

El Río Hortega añade la cebolla y el ajo a la lista de alimentos alergénicos

Un estudio constata que el 3% de las personas con intolerancias a la comida son hipersensibles a estos bulbos, pero no se incluyen en las pruebas

:: ANA SANTIAGO

VALLADOLID. Problemas digestivos, urticaria o inflamación de las vías respiratorias. Son los síntomas más habituales cuando el sistema inmunitario responde de forma exagerada tras ingerir algún alimento. Las reacciones alérgicas a algunos productos vegetales o animales afectan a cualquier edad y pueden aparecer en cualquier momento de la vida; pero son más frecuentes en niños y jóvenes y además van en aumento. El 2% de los adultos y entre el 5% y el 7% de los niños presentan realmente alergias, es decir, una reacción negativa en la que interviene el sistema inmunológico a diferencia de las intolerancias alimentarias.

Los servicios de Alergología, cuando investigan qué alimentos provocan hipersensibilidad a una determinada persona, la someten a una batería de pruebas frente a los alimentos sospechosos habituales. Sin embargo, tales determinaciones en busca de un diagnóstico no incluyen los bulbos comestibles pese a su elevado consumo en la dieta mediterránea y apenas existen referencias sobre su capacidad de causar síntomas alérgicos. Y esto es precisamente lo que ha hecho el hospital Río Hortega, estudiar la sensibilización y la clínica asociada al consumo de ajo y cebolla en una muestra de pacientes alérgicos.

Una amplia investigación con los 8.109 pacientes, de todas las edades, que a lo largo de 2018 pasaron por sus consultas –realizada por los equipos del servicio de Alergología del Río Hortega, de Pediatría del centro Delicias II y por la Universidad– ha realizado pruebas con un extracto de ajo y cebolla en los citados pacientes. Para este trabajo, el hospital testó 44 aeroalérgenos y alimentos, incluyendo estas hortalizas, con prick, la conocida prueba que consiste en colocar una gota del extracto del alérgeno en la cara anterior



Pruebas con prick en el servicio de Alergología del Río Hortega. :: RODRIGO JIMÉNEZ

del antebrazo y hacer una punción con una lanceta en la piel a través de la gota aplicada, y con la determinación de IgE (inmunoglobulinas desencadenantes de la reacción alérgica) específica. También se realizaron provocaciones orales y técnicas de contacto cuando se sospechaba que la reacción podía ser tardía. Además, se realizó un Western Blot, una técnica analítica para identificar proteínas específicas dentro de una mezcla compleja de ellas y también con el suero de los pacientes positivos a alguno de estos bulbos.

356.798 pruebas

En total, el estudio incluyó 356.798 pruebas cutáneas y 4.254 determinaciones de IgE específica. De los citados miles de pacientes examinados, 2.508 presentaron diversos síntomas asociados a la ingesta de alimentos, el 30,92% de los atendidos. De todos los afectados por problemas alimentarios, pudo demostrarse de forma objetiva hipersensibilidad a algún alimento con la prueba cutánea, IgE específica positiva y provocación en 924 pacientes y, de ellos, 27 fueron causados por bulbos, «lo que indica una prevalencia del 2,92%. La inmunodetección permitió asociar los sínto-

mas con una LTPs (proteínas defensivas) específica al ajo y la cebolla sin reactividad cruzada con otras proteínas de la dieta mediterránea como el melocotón o el trigo».

La conclusión principal, destaca la doctora Alicia Armentia responsable de la investigación y jefa de Alergología del Río Hortega, es que la «hipersensibilidad alérgica al ajo y la cebolla no debe de ser subestimada y, dado su elevado consumo, se debería incluir en la batería diagnóstica de alergia a alimentos».

España y China ocupan los primeros puestos en el mundo en su consumo y, sin embargo, «no existen apenas referencias sobre su capacidad de causar síntomas alérgicos».

Tras realizar todas estas pruebas, 17 pacientes resultaron sensibles al ajo y 10 a la cebolla. De estas 27 personas sensibilizadas, se detectaron dos asma profesionales por inhala-

ción de vapores de bulbos en cocineros y dos pulpitis en dedos índice y pulgar de mano izquierda que se diagnosticaron por pruebas de contacto. Además, un lactante que nunca había probado ajo se sensibilizó posiblemente a través de la leche materna, dado que la madre consumía ajo con mucha frecuencia. Además, tras la provocación de los dos pacientes que accedieron a realizarla, en ambos se observó edema labial y urticaria en los primeros 30 minutos desde el inicio de la prueba.

La afectación fue mayor en las mujeres, el 70,4% lo son, que en los hombres, con solo un 29,6%. El 44% de los pacientes con pruebas positivas procedían de Atención Primaria y el 37%, de las consultas de Digestivo. El resto eran de Neumología y Dermatología y de Pediatría solo hubo un paciente. La clínica predominante fue la diarrea crónica (14,8%), seguido de la dispepsia (flatulencia, malas digestiones) en un 11,1% y, finalmente, asma (7,4%).

En cuanto a la evolución de los pacientes fue de mejoría tras la evitación de bulbos en la gran mayoría (85,2%), curación tras la evitación de su consumo en un 11,1%, y mejoría tras medidas de barrera en un 3,7%.

Un lactante se sensibilizó a través de la leche dado que la madre consumía mucho ajo

Cruz Roja ayudó a encontrar trabajo el pasado año a 331 personas en la provincia

:: EL NORTE

VALLADOLID. El Plan de Empleo de Cruz Roja en Valladolid permitió que 331 personas, con dificultades para acceder al mercado de trabajo, encontraran un empleo en la provincia el año pasado. En total, según informa la organización a través de un comunicado del que se hace eco Europa Press, participaron en este plan 1.144 personas que acudieron para mejorar su empleabilidad. De ellas, 656, el 57%, fueron mujeres. Tras ellas, se encuentran las personas migrantes y refugiadas, los jóvenes sin formación y las personas desempleadas de más de 50 años, tal y como explica la entidad. Asimismo, a las más de trescientas personas que se beneficiaron de este programa, cabe añadir 196 que mejoraron sus competencias profesionales, aumentando por tanto sus posibilidades de acceder a un empleo. La mayor parte de estos perfiles corresponden a personas que están más alejadas del mercado laboral, ya que un 41% no tiene estudios y un 95% se encuentran en situación de paro o inactivos.

Voluntarios

Trabajar con personas que lo necesitan y dedicarles tiempo e ilusión. Esa es la principal labor de los voluntarios, que deciden regalar su tiempo y esfuerzo en beneficio de los demás. Su labor estuvo presente en la organización el pasado año a través de las 82 personas. Por otra parte, las acciones del Plan de Empleo están dirigidas a mejorar la empleabilidad y el acceso al trabajo de quienes lo tienen más difícil.

Además, el Plan de Empleo de Cruz Roja, un nexo de unión entre las personas y el mercado laboral, cuenta con el apoyo de las administraciones públicas a través de los programas operativos de empleo juvenil (POEJ) y del Programa Operativo de Inclusión Social y Economía social (POISES), cofinanciados por el Fondo Social Europeo y por el Ministerio de Trabajo, Migraciones y Seguridad Social.

El Aula de Cultura de El Norte de Castilla y Obra Social "la Caixa" tienen el gusto de invitarles al encuentro con



Juan del Val
periodista y escritor
"Encandelado"

Lunes, 29 de abril. 20:00 h.
Lugar: Museo Patio Herreriano

331ª Sesión
VALLADOLID
2019

Colaboran:



Entrada libre hasta completar aforo

Si está interesado en estas conferencias envíenos un mail a: auladecultura@elnortedecastilla.es y le mantendremos informado