



## Alergia al kiwi

**Nombres científicos:** *Actinidia deliciosa*, *Actinidia chinensis*, *Actinidia arguta*, *Actinidia kolomikta*

**Familia taxonómica:** Actinidiaceae

**Nombre en inglés:** Chinese gooseberry

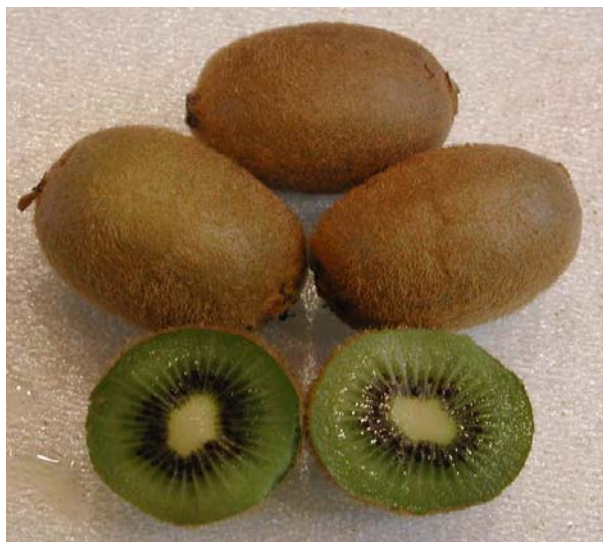


Foto: fruto del kiwi

### Características generales

El fruto del kiwi proviene de un arbusto de origen chino. Se cultiva desde hace 300 años. Sin embargo China nunca se interesó en su explotación y es Nueva Zelanda en 1906 quién comienza su cultivo intensivo y exportación. Asimismo es este país quién lo bautiza con su nombre actual. Antes era conocido solo como Chinese gooseberry.

Actualmente su consumo aumenta en casi en todo el mundo y es producido en la propia Nueva Zelanda, Japón, Francia, Australia, USA, Italia, España, Chile y en los últimos años también en Argentina.

Es ingerido como fruto fresco además de formar parte de ensaladas de frutas, postres, helados, jugos y hasta vinos. Puede

ser combinado con jugo de manzana para disminuir su acidez.

Es rico en vitamina C. Contiene enzimas similares a la papaina por lo que puede emplearse como agente "tiernizante" de la carne.

### Alergenos identificados

#### *Actinidia chinensis*

Act c 1 cisteína proteasa llamada actinidina, de 30 kd. Es el alergeno mayor. Presenta actividad físico-química similar a la papaina. Ello puede explicar algunas reacciones anafilácticas. Reactividad cruzada con la papaina del latex de papaya y con la bromelaina del ananá.



Act c 2 proteína taumatina-like de 24 kd.  
Act c quitinasa  
Act c fitocistatina

#### *Actinidia deliciosa*

Act d 1  
Act d 2  
Act d 28kd  
Act d 3  
Act d quitinasa  
Act d fitocistatina  
Act d profilina

Para mayor descripción de cada uno, ver [www.allergome.org](http://www.allergome.org)



Foto: flor. Posee polinización entomófila

## Alergenicidad

La alergenidad del kiwi se conoce desde hace 30 años aunque los reportes siempre fueron de un pequeño grupo de pacientes. Solo recientemente fue estudiado con mayor profundidad y en poblaciones más numerosas. Los expertos creen que el notable aumento de la alergia al kiwi se debería a la explosión de consumo masivo y al incremento de la alergia alimentaria en general.



Foto: actinidia deliciosa

## Clínica

La urticaria y el síndrome oral alérgico (SOA) son las manifestaciones más comunes de alergia al kiwi. <sup>1</sup> Otros síntomas reportados son rinoconjuntivitis, náuseas, vómitos, urticaria de contacto broncospasmo y anafilaxia. <sup>2,3,4</sup> En algunos pacientes ha ocurrido anafilaxia tras el prick to prick con el alimento fresco. <sup>5</sup> Uno de dichos episodios ocurrió en un medio privado de la ciudad de Rosario (datos no publicados), con resolución favorable. Otro caso extremo se produjo tras un beso post-ingesta inmediata de kiwi. <sup>6</sup>

En un estudio sueco, sobre 361 pacientes alérgicos a kiwi, un 40% tuvo síntomas leves, 32% moderados y 28% severos. Estos datos remarcan la potencia de los alérgenos de este atractivo fruto chino. <sup>7</sup>

El SOA parece más frecuente en pacientes con alergia cruzada con pólenes –sobre todo abedul y artemisa-, mientras que los no sensibles a polen presentan anafilaxias más comúnmente.

Los niños tienden a sufrir más anafilaxia que los adultos, por razones aun desconocidas. Incluso, se ha descrito un caso en un lactante de apenas 4 meses de edad.

## Diagnóstico

El interrogatorio a menudo arroja datos altamente sugerentes de alergia al kiwi. Adicionalmente puede practicarse prick test con el fruto fresco (prick to prick) o con extractos comerciales, que resultan menos confiables. También puede medirse IgE sérica específica. Sin embargo, estos tres tipos de test tienen baja especificidad. **Se han descrito numerosos falsos positivos por ejemplo en personas que toleran el kiwi sin inconvenientes. Por ello al igual que con otras frutas, test positivos pueden conducir a restricciones innecesarias del alimento en cuestión.** <sup>8,9</sup>

Por lo antedicho, ante la sospecha clínica debe practicarse una prueba de desafío a doble ciego. <sup>1</sup>

## Reactividad cruzada

# Alergia a Alimentos

[www.alergialimentaria.unlugar.com](http://www.alergialimentaria.unlugar.com)

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



Existe evidencia sólida acerca de la reactividad cruzada con polen de abedul, artemisa y olivo. Además, kiwi presenta epitopes comunes con el látex. También se han descrito reacciones cruzadas con palta, banana, melón, semillas de sésamo, avellana, castaña y granos de centeno.

Sin embargo, cabe destacar que in vivo solo son importantes las correspondientes al abedul y al látex natural. El resto carece de relevancia clínica.



Foto: actinidia chinensis

## Tratamiento

La evitación estricta es el único tratamiento disponible. Tanto los alérgicos a abedul como a látex deben ser informados sobre posibles reacciones. Sin embargo, los expertos no recomiendan abolir la ingesta de kiwi si estos 2 grupos de pacientes ha tolerado la ingesta de la fruta previamente..

Se ha publicado recientemente un caso exitoso de desensibilización con vacuna oral (SLIT) -preparada con la fruta fresca- en concentraciones crecientes con protección ante las posteriores pruebas de desafío.<sup>10</sup>



Foto: planta de kiwi. Es un arbusto

## Referencias bibliográficas

1 Aleman A. Allergy to kiwi: A double-blind, placebo-controlled food challenge study in patients from a birch-free area. *J Allergy Clin Immunol* 2004; 113: 543-550.

2 Falliers CJ (1983) Anaphylaxis to Kiwi fruit and related "exoti" items *J Asthma* 20(3):193-196

3 Fine AJ (1981) Hypersensitivity reaction to kiwi fruit (Chinese gooseberry, *Actinidia chinensis*) *J Allergy Clin Immunol* 68(3):235-7

4 Freye HB (1989) Life-threatening anaphylaxis to kiwi fruit and the prevalence of kiwi fruit sensitivity in the United States *Allergologie* 12:89-90

5 Novembre E., Bernardini R., Bertini G., Massai G., Vierucci A. Skin-prick-test-induced anaphylaxis. *Allergy* 1995; 50: 511-3.

6 Mancuso G, Berdondini R. Oral allergy syndrome from kiwi fruit after a lover's kiss. *Contact Dermatitis* 2001; 45: 41.

7 Eriksson, NE, Möller, C, Werner, S, Magnusson, J, Bengtsson U, Zolubas Z, Self-reported Food Hypersensitivity in Sweden, Denmark, Estonia, Lithuania and Russia. *Journal of Investigational Allergology and Clinical Immunol*, In press 2004.

[www.alergialimentaria.unlugar.com](http://www.alergialimentaria.unlugar.com)

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

# Alergia a Alimentos

[www.alergialimentaria.unlugar.com](http://www.alergialimentaria.unlugar.com)

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

---



8 Brehler R., Theissen U., Mohr C., Luger T. "Latex-fruit syndrome": frequency of cross-reacting IgE antibodies. Allergy 1997; 52: 404-410.

9 Crespo J.F., Rodriguez J., James J.M., Daroca P., Reano M., Vives R. Reactivity to potential cross-reactive foods in fruit-allergic patients: implications for prescribing food avoidance. Allergy 2002; 57: 946-9.

10 [Kerzla](#) R et al. Life-threatening anaphylaxis to kiwi fruit: Protective sublingual allergen immunotherapy effect persists even after discontinuation. J Allergy Clin Immunol 2007; 119 : 507-508.



---

[www.alergialimentaria.unlugar.com](http://www.alergialimentaria.unlugar.com)

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