



Prediction of challenge test results by flour-specific IgE and skin prick test in symptomatic bakers

V. van Kampen y cols.

Allergy 2008; 63:897 – 902

La harina de trigo y centeno son los alérgenos más frecuentes en el asma del panadero, una de las formas más importantes de alergia ocupacional. Generalmente el diagnóstico se basa en el test de provocación por inhalación de estas harinas.

Para varios alimentos se ha podido establecer concentraciones de IgE específica y valor predictivo positivo (VPP) de los resultados del test de provocación oral, en cambio hay poca información para provocación con alérgenos inhalados, y menos aún para alérgenos ocupacionales.

El objetivo de este trabajo fue determinar si existía una concentración de IgE específica y un tamaño de test cutáneo a trigo y centeno que permitiera predecir el resultado del test de provocación

Este es un estudio multicéntrico, en panaderos sintomáticos a los que se les realizó test de provocación nasal o bronquial, IgE específica y test cutáneo a harina de trigo y centeno.

Los resultados muestran que una IgE específica a trigo de 2.32 kU/ml y de 9.64 kU/ml para centeno y un test cutáneo igual o superior a 5mm tienen un VPP de 100%. El punto de corte más alto para centeno está dado por un solo paciente, con IgE específica positiva y test de provocación negativo.

En conclusión el test cutáneo positivo y la presencia en el suero de IgE específica a trigo o centeno en panaderos sintomáticos son buenos indicadores de un test de provocación positivo, permitiendo en algunos casos prescindir de esta prueba en los pacientes de mayor riesgo, o cuando por otras razones esta no puede realizarse.

**Q. Maria Cristina González del V.
Clínica Miguel de Servet**