



Alergia a los Mariscos

Introducción

La alergia a mariscos adquirió en los últimos años una notable relevancia debido al aumento de su consumo en todo el mundo. Su carne -al igual que los pescados- posee alto valor nutritivo y tiende a emplearse como reemplazo natural de la vaca o el pollo. En particular los países europeos que rodean el Mar Mediterraneo cuentan con la mayor experiencia en este problema.

Los mariscos son animales marinos que poseen una caparazón dura (concha) de alguna clase.

El término marisco no alude a ninguna clasificación taxonómica.

Se dividen en:

Moluscos -de cuerpos blandos cubiertos con una concha de una o más piezas. Los moluscos se subdividen en:

Gastrópodos (una válvula): una concha sencilla y un músculo sencillo.

Alergia a Alimentos

www.alergialimentaria.unlugar.com

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



Bivalvos (dos válvulas): dos conchas unidas por un músculo fuerte.

Cefalópodos: tentáculos adjuntos a la cabeza y una bolsa de tinta.

Crustáceos : cuerpos alargados con conchas suaves articuladas; éstos incluyen a los cangrejos, las langostas y los camarones.

Clasificación de los mariscos relacionados con alergia (¹)

Grupo	Clase	Especies
Moluscos	Gastropodos	Oreja marina (abalone), caracoles (snails)
	Bivalvos	Mejillón (nussel), ostras (oyster), almeja (clam)
	Cephalopodos	Calamar (squid), pulpo (octopus)
Artrópodos	Crustaceos	Langostas (lobsters), camarón (shrimp), langostino (prawn), cangrejo de mar (crab) cangrejo de río (crayfish)

Entre los mariscos, los crustáceos son los que tienen más probabilidades de causar una reacción alérgica. Los moluscos pueden ser alergénicos, pero las reacciones a estos mariscos son menos comunes.

Las reacciones a mariscos tienden a ser severas y a durar toda la vida. Como la gran mayoría de las alergias, el hecho de haber tolerado mariscos en el pasado, no invalida poder presentar reacciones a cualquier edad. Generalmente se observan con mayor frecuencia en adultos.⁽²⁾

Aunque la vía digestiva es por lejos la más frecuente, se han reportado casos al manipular la carne o inhalar el vapor de los mariscos. En particular se destaca la industria del cangrejo con elevado porcentaje de dermatitis alérgica de manos y asma o rinitis ocupacional.

Cabe destacar aquí que el yodo presente en la composición de los mariscos difiere químicamente con el yodo usado en los estudios radiológicos por los que no debe indicarse ninguna precaución a este respecto en los pacientes alérgicos a dicho compuesto.

Alergenos

Generalmente los síntomas son causados por las proteínas de la carne.

Raramente la gelatina hecha de mariscos puede dar alergia. Este tipo de gelatina es fabricada a partir de los huesos y la piel de los mariscos.



Figura 1 : *Penaeus monodon* o camarón tigre negro

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



Figura 2: *Litopenaeus vannamei*. European white shrimp o camarón blanco europeo

Pocas moléculas alergénicas han sido caracterizadas en la literatura médica internacional.

Todos los alérgenos son glicoproteínas hidrosolubles, altamente estables a la cocción. Por lo tanto, el agua de cocción y la carne de marisco cocida mantiene propiedades alergénicas.

Fueron descriptos a la fecha 32 alérgenos en Allergome Database (ver detalle en www.allergome.org)

Solo 6 alérgenos están incluidos en la lista IUIS/OMS (ver detalles en www.allergen.org)

Además 6 isoalérgenos se han agregado en la última década a la lista IUIS/OMS. Los isoalérgenos son moléculas naturales muy similares a los alérgenos, aunque con puntuales modificaciones aminoacídicas.

Detalle de alérgenos en Lista IUIS/OMS

Lit v 2 *Litopenaeus vannamei*. European white shrimp o camarón blanco europeo

Met e 1 *Metapenaeus ensis*

Pen a 1 *Penaeus aztecus* o camarón marrón

Pen m 1 *Penaeus monodon* o camarón tigre negro

Pen m 2 *Penaeus monodon* o camarón tigre negro

Pen i 1 *Penaeus indicus* o camarón indio

La inmensa mayoría de los alérgenos de mariscos pertenecen a la familia de las tropomiosinas.

Reactividad Cruzada

Existe una elevada reactividad cruzada entre todas las tropomiosinas de mariscos. Supera al 85% en algunas series. Esta es la razón primordial por la cual los expertos recomiendan que una persona alérgica a un marisco **debe evitar a todas las demás especies** por razones de seguridad y a pesar de solo haber ingerido una sola de ellas.

Existe acuerdo en cuanto a que no hay reacción cruzada entre pescados (parvalbúminas) y mariscos (tropomiosinas).

Sin embargo puede suceder que un paciente dado sea sensible a ambos alimentos, lo que se denomina co-sensibilización y no significa otra cosa mas que una coincidencia infrecuente y desafortunada.

Por último, se han descrito reacciones cruzadas con las tropomiosinas de ácaros, cucarachas y un parásito intestinal llamado *áscaris lumbricoides*. La reactividad cruzada de mariscos con ácaros alcanza hasta el 80% según algunos estudios.

Diagnóstico

Este es un punto tan crucial como dificultoso. Sobre todo debido a la frecuencia de aparición de intoxicaciones histamínicas con mariscos mal refrigerados. Básicamente lo que ocurre es que bacterias contaminan la carne y descomponen sustancias precursoras en histamina. Los síntomas de estas infrecuentes reacciones son muy similares a los de la alergia. Debe remarcarse que si se trata de la primera exposición al alérgeno, debemos pensar en intoxicación, mientras que si el paciente recibió mariscos con anterioridad podemos apuntar a alergia. Sin embargo la primera sospecha debe ser la alergia.

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



Adicionalmente, los test cutáneos y serológicos para la detección de IgE marisco-específica varían en las diferentes regiones del planeta con grados de sensibilidad y especificidad disímiles. Las especies dominantes también cambian de un mar a otro.

En suma, la aparición de resultados falsos negativos es considerable.

Los extractos de mix de mariscos, distribuidos por los laboratorios incluyen los alérgenos de crustáceos y moluscos de mayor jerarquía (langosta, camarón, oreja de mar y recientemente cangrejo).

Sin embargo, es justo reconocer que algunas empresas fabricantes de antígenos poseen interesantes listas disponibles ([ver por ejemplo UNICAP Farmacia](#)).



En Argentina no contamos con ellas, probablemente debido a la baja demanda para el diagnóstico de alergia a mariscos. Aunque no se dispone de estadísticas oficiales, se cree que la incidencia en nuestro país de esta patología es baja.

De todas formas existe la posibilidad de importar estos productos para casos específicos.

Las pruebas de provocación doble (o simple) ciego contra placebo con la especie sospechosa es un procedimiento peligroso y está desaconsejado por muchos centros en USA y Europa, mas aun si los síntomas fueron severos. Podría indicarse con suma cautela para casos dudosos y en caso de reacciones leves (urticaria).

Tratamiento

Una vez diagnosticada, el único método terapéutico seguro y eficaz para la alergia a mariscos es la **evitación estricta y de por vida de los mismos en todas sus formas y especies. Ello incluye a todos los crustáceos y moluscos, debido a la elevada reactividad cruzada entre todas las especies y la severidad de las reacciones.**

En este sentido, existe un elevado consenso a nivel mundial, aunque se reconoce la mayor alérgenicidad de los crustáceos en comparación con los moluscos.

Afortunadamente los mariscos son alérgenos fácilmente evitables. Raramente son utilizados como aditivos o agregados en la manufactura alimentaria por lo que no son alérgenos "ocultos" de cuidado.

La visita a restaurantes tiene un elevado riesgo debido a la manipulación cruzada de utensilios y aceite. En ocasiones, el aceite se usa para freír papas, pollo y mariscos simultáneamente. Adicionalmente, las salidas a sitios de cocina exóticos o de la modalidad "tenedor libre" obliga a extremar las precauciones. Se sugiere evitarlos.

Es decir: a pesar que el mozo nos asegure que el plato que pedimos no contiene mariscos, debemos enfatizarle nuestra dolencia para que en la cocina tomen estrictas medidas en este sentido. Ante dudas, la recomendación es no comer nada!!.

En realidad, ninguna comida que no pase por nuestras manos será segura en este tipo de alergia alimentaria.

Los alérgicos a mariscos deben **evitar la gelatina hecha a base de mariscos** y por ende chequear siempre el origen de la gelatina que ingieren.

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



Los alérgicos a gelatina de mariscos pueden ingerir gelatina de pescado o gelatinas de otro origen. Debe consultarse al fabricante ante la menor duda para descartar la presencia de mariscos en la manufacturación.

El kanikama o surimi es una pasta realizada a base de pescados de carne blanca que es muy usada para imitar la carne de cangrejo. Usualmente solo contiene pescados pero pueden usarse mariscos en el proceso de fabricación. Debemos estar atentos a los ingredientes del envase.

En cuanto a la legislación de etiquetados, tanto la Unión Europea como USA obligan a la industria a declarar la presencia de los mariscos, sin importar la cantidad y sin sinónimos.

En Argentina se está trabajando intensamente sobre un proyecto de ley para obtener un marco legal similar.

Finalmente las personas que sigan una dieta "kosher estricta" deber tener precauciones y por ende asegurarse -al leer los etiquetados- que el producto esté libre de mariscos.

Recordemos que los alérgicos ya diagnosticados deben portar un set de adrenalina y algún accesorio identificatorio (collar, brazalete, pulsera). Tanto el paciente como sus allegados deben ser entrenados en el manejo de una emergencia. Una vez mas, recordemos que ello consiste en aplicar adrenalina intramuscular primero y llamar a un servicio de emergencias en segundo lugar.

Bibliografía

1 Allergology Unit U.C.T. (UCT Allergology Unit) for the Allergy Society of South Africa

2 Daul CB et al. The natural history of shrimp-specific immunity.

J Allergy Clin Immunol. 1990; 86 :88 –93

www.alergialimentaria.unlugar.com

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