

Alergia a Alimentos

www.alergialimentaria.unlugar.com

Editores: CM Bozzola, JC Ivancevich, IA Kriunis, E Tassiello



APIO (*Apium graveolens*)

Familia taxonómica: apiaceas o umbelíferas

Nombre en inglés: celery

Alergenos incluidos en la Lista Oficial de la IUIS/OMS:

Api g 1: es un homólogo de Bet v 1 (alergeno principal del abedul)

Api g 4: es una profilina

Api g 5: se desconoce su función

Otros taxones importantes: hinojo, zanahoria, cilantro, perejil y eneldo.

El apio es una causa principal de reacciones anafilácticas en Suiza y uno de los alergenitos alimentarios más importantes en todo el mundo, dependiendo su frecuencia relativa de los hábitos de cada país.

La sintomatología es IgE dependiente y casi invariablemente inmediata. Incluye: shock anafiláctico, rinoconjuntivitis, urticaria / angiodema, broncospasmo y síndrome de alergia oral.

Se ha descrito un **Síndrome Artemisa-Apio-Zanahoria**, en el que los pacientes, además de tener alergia respiratorio por polen de Artemisia, pueden tener además síntomas orales (picor, hinchazón de labios o lengua, etc) o digestivos cuando comen apio o zanahoria.

Lo propio sucede con pacientes con alergia a abedul. Ellos pueden sufrir síntomas al comer apio y zanahoria. Debido a que los alergenitos responsables de estas reacciones son fácilmente desnaturalizados por el jugo gástrico ó el calor, la mayoría de los pacientes sólo experimentan síntomas alérgicos en la mucosa oral o faríngea

Desde fines del 2005 la Unión Europea decidió incluir al apio entre los principales alergenitos alimentarios que la industria debe declarar obligatoriamente en los envases de sus productos.

La lista -que entró en vigor el 25 de noviembre pasado- también comprende el huevo, la leche y sus derivados, el pescado, los crustáceos, los frutos secos con cáscara (almendra, avellana, nuez), el maní, los cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena), la soja, el apio, la mostaza, las semillas de sésamo y, cuando excedan los 10 mg/l, el dióxido de azufre y los sulfitos.

Sin embargo, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) excluyó al aceite obtenido de la hoja y la semilla del apio -y a la semilla del apio en sí- de dicha prohibición, debido a falta de pruebas sobre su alergenidad.

En nuestro país no existen estadísticas sobre frecuencia de alergia al apio.



www.alergialimentaria.unlugar.com

Sitio de información y apoyo a personas con alergias por los alimentos