

“Caso clínico: Anafilaxia mediada por cofactor tras ingesta de guisantes crudos y trigo”

Autores: Jaime Torralba Moreno, Amanda Murillo Torres, Soledad Zamarro Parra, Esther Fernández Calvo, Cristina Navarro Garrido, Antonio Carbonell Martínez, Ana Isabel Escudero Pastor, Juan Carlos Miralles López.

Introducción:

Se presenta el caso de un chico de 13 años, deportista de alto rendimiento, el cual presentó 4 horas después de la ingesta de guisantes crudos y pizza un episodio de anafilaxia mediada por cofactor, el cual requirió atención urgente en urgencias. Desde entonces, ha tolerado los alimentos implicados en reposo y no ha presentado nuevas reacciones.

Objetivos:

El objetivo principal del estudio fue el de descartar la presencia de sensibilización en nuestro paciente a proteínas de almacenamiento tipo globulinas que son responsables de reacciones de mayor gravedad. Por otro lado, en el reporte del caso clínico queremos describir un episodio de anafilaxia en paciente de edad pediátrica, enfatizando la importancia que pueden tener en estas reacciones la presencia de diferentes cofactores como el ejercicio físico en nuestro supuesto, y la realización de una historia clínica en profundidad.

Material y métodos:

El paciente fue estudiado tanto en el Hospital de Caravaca como en nuestro hospital Reina Sofía de Murcia. Tras realizar una anamnesis dirigida y exhaustiva, se realizaron pruebas cutáneas a neuroalérgenos con prick test y análisis en sangre ALEX. Tras esto, se realiza estudio serológico primero haciendo ensayo SDS-PAGE y más tarde Western blot. Además, para apoyar los resultados se realizó una búsqueda en bases de datos PubMed, Cochrane, UpToDate y literatura para apoyar la evidencia.

Resultados:

Se obtienen dos extractos proteicos purificados uno correspondiente al guisante y otro al melocotón, siendo la concentración de proteínas 290 y 405 µg/mL respectivamente. En el Western blot, en el carril del guisante no se aprecia sensibilización para ninguna proteína, incluidas las de almacenamiento (globulinas o albúmina 2S-7S). En cuanto al del melocotón, se aprecian bandas a 10 kDA (concordante con nsLTP), 11 kDA y 15 kDA (pru p3 y pru p4) y a 65 kDA (proteína alérgica que no existe en la literatura).

Conclusiones:

En conclusión, no se puede demostrar sensibilización serológica a proteínas de guisante, sin embargo, sí a proteínas de tipo LTP. Se trata por tanto de una anafilaxia idiopática, sin poder atribuir la causa claramente al guisante. Una opción para esclarecer el motivo podría ser la realización de un test de ejercicio físico en cinta tras la ingesta de guisantes en un entorno controlado, pero por primar siempre la no maleficencia, se opta por dar recomendaciones de evitación del alimento junto a cofactores y seguir tomando los alimentos sin restricciones.