
Un equipo de la **Fundación Jiménez Díaz** identifica los alérgenos de la sandía

Un equipo de alergólogos de la **Fundación Jiménez Díaz** ha identificado tres proteínas presentes en la pulpa de la sandía como las responsables de la alergia a este alimento, caracterizada por picores leves en la boca. Esta afección provoca molestias a unos 180.000 españoles que ya son alérgicos al polen.

FUENTE | ABC Periódico Electrónico S.A.

05/06/2009

En concreto, los alérgenos responsables son dos enzimas, la malato deshidrogenasa (MDH) y la triosa fosfato isomerasa (TPI), y la profilina, una proteína ampliamente distribuida en frutas y pólenes, según ha explicado el jefe asociado del Departamento de Inmunología de dicha entidad, el doctor Fernando Vivanco.

Tras utilizar técnicas bioquímicas convencionales junto a otras más novedosas basadas en espectrometría de masas combinadas con análisis bioinformáticos, se ha podido concretar el porqué de una alergia ya conocida desde hace años pero que, a diferencia de otros alimentos como la leche, el huevo o el melón, todavía no se habían determinado los alérgenos específicos que causaban dicha reacción.

HINCHAZÓN EN LOS LABIOS

Los síntomas «suelen ser leves», ha añadido el jefe asociado del Servicio de Alergología, Javier Cuesta, caracterizados por un síndrome de alergia oral que se refleja en picores en la boca, prurito palatino o faríngeo y pequeños hinchazones en los labios.

Además, los alérgenos suelen ser rápidamente digeridos en el tracto intestinal. Esta leve afección, unido a que todos estos alérgicos lo sean también al polen, hace que muchos pacientes «no den importancia» a la sintomatología y la relacionen con su sintomatología general o al efecto propio de consumir la sandía. «Muchos creen que no tiene importancia y que sólo es que el alimento pica», ha señalado este experto.

Sin embargo, se recomienda prestar atención a dichas reacciones porque una ingesta más continuada puede llevar a cuadros de anafilaxis más generales. Por el momento, y a pesar de que hay vacunas en investigación para alergias a algunos alimentos, parece menos probable que se desarrolle una a la sandía, ya que la principal recomendación al respecto es evitar su ingesta.

ALÉRGICOS AL POLEN

De los pacientes ya detectados, el doctor Cuesta ha asegurado que todos habían presentado también alergia al polen. De hecho, uno de cada cinco (20%) alérgicos al polen suele desarrollar también reacciones alérgicas a algún alimento, de los que entre un 10 ó 20% la tendrán a la sandía.

Además, según este experto, dicha incidencia está en aumento en los últimos años al igual que el resto de alergias alimentarias, actualmente la quinta causa de consulta en los servicios de Alergología. Esto se debe, según ha advertido, a la mayor higiene de la población y al efecto más directo de la polución, que ha provocado también que las plantas tengan que defenderse del estrés ambiental generando proteínas de resistencia, en muchos casos las propias causantes de dichas alergias.

Tras detectar los alérgenos de la sandía, que ya han sido registrados en un banco de datos de alérgenos a nivel internacional, en las pruebas cutáneas para detectar la alergia a los alimentos se incluirán dichas proteínas a fin de detectar nuevos alérgicos.