

Alergia al altramuz. A propósito de 3 casos

Milvia Sánchez-Acosta
Hospital San Pedro
Logroño

Casos Clínicos

Paciente 1:

- Varón de 43 años , con antecedentes de herniorrafia inguinal e hipercolesterolemia en tratamiento con fenofibratos.
- Trabaja como pastelero, refiriendo, ocasionalmente , tras contacto con barra de pan, erupción cutánea eritematosa.
- Buena tolerancia a leguminosas y frutos secos en general.

Milvia Sánchez-Acosta
Alergonorte 2010

- Le recomiendan “altramuz triturado”, como tratamiento hipolipemiante.
- Presenta, tras la ingesta de altramuces secos triturados:
 - Lesiones habonosas generalizadas, sensación de cuerpo extraño faríngeo, afonía, dolor abdominal , vómitos, y sensación de dificultad respiratoria.

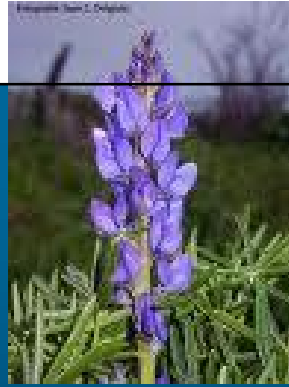
Milvia Sánchez-Acosta
Alergonorte 2010

Estudio Alergológico:

- Pruebas Cutáneas:
 - Punción con: altramuces, serie de harinas, frutos secos y leguminosas, son positivas: Altramuces (15 mm), harina de cebada (7mm), centeno (7mm), maíz (7mm), avellana (8mm), cacahuete (8mm).
- Analítica:
 - IgE total: 774 UI/ml
 - IgE Específica frente Altramuz >100 kU/L (clase 6)
 - Cereales y frutos secos (clase 3 y 4).

Milvia Sánchez-Acosta
Alergonorte 2010

Juicio clínico:



- Anafilaxia por Altramuz.
- Sensibilización frente a harina de cereales, leguminosas y frutos secos.

Milvia Sánchez-Acosta
Alergonorte 2010

Paciente 2:

- Varón de 35 años, sin antecedentes de interés.
- Refiere tras ingesta de un trozo de pastel, prurito plantar después generalizado, habones, edema facial, sensación de inflamación de oídos y garganta.
- Posteriormente buena tolerancia a otros tipos de pasteles y frutos secos, incluido cacahuetes.
- No consta toma previa de antiinflamatorios no esteroideos.

Milvia Sánchez-Acosta
Alergonorte 2010

Estudio alergológico:

- Pruebas cutáneas:
 - Mediante punción: con batería de alimentos (leche, huevo, carne, pescados, mariscos, frutos secos, leguminosas, frutas, batería de harinas y aditivos), positivas para altramuza (8mm) y harina de soja (4mm).
- Analítica:
 - IgE total 84 UI/ml
 - IgE específica: altramuza 0.5 kU/L. Negativos para garbanzo, cacahuete y soja.

Milvia Sánchez-Acosta
Alergonorte 2010

Juicio Clínico:

- Anafilaxia por altramuza



Milvia Sánchez-Acosta
Alergonorte 2010

Paciente 3:

- Mujer de 33 años, con antecedentes de asma bronquial y rinitis alérgica, sensibilización frente a ácaros del polvo, gramíneas y salsola.
- Refiere tras la ingesta de alimentos como “donuts” y unas pechugas de pollo elaboradas con pan rallado y sustituto de huevo, picor bucal y faríngeo intenso.
- Carnicera. Elabora pechugas empanadas, utilizando, como sustituto del huevo, un preparado que contenía fécula, proteína de soja, harina de altramuz, harina de guar, fosfato, etc.

Milvia Sánchez-Acosta
Alergonorte 2010

Estudio Alergológico:

- Pruebas cutáneas:
 - Mediante punción con batería de alimentos(huevo, ovoalbúmina, ovomucoide, carne de pollo, cerdo, pescados, frutos secos, harinas de maíz, cebada, avena, soja, trigo, gliadina), positivas para altramuz(10mm), soja (6mm).
- Analítica:
 - IgE total: 73 UI/ml
 - IgE específica: altramuz 9.3 kU/L. Negativos para clara de huevo, cacahuete, yema de huevo, trigo.

Milvia Sánchez-Acosta
Alergonorte 2010

Juicio Clínico:

- Síndrome de alergia oral.
- Sensibilización frente a altramuz.



Milvia Sánchez-Acosta
Alergonorte 2010

Altramuz(*Lupinus albus*):

- Leguminosa de la familia *fabaceae*.
- Rica en proteínas de alto valor biológico.
- Utilizado en la industria alimentaria para la fabricación de harinas, pizzas, aros de cebolla, etc.



Milvia Sánchez-Acosta
Alergonorte 2010

Epidemiología:

Primer caso de reacción alérgica al altramuz se reportó en 1994.

La prevalencia de sensibilización al Altramuz depende de los hábitos dietéticos de cada país o región.

La harina de altramuz se ha introducido de forma creciente en la industria alimentaria y paralelamente han aumentado las reacciones alérgicas.

Milvia Sánchez-Acosta
Alergonorte 2010

Reactividad cruzada:

- Se han descrito reactividad cruzada entre la β -conglutinina del altramuz y la conglutinina del cacahuete.
- Entre la glicinina de la soja y la globulina 11S del altramuz.
- Un caso descrito entre altramuz y almorta.

J Investig Allergol Clin Immunol 2010; Vol 20(1):76-79

Conclusiones:

- El incremento del uso del altramuz en la industria alimentaria y en nuestros hábitos de consumo, se refleja en el aumento de reacciones adversas a este.
- Nos debe llevar a tenerlo en cuenta como posible agente causal de una reacción alérgica, cuando se han descartado otros alérgenos alimentarios.

Milvia Sánchez-Acosta
Alergonorte 2010