

¿Alergia a la fruta o a la película de cera que la cubre?

El Hospital Río Hortega detecta que muchos pacientes no toleran bien la fruta, pero dan negativo en las pruebas y los especialistas sospechan que la causa es el baño con cera de abeja

ANA SANTIAGO



La consulta de alergia del Hospital Río Hortega de Valladolid atiende con frecuencia a pacientes que rechazan las frutas porque les sientan mal al estómago, les afecta a la piel o, incluso, les crea problemas respiratorios o alergias con urticaria, asma o anafilaxia tras su ingesta. Sin embargo, los exámenes realizados en el Servicio de Alergología para diagnosticar la causa con las habituales pruebas cutáneas en prick con extractos comerciales de diferentes frutas —que se obtienen habitualmente de procesados de su pulpa sin semillas ni peladura—, resultan habitualmente negativas y también los estudios de anticuerpos. En cambio, cuando se realizan perforando la fruta con su cubierta los especialistas detectan más positividades. Además, el contacto con las frutas «puede

provocar síntomas graves en estos pacientes, por lo que se consideran pruebas de riesgo».

Por ello, explica la jefa de Alergología del Río Hortega, Alicia Armentita, «pensamos que puede existir una respuesta a alérgenos del propóleo que las recubre por vía digestiva, además de cutánea como recoge algún trabajo, y que se puedan investigar los epítomos implicados. Es posible un patrón de respuesta inmune específico a diferentes familias de frutas protegidas con biopelículas, aún por dilucidar».

El propóleo es una cera producida por las abejas a partir de las resinas de los árboles. Lo usan para defender sus colmenas contra los virus y las bacterias, ya que actúa como antiséptico, antiviral y antiinflamatorio. Para facilitar el envasado y conservación de frutas sensibles, sobre to-

dos las de cubierta fina como mango, aguacate y papaya; pero también en manzanas o berenjenas se emplean últimamente biopelículas de propóleos. Y este baño que hace brillar y da además un efecto saludable y casi de exposición a las piezas «puede ser la causa de patologías emergentes, graves, de posible mecanismo inmunológico y de difícil diagnóstico etiológico, de su causa», explica esta alergóloga. «La hipersensibilidad a estos propó-

leos puede ser la causante, pero aún no existe una técnica diagnóstica fiable y libre de riesgos para comprobarlo y se precisa hacer pruebas de provocación oral», añade.

Destaca asimismo la doctora Armentita que «es probable que los alérgenos estén localizados en la cubierta de las frutas y no en su pulpa. Por eso no son detectados con los extractos diagnósticos comerciales». «Sabemos que los propóleos tienen gran potencia alérgica. Muchos apicultores están muy sensibilizados y tienen patología ocupacional. Conocer si esta es la causa haría muy sencillo evitarla, bastaría con pelar la fruta y retirar el cuchillo empleado para comerla», destaca.

De ahí que el Río Hortega se proponga documentar esta respuesta de hipersensibilidad tras la ingesta de fruta. Para ello, introducirá un extracto de propóleo en las baterías diagnósticas con-

«Si la cobertura causa hipersensibilidad, bastaría con pelar la pieza con un cuchillo y luego comerla con otro»

Manzanas y otras piezas en una frutería.

CARLOS ESPESO

LA INVESTIGACIÓN

► **Título.** 'Hipersensibilidad a biopelículas de propóleo para conservación de frutas'.

► **Equipo.** Servicio de Alergología del Hospital Río Hortega de Valladolid bajo la coordinación de su responsable, Alicia Armentita Medina.

► **Objetivo.** Valorar la frecuencia de respuesta alérgica a propóleos en pacientes que han sufrido reacciones tras la ingesta de frutas en las que no se ha podido demostrar hipersensibilidad clara a las mismas por técnicas de diagnóstico alérgológico habitual.

reccionales en sus pacientes. La investigación propone probar propóleos en todos los pacientes que acudan a la consulta durante el año 2021. «Refiriendo problemas clínicos de tipo alérgico (urticaria, angioedema, rinoconjuntivitis, asma anafilaxial), con frutas o digestivos diversos (dispepsia, atragantamiento o intolerancia, dolor abdominal, meteorismo, diarrea...)', explica el proyecto esta especialista.

El estudio evaluará pacientes distribuidos en cuatro grupos: con historia clínica de urticaria, dermatitis, asma, rinitis, síntomas digestivos o anafilaxia relacionada con la ingesta de frutas; controles de hemodonación de población sana; alérgicos a pólenes de gramíneas sin síntomas digestivos relacionados con ningún alimento, y apicultores dedicados a la comercialización de propóleos. Todo ello con pruebas *in vivo* e *in vitro*.

Las pruebas

El paciente deberá dar su consentimiento para participar en la investigación. Las pruebas se realizarán depositando una gota de extracto de los alérgenos sospechosos en la superficie de la piel de su antebrazo. Posteriormente, explica la doctora Armentita, «se realizará una micropunción para, una vez transcurridos 15 minutos, comprobar la presencia de un habón que indicaría una respuesta al alérgeno probado». «En el caso de que la respuesta fuera positiva, al paciente se le pedirá consentimiento para realizar una extracción de sangre con el fin de realizar un estudio molecular a 112 alérgenos en su suero. Esta prueba le beneficiará en el conocimiento del alimento al que puede ser alérgico y puede mejorar sus síntomas evitando su ingesta», apunta la doctora.

Colección "Novela histórica"

NEREA RIESCO
EL ESPANTE DE MARILL

Domingo 6 de junio
por solo **5,95€** +cupón

El Norte de Castilla
CERCA OS 11

Promoción válida para las ediciones de Valladolid, Palencia, Segovia y Salamanca. Hasta agotar existencias. Más información en www.promocioneselnortedecastilla.es • promociones@elnortedecastilla.es