

27/4/2009

Nota de CIBERES

## **Los niños alérgicos a la leche de vaca tienen un 15% de posibilidades de sufrir reacciones alérgicas accidentales**



*La revista Journal of Allergy and Clinical Immunology acaba de publicar un trabajo que analiza la frecuencia, la gravedad y los factores de riesgo de las reacciones alérgicas accidentales en niños alérgicos a las proteínas de la leche de vaca. El coordinador del estudio es Santiago Quirce, investigador del CIBER de Enfermedades Respiratorias (CIBERES) y jefe de Servicio de Alergia del Hospital de La Paz, y la autora principal es la Dra. Teresa Boyano, especialista de La Paz (Madrid).*

La revista Journal of Allergy and Clinical Immunology acaba de publicar un trabajo que analiza la frecuencia, la gravedad y los factores de riesgo de las reacciones alérgicas accidentales en niños alérgicos a leche de vaca. El coordinador del estudio es Santiago Quirce, investigador del CIBER de Enfermedades Respiratorias (CIBERES) y jefe de Servicio de Alergia del Hospital de La Paz, Madrid, y la autora principal es Teresa Boyano, especialista de La Paz.

En los 88 niños analizados, con edad media de 32 meses, la frecuencia de reacciones alérgicas accidentales en un año fue del 40%. De éstas, el 15% fueron reacciones graves, y muchas tuvieron lugar en el domicilio familiar en circunstancias habituales de la vida cotidiana. Se considera que una reacción alérgica grave es la que afecta a más de un órgano y/o puede poner en peligro la vida (anafilaxia, hipotensión, broncoespasmo intenso).

La alergia alimentaria es un problema de prevalencia creciente que afecta especialmente a niños. La leche de vaca es uno de los alimentos más frecuentemente implicados, con una incidencia aproximada del 2% en el primer año de vida. Muchos pacientes superan esta alergia en la edad escolar, pero otros siguen siendo alérgicos mucho más tiempo.

La leche natural y los productos lácteos como yogur o helados son relativamente fáciles de evitar. Las proteínas lácteas pueden constituir un ingrediente oculto en muchos alimentos elaborados y suponen un riesgo para los alérgicos.

Las reacciones alérgicas accidentales en niños con alergia a leche de vaca son comunes. Afectan a la calidad de vida de los pacientes y de su familia y, en ocasiones, pueden suponer un riesgo vital por su gravedad.

En el presente estudio, investigadores del CIBERES (pertenecientes al grupo de la **Fundación Jiménez Díaz**) y del Servicio de Alergia del Hospital de La Paz, concluyeron que niveles muy elevados de IgE específica para leche de vaca y caseína (heteroproteína presente en la leche y sus derivados), y padecer asma fueron factores de riesgo para sufrir reacciones graves.

Quirce señala que "para evitar las reacciones alérgicas accidentales es necesario un esfuerzo conjunto de profesionales sanitarios, padres y cuidadores, industria alimentaria y la administración pública para dar a conocer el problema". Asimismo, indica que "es importante hacer cumplir la normativa sobre etiquetado de los productos alimentarios".

[Más información sobre alimentación](#)

---

Con la excepción de las disposiciones legales, está expresamente prohibida la reproducción y redifusión sin nuestro permiso expreso de todo o parte del material contenido en esta web, incluyendo como tal la hipervinculación en páginas de marcos.