

El polen comparte proteínas alergénicas con muchos alimentos

MÁS DE UN MILLÓN DE ALÉRGICOS AL POLEN PUEDEN SUFRIR ALERGIAS ALIMENTARIAS

- **El diagnóstico molecular permitirá disponer de tratamientos completos contra diferentes tipos de alergenos**

Zaragoza, 18 de octubre de 2003. Uno de cada cinco alérgicos al polen, 1,2 millones de españoles, reacciona a unas proteínas que están presentes en diversos alimentos, las profilinas, según los expertos reunidos en el Simposio Internacional de Aerobiología y Polinosis que se celebra en Zaragoza. Aunque las reacciones alérgicas a las profilinas no suelen ser graves, no ocurre lo mismo con otras proteínas, las transportadoras de lípidos (LTP), cuya sensibilización también suele ser muy frecuente en los alérgicos a polen españoles e italianos. Estas proteínas pueden causar un shock anafiláctico (reacción alérgica generalizada grave, que pone en peligro la vida).

Las profilinas están presentes en pólenes de plantas y árboles muy comunes en nuestra geografía, como gramíneas, el olivo o el plátano de sombra, frecuente en las ciudades. Las LTPs están presentes en pólenes como artemisia y olivo y en vegetales, sobre todo las rosáceas, una familia de frutas en la que se incluye la manzana, la pera, el melocotón, el albaricoque, la cereza, la ciruela, la fresa y la almendra, según la doctora Montserrat Fernández Rivas, coordinadora del Comité de Alergia a Alimentos de la SEAIC.

“La alergia en realidad no es a un polen específico sino a proteínas que se encuentran en él y que pueden estar presentes en diversos pólenes y alimentos”, explica el doctor Domingo Barber, miembro de la Sociedad Española de Alergología e Inmunología Clínica (SEAIC) y director de investigación de ALK-Abelló.

Por eso, gracias a modernas técnicas de diagnóstico molecular que ya han comenzado a introducirse en los hospitales, se puede diagnosticar no ya a qué pólenes o alimentos se produce la reacción, como hasta ahora, sino a qué moléculas, lo que “permitirá identificar los alergenos a los que un paciente se sensibiliza y predecir el riesgo relativo asociado a cada alergeno”, asegura el doctor Barber. El siguiente paso, añade, consiste en “diseñar tratamientos basados en alergenos en vez de en extractos completos”. Así, una vacuna contra una sola proteína puede ofrecer

protección frente a diferentes tipos de pólenes y alimentos que comparten un mismo componente alergénico. En la actualidad, un paciente que presente alergia a diferentes tipos de pólenes debe vacunarse con extractos de cada uno de ellos, con independencia de que compartan unas mismas proteínas.

España comparte con Italia una alta frecuencia de sensibilización frente a proteínas LTPs, mientras que en los países del Centro y Norte de Europa es más frecuente la alergia a otras proteínas menos alergénicas relacionadas con proteínas de polen de abedul.

Alergia a alimentos

Según el estudio epidemiológico Alergológica, el 3,6% de los pacientes que acuden al alergólogo presentan alergia a alimentos, estando las frutas implicadas en el 30% de los casos, lo que las convierte en la más frecuente en la población por encima de los 5 años. Y son las rosáceas las que más casos de alergia producen en los españoles adultos, suponiendo el 1,96% de los pacientes, de acuerdo con datos de un trabajo de la doctora Fernández Rivas. Aparece con mayor frecuencia en pacientes alérgicos al polen, pero entre un 15 y un 21% de los alérgicos a rosáceas no presentan una polinosis asociada.

Esta especialista de la Fundación Hospital de Alcorcón, en Madrid, comprobó que algunas frutas, como melocotón, manzana y pera, dejan en muchos casos de producir reacciones alérgicas cuando se las pela. De ese modo, el 44% de los pacientes alérgicos a manzana y el 41% de los alérgicos a pera presentaban síntomas cuando ingerían estas frutas con la piel, pero las toleraban peladas.

En España, los alimentos que más alergia producen son la leche y el huevo, sobre todo en los niños, aunque tiende a desaparecer con la edad. Aunque los síntomas alérgicos suelen aparecer entre 1 y 2 horas después de haber consumido el alimento, una gran parte de las alergias no se identifica como tal, aunque según los expertos, la situación está cambiando y los pacientes acuden cada vez más al alergólogo. Los expertos proponen que antes de introducir un nuevo alimento en nuestro país, sobre todo frutas exóticas, haya evaluaciones de riesgo alérgico.

➤ **Para más información:**

Gabinete de prensa del Symposium Internacional de Aerobiología y Polinosis. Maite Herráez (636 99 63 52) o Carlos Mateos (639 72 94 79)