ALERGIA MEDICAMENTOSA POR SENSIBILIZACIÓN LTPs

Autores: Sara Martínez Molina, Alexandra Gómez García, Leticia de las Vecillas Sánchez, María Soledad Duque Gómez, Encarnación Manuela Antón Casas y Fernando Rodríguez Fernández.
Hospital Universitario Marqués de Valdecilla. Santander.

INTRODUCCIÓN

Las reacciones alérgicas medicamentosas, son producidas en ocasiones por los excipientes. Un excipiente poco habitual es el aceite de cacahuete, cuyo consumo está aumentando, erigiéndose en una causa frecuente de alergia alimentaria.

MATERIAL Y MÉTODOS

Mujer de 26 años remitida por reacción medicamentosa. En tratamiento con Progeffik (progesterona en matriz de aceite de cacahuete) por ovario poliquístico. Tras la segunda administración, presentó un cuadro inmediato de prurito orofaríngeo y palmo-plantar, edema glótico, urticaria generalizada y dificultad respiratoria. Acudió a Urgencias siendo tratada con corticoides y antihistamínicos, remitiendo. Refería antecedentes de síndrome oral con piña y melón, tolerando sin embargo cacahuets y frutos secos. Cuatro meses después tuvo una reacción similar con la ingesta de manzana.

RESULTADOS

En el estudio alergológico destacan las siguientes positividades: Prick test: Cacahuete 5mm. Avellana 5mm. Piel de manzana 5mm. Piña 5mm. Almendra 5mm. Girasol 5mm. D. Pteronyssinus 10mm. IgE total: 40,50 IU/ml. Triptasa: 239 ugr/l. IgE específica (INMUNOCAP): Cacahuete 1,26 kU/l. Avellana 2,56 kU/l. Almendra 0,73 kU/l. Melocotón 3,56 kU/l. Prup p3 4,26 kU/l. INMUNOCAP-ISSAC: Fel d1 0,9 ISU-E. Der f1 1,9 ISU-E. Der f2 11 ISU-E. Der p1 2 ISU-E. Der p2 ISU-E. Lep d2 0,5 ISU-E. Jug r3 (LTP) 3,6 ISU-E. Pru p3 (LTP) 5 ISU-E. Art v3 (LTP) 4 ISU-E. Test de provocación de progesterona (sin excipiente): negativo.

CONCLUSIÓN

La paciente fue diagnosticada de sensibilización a LTPs. El aceite de cacahuete altamente refinado es tolerado habitualmente por las personas con alergia a este alimento. Sin embargo, existen variaciones en el procesamiento de este aceite, de manera que puede contener trazas de proteínas debiendo pacientes evitar su consumo los pacientes alérgicos a cacahuete. Por otra parte, en el proceso de elaboración de estos aceites vegetales pueden extraerse proteínas hidrosolubles que en contacto con las grasas se pueden comportar como adyuvantes, aumentando su inmunogenicidad. En nuestro caso, la LTP puede actuar como un excipiente oculto para la alergia a medicamentos.