



Anaphylactic reaction to lupine flour because of a primary sensitization.

***Carta al Editor del Dr. B.Wuthrich.
Allergy 2008; 63: 476-477***

*El lupino aparece entre los alérgenos alimentarios emergentes, causales de patología alérgica. Su harina tiene un alto contenido proteico y lipídico, por lo que se utiliza extensamente en la industria alimentaria, como aditivo de otras harinas, con propiedades emulsificantes. El Lupino (*Lupinus albus*), pertenece a la familia de las leguminosas, por lo cual tiene una importante reactividad cruzada con maní, porotos blancos y garbanzos.*

Se han descrito reacciones alérgicas por su ingesta e inhalación, que cubren un espectro de severidad variable: desde síndrome de alergia oral hasta cuadros de shock anafiláctico. Es importante disponer de la medición de IgE específica contra lupino, y además, de lupino puro, para ser utilizado en pruebas cutáneas, en los centros de estudio especializados en el tema de la alergia alimentaria.

Dra. María Antonieta Guzmán M.

***Presidenta Sociedad Chilena de Alergia e Inmunología
Vocal Junta Directiva Sociedad Latinoamericana de Alergia, Asma e Inmunología
Integrante Comité de Alergia Alimentaria de la World Allergy Organization (WAO)***