

Alergología

Malato deshidrogenasa, triosa fosfato isomerasa y profilina causan la alergia a la sandía

REDACCIÓN | MADRID

Fecha de publicación: Domingo, 7 de Junio de 2009

Redacción

Madrid

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

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 explicó el jefe asociado del Departamento de Inmunología de dicha entidad, 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 por qué 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.

Los síntomas "suelen ser leves", añadió 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.