

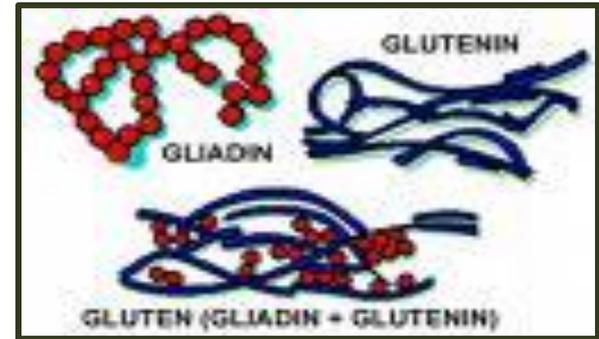
Anafilaxia de repetición por sensibilización frente a ω 5 gliadina **Tri a 19** (*Triticum aestivum*)



Navarro B, Del Pozo MD, Escudero R, Alarcón E, González I, Blasco A, Lobera T.
S. Alergología. CAR San Millán. Hospital San Pedro. Logroño.

Alergonorte 2009.

Introducción



- Las proteínas de trigo pueden clasificarse según solubilidad:
 - Albuminas: en agua
 - Globulinas: en solución NaCl
 - Glútenes: { gliadinas (soluble etanol): $\alpha, \beta, \gamma, \omega$.
+
gluteninas.
- **ω 5 gliadina (Tri a 19)** es uno de los principales alérgenos, implicados en la anafilaxia inducida por ejercicio dependiente de harina de trigo.

PACIENTE 1 ♀

- 33 años. Profesora de aerobio
- Desde hace 7 años, varios episodios de erupción haborosa, 2-3 horas después de comer + ejercicio físico.
- Se resuelven espontáneamente o tras antihistamínico oral.
- En el último episodio, presento erupción con náuseas y pérdida de conocimiento, mientras daba un paseo, 3 horas después de la ingesta.

PACIENTE 2 ♂

- 50 años.
- Desde hace 7 años, 12 episodios de urticaria + pérdida de conocimiento, siempre postprandial, mientras realizaba ejercicio físico.
- Solo en una ocasión, los síntomas ocurrieron en reposo después de haber tomado un comprimido de AAS.
- En todos preciso asistencia en urgencias, con ingreso en 2 ocasiones. Nunca portaba la medicación de emergencia.
- Refiere, en algún episodio, la ingesta previa de bollería industrial.

PACIENTE 3 ♂

- 81 años.
- AP: Asma bronquial, hiperuricemia, claudicación intermitente, HLP.
- Desde hace 4 años, 8 episodios de urticaria con edema facial, disnea y mareo que precisa asistencia en urgencias.
- En la mayoría se encontraba en reposo, coincidiendo con la toma de AINE: aceclofenaco. Tolera paracetamol
- En el ultimo episodio, caminaba a su domicilio después de un aperitivo, sin haber tomado AINE.

	PACIENTE 1	PACIENTE 2	PACIENTE 3
Pruebas cutáneas	Histamina 8mm Gliadina 10 mm Harina de trigo: neg.	Histamina 9 mm Gliadina 13mm Harina de trigo: neg.	Histamina 7mm. Gliadina 10 mm Harina de trigo: neg.
Analítica sanguínea	NORMAL	NORMAL	NORMAL
IgE total	953 UI/ml	144 UI/ml	24 UI/ml
IgE específica (CAP)	r Tri a 19: 2.19KU/l Gluten: < 0.35KU/l Harina trigo:<0.35KU/l	r Tri a 19: 9.18KU/l Gluten:0.46KU/l Harina trigo:0.55KU/l	r Tri a 19: 5.27KU/l Gluten:0.8KU/l Harina trigo:0.6KU/l
Test exposición	NR	AAS: tolerancia	Aceclofenaco y AAS: tolerancia.
Tratamiento	Dieta sin gluten + Kit de emergencia	Dieta sin gluten+ Kit de emergencia.	Dieta sin gluten +Kit de emergencia.
Evolución	Asintomática tras un año.	Múltiples anafilaxias. Trasgresiones dietéticas frecuentes	Asintomático tras 6 meses.

Discusión

- La harina de trigo es una de las causas más frecuentes de anafilaxia inducida por ejercicio dependiente de alimento.

- Matsuo H et al. Exercise and aspirin increase levels of circulating gliadin peptides in patients with wheat-dependent exercise-induced anaphylaxis. Clin Exp Allergy 2005;35:461-466.

- Omega 5 gliadina (Tri a 19) es uno de los principales alérgenos implicados.

- Jacquenet S et al. Interest of ImmunoCAP System to Recombinant ω 5 Gliadin for the Diagnosis of Exercise-Induced Wheat Allergy. Int Arch Allergy Immunol 2009; 149:74-80.

- Ejercicio físico y la toma de AINES, cofactores en el desarrollo de reacción anafiláctica.

- Matsuo H et al. Exercise and aspirin increase levels of circulating gliadin peptides in patients with wheat-dependent exercise-induced anaphylaxis. Clin Exp Allergy 2005;35:461-466.

•Presentamos 3 pacientes sensibilizados a **ω -5 gliadina**, con reacción tras la ingesta, bien mientras realizaban ejercicio físico o tras la toma de AINE.

•Difícil diagnóstico

- 1.Variabilidad en cantidad de alimento y ejercicio requerido.
- 2.Alimento habitual en nuestra dieta.
- 3.PC negativas a harina de trigo.

•Tratamiento de elección: dieta sin gluten.

•Reactividad cruzada con otras prolaminas: secalinas de centeno y hordeina de cebada.



GRACIAS