



Alergia a lupino: no simple reactividad a maní o soya

Kim A BM. Peeters, Julie A. Nordlee et al
JACI Vol 120, Num 3 Sept 2007

El presente estudio pretende identificar los alérgenos del lupino y estudiar la relación entre la alergia al lupino y el maní.

El lupino al igual que el maní y la soya pertenece a la familia de las leguminosas. Originalmente el lupino fue utilizado como alimento animal, luego fue aprobado a partir de 1996 (en UK) como aditivo de alimentos.

La harina de lupino puede utilizarse en la fabricación de pan, galletas y alternativa o reemplazo de la harina de soya. Los primeros casos descritos de alergia al lupino fueron en pacientes alérgicos al maní.

Se estudiaron 6 pacientes alérgicos al lupino y se determinó sensibilización mediante prick tests. Se confirmó la alergia alimentaria mediante test de provocación oral doble ciego en los 6 pacientes mostrando positividad subjetiva en dosis de 3 mg y síntomas objetivos en dosis de 300mg (en promedio).

Del total, sólo tres pacientes mostraron sensibilización y alergia al maní, en ellos el inmunoblot mostró unión a proteínas de diferente peso molecular que aquellos pacientes exclusivamente alérgicos al lupino.

Este trabajo muestra que la alergia al lupino puede ser independiente de una reactividad cruzada con los alérgenos del maní.

Dra. Paola Toche P.
Inmunóloga Clínica