

## ALERGENOS OCULTOS ALIMENTARIOS



*Dr. Emilio Funes  
Hospital Rafael Méndez  
Sección de Alergia  
Lorca, Murcia (España)*



## CASO CLÍNICO

### ANTECEDENTES PERSONALES

- 57 años.
- No antecedentes familiares de atopia.
- Polineuropatía tipo Charcot-Marie-Tooth (PNP sensitivo-motora, axonal y desmielinizante de predominio distal): Pies Cavos.
- HTA (Aprovel® 150).
- Síndrome ansioso-depresivo en tratamiento con Paroxetina.
- Urticaria-angioedema con AAS y Ibuprofeno. Toleraba Nolotil®.
- No intervenciones quirúrgicas, excepto un legrado en 1997.

Dr Funes Vera  
Mayo 2008

[www.alergomurcia.com](http://www.alergomurcia.com)



# CASO CLÍNICO

## CUADRO CLÍNICO

- A los pocos minutos de la ingesta de una barrita dietética (*Slimbel® café*).
- Cuadro de prurito generalizado, con angioedema facial, crisis de disnea e hipotensión.
- Tratamiento sintomático con Adrenalina, Corticoides y Antihistamínicos.

Dr Funes Vera  
Mayo 2008

[www.alergomurcia.com](http://www.alergomurcia.com)



# COMPOSICIÓN SEGÚN FABRICANTE

- 1.- PROTEÍNAS LÁCTEAS
- 2.- JARABE DE GLUCOSA
- 3.- JARABE DE SORBITOL
- 4.- GRASA VEGETAL
- 5.- PROTEÍNA VEGETAL
- 6.- YOGUR EN POLVO
- 7.- AZUCAR
- 8.- ENULGENTE LECITINA
- 9.- CAFÉ DESCAFEINADO
- 10.- CHITOSAN (1.2%)
- 11.- CONCENTRADO VITAMÍNICO-MINERAL
- 12.- CLORURO POTÁSICO
- 13.- BIFOSFATO POTÁSICO
- 14.- CARBONATO HIDRÓXIDO MAGNÉSICO
- 15.- LEVADURA DE SELENIO
- 16.- FUMARATO DE HIERRO
- 17.- SULFATO DE ZINC
- 18.- SULFATO DE MAGNESIO
- 19.- SULFATO DE COBRE
- 20.- VITAMINA A
- 21.- VITAMINA B1
- 22.- VITAMINA B2
- 23.- NICOTINAMIDA
- 24.- VITAMINA B12
- 25.- VITAMINA C
- 26.- VITAMINA D3
- 27.- VITAMINA E
- 28.- PANTOTENATO CÁLCICO
- 29.- BIOTINA
- 30.- AROMA CAPUCCINO
- 31.- COBERTURA DE CHOCOLATE CON LECHE
- 32.- MANTECA DE CACAO

Dr Funes Vera  
Mayo 2008

[www.alergomurcia.com](http://www.alergomurcia.com)



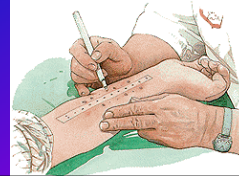
## CASO CLÍNICO

### ESTUDIO ALÉRGICO

- Pruebas cutáneas a neumoalergenos habituales: **Negativas.**
- Pruebas cutáneas a trofoalergenos habituales: **Negativas.**
- Prueba cutánea a relleno de la barra: **Positiva (3-4 mm).**
- Phadiatop®: **Negativo**, IgE total: **16 UI/ml.**
- CAP a trofoalergenos más comunes, Látex, Anisakis: **Negativas.**
- Hemograma, Bioquímica, Complemento: **Dentro de límites normales.**

Dr Funes Vera  
Mayo 2008

[www.alergomurcia.com](http://www.alergomurcia.com)



## CASO CLÍNICO

### ACTITUD

- Se le prohibió la ingesta de barras energéticas, sobre todo de esa marca.
- Consejos para pacientes con anafilaxia.
- Instrucciones sobre uso de Adrenalina.
- Consultar en caso de nuevo episodio.

Dr Funes Vera  
Mayo 2008

[www.alergomurcia.com](http://www.alergomurcia.com)



## CASO CLÍNICO

### 2º EPISODIO

- Ingresa en este hospital por fractura de tibia y peroné derecho.
- En quirófano, durante el periodo de hidratación con **Gelofundina®**, y sin otra medicación previa, salvo Kefol 2gr. una hora antes, comienza con náuseas, vómitos, picor, angioedema facial, disnea, TA de 60/30.
- Se administra tratamiento con Adrenalina, Corticoides, Antihistamínicos y se suspende la intervención.

Dr Funes Vera  
Mayo 2008

[www.alergomurcia.com](http://www.alergomurcia.com)



## CASO CLÍNICO

### ESTUDIO ALÉRGICO

- Pruebas de provocación a Betalactámicos y AINEs: **Negativas.**
- Prick Látex: **Negativo.**
- Prick test con Gelofundina®: **Positivo.**
- Prick by Prick con Gelatina de ternera, cerdo y postre: **Positiva 3-4 mm.**
- Pendiente estudio "in vitro".

Dr Funes Vera  
Mayo 2008

[www.alergomurcia.com](http://www.alergomurcia.com)



# GELAFUNDINA®

- **ATC:** Sustitutos de sangre y fracciones proteicas plasmáticas.

- **Composición:**

- Gelatina succinato 4g/100ml.
- Sodio cloruro 700 mg/100ml.
- Sodio hidróxido 136 mg/100ml.

- 3 % de reacciones intraoperatorias.

- Cuadros por liberación inespecífica de histamina o cuadros IgE mediados.



Dr Funes Vera  
Mayo 2008

[www.alergomurcia.com](http://www.alergomurcia.com)

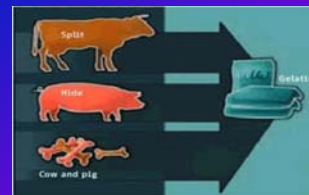
# GELATINAS

- **La Gelatina** es una sustancia de origen animal, que se extrae del colágeno de pieles, huesos, y otros tejidos mediante hidrólisis ácidas o alcalinas.

- Por su textura suave se emplea en los productos más diversos, es muy fácil digerirla, es 100% proteínas y no contiene grasas ni azúcares.

- Incidencia anafilaxia por Gelatinas: 1:2.000.000.

- Existe reactividad cruzada entre gelatinas animales, pero no de pescados.



Dr Funes Vera  
Mayo 2008

[www.alergomurcia.com](http://www.alergomurcia.com)

# GELATINAS

## DONDE ESTÁN

### GELATINAS ALIMENTARIAS

- Golosinas, Helados.
- Productos de pastelería y panadería.
- Productos lácteos y postres.
- Productos de carne, pescado.
- Bebidas: Vinos, Cervezas, Sidra.
- Aditivo: Agente Gelificante (E-441).



Dr Funes Vera  
Mayo 2008

[www.alergomurcia.com](http://www.alergomurcia.com)

### GELATINAS FARMACEUTICAS

- Cápsulas.
- Supositorios.
- Vitaminas.
- Coloides: Gelafundina®.
- Vacunas: Triple vírica, F. amarilla, DTP.



# ALERGENOS OCULTOS

- La presencia de un alimento, aditivo o condimento, en cualquier producto elaborado, ya sea alimentario, material sanitario, medicamentos, vacunas, etc., que pasa inadvertida.
- Hasta el 40% de las anafilaxias alimentarias se producen por ingestión de un alérgeno oculto.
- Son las causas más frecuentes anafilaxia fuera del hogar.
- Suelen aumentar durante las navidades, celebraciones...

Dr Funes Vera  
Mayo 2008

[www.alergomurcia.com](http://www.alergomurcia.com)





## CAUSAS DE ERRORES EN LA INGESTA

### A.- ERRORES DE ETIQUETADO

- **OMISIÓN DE INGREDIENTES:** No es obligatorio que aparezca los ingredientes cuya cuantía en peso no supere el 25% del total del producto acabado, excepto los contemplados en el Real Decreto.
- **INCOMPLETO:** Puede borrarse o romperse.
- **INCOMPRESIBLES:** Nombres técnicos (Caseinato, E-270), poco comunes o en un idioma extranjero.
- **POR SER AMBIGUO:** Al figurar la función pero no especificar su origen: espesante (Huevo), saborizante natural (Soja), etc.
- **POR MALA INTERPRETACIÓN:** ("100% vegetal", "Receta casera").
- **POR SER ERRONEO:** La etiqueta externa difiere de la interna.

Dr Funes Vera  
Mayo 2008

[www.alergomurcia.com](http://www.alergomurcia.com)



## CAUSAS DE ERRORES EN LA INGESTA

### B.- CONTAMINACIÓN EN EL PROCESO DE COCINADO

- \* **NO INTENCIONADA:**
  - Uso de utensilios comunes para alimentos diferentes.
  - Utilizar el mismo aceite o la misma plancha para cocinar diferentes alimentos.
  - Contacto con tejidos manchados con residuos de alimentos (paños, servilletas).
  - Cocinado conjunto de distintos alimentos (paella de mariscos).
  - Manipulación manual sin la adecuada higiene.
- \* **NO ASUMIDA O COMPRENDIDA:**
  - Besos o caricias al paciente mientras se manipula alimentos.
  - Munchausen, "Efecto abuela": Por un poquito no pasa nada.

Dr Funes Vera  
Mayo 2008

[www.alergomurcia.com](http://www.alergomurcia.com)



## CAUSAS DE ERRORES EN LA INGESTA

### C.- OTRAS CAUSAS

- **MANIPULACIONES:** Transgénicos, Alimentos desaborizados/resaborizados.
- **FORMACIÓN DE NEOANTÍGENOS:** Calentamiento, Mala conservación.
- **REACTIVIDAD CRUZADA:** Látex-frutas, Pólenes-frutas.
- Alimento enmascarado con el factor añadido de ejercicio físico.
- Paso transplacentario.
- Lactancia materna.

Dr Funes Vera  
Mayo 2008

[www.alergomurcia.com](http://www.alergomurcia.com)



## LEGISLACIÓN ALERGENOS OCULTOS

DIRECTIVA 2006/142/CE DE LA COMISIÓN de 22 de diciembre de 2006 por la que se modifica el anexo III *bis* de la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, en el que figura la lista de ingredientes que, en cualquier circunstancia, deben indicarse en el etiquetado de los productos alimenticios.

- HUEVO.
- MARISCOS.
- APIO.
- FRUTOS SECOS CON CÁSCARA: Almendra, Avellana, Nuez...
- CEREALES CON GLUTEN: Trigo, Centeno, Cebada, Avena.
- ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS > 10 mg/L.
- LECHE.
- CACAHUETES.
- MOSTAZA.
- PESCADO.
- SOJA.
- SÉSAMO.

Dr Funes Vera  
Mayo 2008

[www.alergomurcia.com](http://www.alergomurcia.com)





## TROFOALERGENOS ENMASCARADOS

- LECHE: Saborizante, Aglutinante, Lactosa, Lactulosa, Caseína, Suero, Colorantes de caramelo.
- HUEVO: Saborizante, Coagulante, Lecitina, Lisozima, Vitelina, Globulina, Albúmina, Ovomucoide, Ovomucina.
- SOJA: Proteínas hidrolizadas, Lecitina, Aceite, Goma arábica, Goma vegetal, Agente de relleno, Emulsionante, Estabilizador, Proteína vegetal texturizada.
- TRIGO: Saborizante, Proteínas hidrolizadas, Salsa de soja, Sémola, Carbohidratos, Resina almidón, Harina con alto valor proteico, Gluten, Glutamato monosódico.
- CACAHUETES: Saborizante, Proteínas hidrolizadas, Aceite, Salsa oriental.
- PESCADOS: Saborizante, Gelatina.

Dr Funes Vera  
Mayo 2008

[www.alergomurcia.com](http://www.alergomurcia.com)



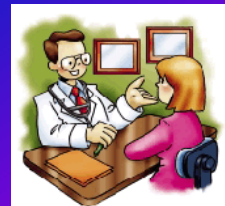
## MEDIDAS PREVENTIVAS

### ALERGÓLOGO

- Encontrar el alergen responsable.
- Insistir en la importancia de una dieta de exclusión rigurosa.
- Instruir sobre los síntomas iniciales.
- Instruir sobre el uso de la Adrenalina.
- Potenciar programas de formación sobre alergia a alimentos a familiares y otros profesionales.

Dr Funes Vera  
Mayo 2008

[www.alergomurcia.com](http://www.alergomurcia.com)



## MEDIDAS PREVENTIVAS

### EL PACIENTE

- Conocer e informar de su problema.
- Leer minuciosamente las etiquetas.
- Medidas higiénicas activas y pasivas.
- Reconocer los síntomas y llevar siempre adrenalina.



Dr Funes Vera  
Mayo 2008

[www.alergomurcia.com](http://www.alergomurcia.com)



## MEDIDAS PREVENTIVAS

### LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- Asegurar el etiquetado completo de los ingredientes, aunque no superen el 25%
- Debería establecerse un consenso internacional de etiquetado y denominación de ingredientes.
- El etiquetado debe ser claro, visible y legible.
- Sería de utilidad establecer tres categorías de alimentos alérgicos:
  - **Contiene alérgeno.**
  - **Puede contener trazas de alérgeno.**
  - **Libre de alérgeno.**

Dr Funes Vera  
Mayo 2008

[www.alergomurcia.com](http://www.alergomurcia.com)



# MEDIDAS PREVENTIVAS

## LAS AUTORIDADES SANITARIAS

- No considerar obligatorio indicar en el listado ingredientes cuyo peso sea menos del 25%.
- No considerar ingredientes a los aditivos presentes por estar contenidos en uno o varios ingredientes de dicho producto (Aromas, Coadyuvantes).
- En envases de menos de 10 cm<sup>2</sup> no es obligatorio la lista de ingredientes.
- Existen ingredientes que puede aparecer solo por el nombre de su categoría (Goma base, Mezcla de harinas, Mezcla de especias).

Dr Funes Vera  
Mayo 2008

[www.alergomurcia.com](http://www.alergomurcia.com)



# MEDIDAS PREVENTIVAS

## PROFESIONALES DE LA ALIMENTACIÓN

- Deberían estar informado del problema (guías de alergia alimentaria).
- Medidas de higiene básicas en la manipulación de alimentos.
- Evitar mezcla innecesarias de alimentos.
- Facilitar la información completa de ingredientes.

Dr Funes Vera  
Mayo 2008

[www.alergomurcia.com](http://www.alergomurcia.com)



# CONCLUSIONES

- La alergia a alimentos es una patología frecuente.
- A veces los cuadros pueden ser graves.
- El único tratamiento son las dietas de exclusión.
- Deben de leer con cuidado las etiquetas y limitar al máximo el consumo de productos industriales o elaborados.
- Instruirle en el uso de Adrenalina.
- Aconsejarle que porte un brazalete o chapa identificativa con los alimentos a los que es alérgico



Dr Funes Vera  
Mayo 2008

[www.alergomurcia.com](http://www.alergomurcia.com)