



Alergia a pescados (fish allergy)

Introducción

La ingesta de pescados constituye una de las causas más frecuentes de alergia alimentaria en todo el mundo. Las proteínas presentes en la carne del pescado son las causantes de las reacciones. Debemos recordar asimismo que en el pescado mal refrigerado pueden crecer bacterias productoras de histamina. Ello provocará síntomas similares a la alergia, aunque se trata de una verdadera intoxicación histamínica que no se repite en el futuro y debe ser diferenciada de aquella. Presenta mayor frecuencia en pacientes adultos debido a su mayor ingesta. Sin embargo se han descrito pacientes pediátricos con asma o dermatitis atópica empeoran tras la ingesta de pescado.

Se estima que la sensibilidad al pescado dura para toda la vida en un porcentaje superior al 80 % de los casos.

Los pescados se dividen en azules y blancos de acuerdo a si su contenido de grasa es alto o bajo – magro-. Actualmente la mayoría de los expertos consideran que esta diferencia de materia grasa es irrelevante en cuanto a su alergenicidad.

Los pescados mayormente implicados son: bacalao, abadejo, salmón, trucha, atún, anchoa, merluza y caballa.

Debido a que los alérgenos de pescados son resistentes al calor, no se eliminan con la cocción –al igual que los mariscos-.

En Argentina no disponemos de datos acerca de la prevalencia de alergia a pescados así como cuales son las especies más frecuentemente involucrada.

Para tal efecto se ha creado en www.alergialimentaria.unlugar.com un sitio de denuncias sobre alergia alimentaria dirigido a profesionales.

Alergenos identificados

Lista IUIS/OMS

2 en total

Gadus calarias (bacalao) Gad c 1

Salmo salar (salmón del atlántico) Sal s 1

Lista Allergome database (menos restrictiva)

135 en total (ver www.allergome.org)

Clínica



Alergia a Alimentos

www.alergialimentaria.unlugar.com

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



Los pacientes pueden sufrir síntomas cutáneos, respiratorios, gastrointestinales y cardiovasculares, típicamente en minutos tras haber comido pescado aunque reacciones tardías hasta 8 hs han sido descritas. Anualmente se describen casos de anafilaxia por ingesta de pescado, algunas con desenlace fatal. De manera infrecuente, los trabajadores que manipulan pescado a diario pueden desarrollar dermatitis de manos de tipo ecematososa o urticariana. En raras oportunidades, debe considerarse la ingesta acompañante de drogas antiinflamatorias no esteroideas (AINES) o el ejercicio físico como

desencadenantes de reacciones severas, que no se producen con la ingesta aislada del alimento por si mismo.

Foto: Salmón del Atlántico

Diagnóstico

Fácilmente individualizable por el interrogatorio. El especialista puede practicar pruebas cutaneas o IgE sérica específica para su confirmación, en caso de contar con los extractos alergénicos o reactivos de alta confiabilidad.

El estándar de oro es la prueba de provocación doble ciego controlada con placebo que debe ser evitada en caso de reacciones severas a la especie en cuestión. Se reservará para casos leves con duda diagnóstica.

Reactividad cruzada

Las parvalbúminas son los principales alérgenos causantes de la alergia a los pescados.

En varios estudios **se ha documentado un moderado grado de reacción cruzada entre diferentes especies.**

Los porcentajes varían de manera amplia entre un 30 a 60 %. Algunos expertos coinciden en afirmar que un paciente con *Foto: surubí (Pseudoplatystoma coruscans)*



alergia a determinada especie tiene un riesgo del 40% de hacerlo con otra diferente.

www.alergialimentaria.unlugar.com

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

Alergia a Alimentos

www.alergialimentaria.unlugar.com

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



Sin embargo las guías actuales aconsejan a aquel paciente que experimentó síntomas con un pescado y desea ingerir otras especies, consultar a un especialista para practicar pruebas cutáneas y desafío oral controlado a fin de investigar si ello es posible o no.

Esto diferencia de manera clara a los pescados de la alergia a mariscos, donde su alérgeno principal –tropomiosina- exhibe una elevada reactividad cruzada interespecie y por ello se asume que tras reaccionar con una especie, se debe prohibir de por vida el consumo de todas las restantes.

Finalmente, **no se ha demostrado reactividad cruzada entre pescados y mariscos**. La probabilidad de alergia a mariscos en pacientes sensibles a pescados es considerada como un riesgo equivalente a la media de la población general.

Tratamiento

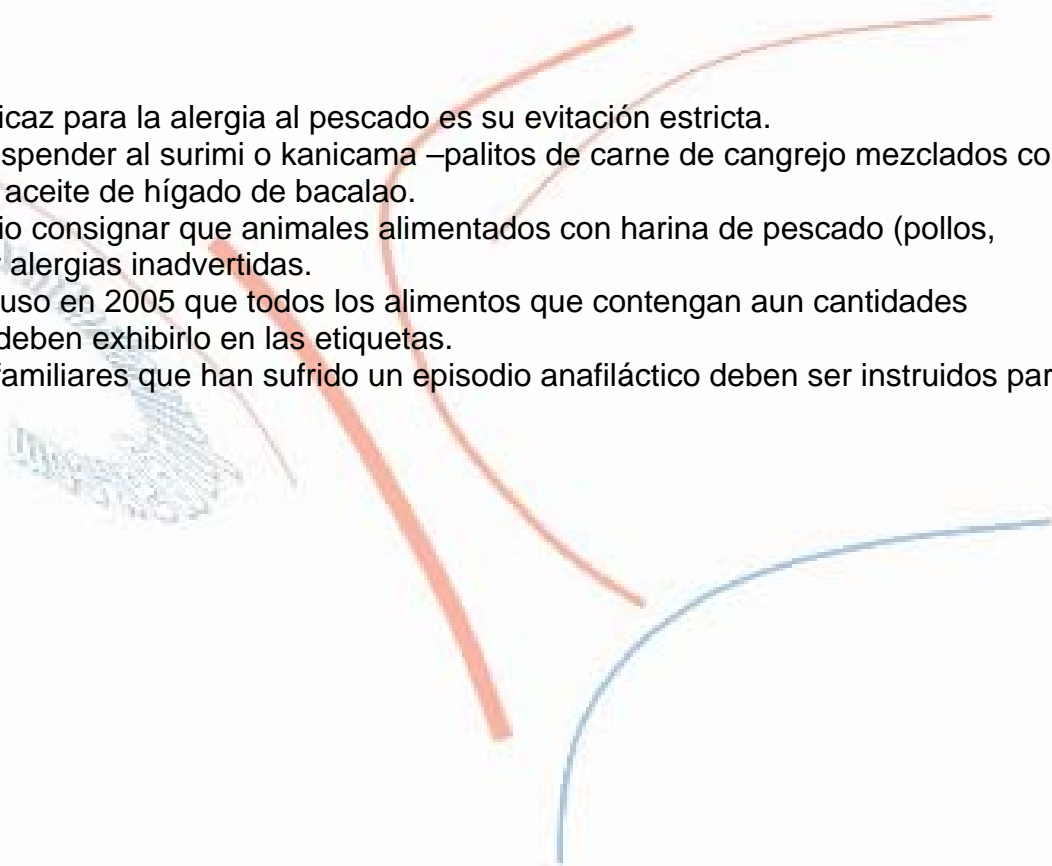
La única terapéutica eficaz para la alergia al pescado es su evitación estricta.

No debemos olvidar suspender al surimi o kanicama –palitos de carne de cangrejo mezclados con pasta de pescado- y el aceite de hígado de bacalao.

Finalmente es necesario consignar que animales alimentados con harina de pescado (pollos, cerdos) pueden causar alergias inadvertidas.

La Unión Europea dispuso en 2005 que todos los alimentos que contengan aun cantidades mínimas de pescados deben exhibirlo en las etiquetas.

Todos los pacientes y familiares que han sufrido un episodio anafiláctico deben ser instruidos para el uso de adrenalina.



www.alergialimentaria.unlugar.com

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