a alimentos.

Material y métodos: Se diseñó un protocolo prospectivo para estudiar pacientes con reacciones sistémicas inducidas por ingestión de alimentos preparados con harina de trigo (bizcochos, rebozados o pizzas), que no mostraban sensibilización a alimentos. Se realizaron pruebas cutáneas en prick y determinaciones de IgE frente a ácaros y harinas, análisis microscópico y espectrofotométrico de las harinas, visitas a las fábricas de harinas, cuantificación de alérgenos mayores de ácaros en harina por DEA-Test y provocaciones orales controladas simple ciego contra placebo con harinas y aspirina.

Resultados: Se incluyeron en nuestro protocolo de estudio 18 pacientes, que mostraron en común el padecer rinitis y/o asma bronquial perennes con sensibilización a ácaros del polvo (100%); e historia clínica de intolerancia a la aspirina (89%). Las pruebas cutáneas y la IgE específica fueron positivas con ácaros y con harinas implicadas en las reacciones, siendo negativas con harinas control. El examen microscópico de 4 harinas implicadas en las reacciones mostró un grado alto de infestación por ácaros, *Dermatophagoides farinae* en un caso y el ácaro de depósito *Thyreophagus entomophagus* en otros 3 casos, en contraste con la ausencia de ácaros en las harinas control. La cuantificación de alérgenos mayores de ácaros reveló un nivel alto de Der 2 en la harina contaminada por *Dermatophagoides farinae*. Las provocaciones orales controladas con aspirina fueron positivas en 9/10 pacientes, con reacciones de angioedema. Las provocaciones orales con harinas implicadas en las reacciones fueron positivas en 3/3 pacientes,

con reacciones de asma bronquial acompañadas de manifestaciones cutáneas o gastrointestinales, siendo negativas con harina control.

Conclusión: La ingestión de harina contaminada por ácaros puede inducir reacciones anafilácticas en pacientes con alergia respiratoria por ácaros del polvo.

78

Anafilaxia por ingesta de altramuz ANAPI

D. Gutiérrez Fernández, P. Guardia Martínez, J. Delgado Romero, A. García-Cubillana, R. J. Martínez Romero, A. de la Calle Toral, J. Conde Hernández

Servicio de Alergia e Inmunología Clínica. Hospital Universitario Virgen Macarena. Sevilla

Paciente de 56 años que ingresa en Unidad de Recuperación por cuadro de disnea brusca tras ingesta de altramuz. En urgencias se objetiva ronchas y habones generalizados, sibilancias diseminadas por ambos hemitorax, cianosis universal y bradicardia requiriendo intubación O.T. y ventilación mecánica, siendo derivado a UCI.

Las exploraciones complementarias practicadas en UCI: radiografía de tórax, hemograma y bioquímica general fueron normales.

El cuadro cedió tras tratamiento con broncodilatadores y esteroides, siendo extubado a las 24 horas. Derivado al Serv. de Alergia.

Antecedentes: Asma bronquial extrínseco por hipersensibilidad a pólenes. HTA. Episodio previo similar hace 2 años.

Estudio alérgico: Realizado a las 3 semanas del alta: T.C. con altramuz (p-p y extracto) ambos positivos 12 y 9 mm., control (-): 0 mm. T.C. leguminosas: positivos para cacahuete y guisante. IgE específica altramuz (CAP): 10,0 Ku/l. IgE específica leguminosas (CAP): positivos para soja (>100 KU/l) cacahuete, guisante y lenteja. T.C. con batería estándar de neumoalérgenos: positivos para pólenes de gramíneas, olivo y malezas.

Presentamos el primer caso de anafilaxia IgE mediada por ingesta de altramuz, existiendo referencias anteriores, en USA, por sensibilización a pasta de altramuz, utilizado en este país como útil de pastelería.