

Hipersensibilidad a tropomiosina

¿Qué es la tropomiosina?

La tropomiosina es una proteína fibrosa presente en el músculo de animales invertebrados como crustáceos, insectos, ácaros, nematodos y distintas clases de moluscos. Hay también tropomiosinas humanas y cuanto mayor es la diferencia entre una tropomiosina (por ejemplo, de un invertebrado) con la humana, hay más probabilidad de ser alergénica.

Las tropomiosinas son proteínas termoestables e hidrosolubles, lo que la hace resistente al calor y con capacidad de evaporación. Por ello, la cocción no altera su poder alergénico y su evaporación puede producir síntomas respiratorios o cutáneos.

¿Dónde hay tropomiosina?

1) En el MARISCO:

La alergia a marisco es responsable del 8% de alergias a alimentos en adultos en España. Se trata de una alergia duradera que puede perdurar durante décadas o para toda la vida. El tipo de marisco que produce reacciones alérgicas, por orden de frecuencia es:

1º. Los crustáceos, es decir, el “marisco de patas”, como camarones, langosta, gambas, cigalas, nécoras...

2º. Los moluscos, “marisco de concha”, como los bivalvos: mejillones, almejas, ostras, etc.

3º. Los gasterópodos (caracoles, bígaros/minchas) y los cefalópodos (calamar, sepia, pulpo).

• Manifestaciones clínicas:

La urticaria y angioedemas agudos son los síntomas referidos más frecuentemente en alergia a crustáceos y moluscos. También pueden producir dermatitis de contacto protéinica así como urticaria de contacto, que se producen al manipular el alimento y se manifiestan con eczema (picor, enrojecimiento, descamación y pequeñas ampollas) o ronchas. Son lesiones que afectan predominantemente a las manos.

Los alérgenos del marisco aerosolizados pueden provocar síntomas de rinoconjuntivitis y asma. Esta vía de sensibilización es la causa de asma profesional, y esta sensibilización respiratoria suele preceder a los síntomas digestivos.

• Medidas preventivas:

- La medida más eficaz para evitar la aparición de los síntomas es la dieta de exclusión y en personas muy sensibles se deberá controlar la exposición respiratoria.

- Normalmente, cuando se es alérgico a un tipo de marisco, por ejemplo crustáceos, tendremos que evitar a esa familia entera de alimentos.

-Recordamos que el marisco se encuentra también formando parte de muchos alimentos preparados como sopas, pizzas, paella, rollitos congelados de cangrejo, ensaladas, etc.

- Los individuos alérgicos al marisco deberían ser cuidadosos cuando comen en un restaurante. En estos casos es recomendable evitar los restaurantes de pescados y mariscos, debido al riesgo de contaminación a que están expuestas las comidas que no son a base de pescado al tomar contacto con mostradores, espátulas, aceite de cocina, freidoras o parrillas. Además, la proteína de marisco puede ser transportada por el aire durante la preparación y provocar una reacción alérgica.

- Se recomienda siempre limitar al máximo el consumo de productos industriales y una lectura cuidadosa del etiquetado.

Tratamiento:

Su médico le indicará el tratamiento a realizar en caso de presentar un episodio de alergia alimentaria.

En casos de extrema sensibilidad, si existe el riesgo de ingesta inadvertida de los alimentos mencionados o bien, si usted ha tenido con anterioridad reacciones alérgicas graves, podría estar indicado el llevar adrenalina para su autoadministración en caso necesario.

2) En otros invertebrados como:

El *Anisakis simplex*, que es un gusano (nematodo) que parasita los pescados y se puede encontrar tanto en su tubo digestivo como en el músculo de los mamíferos marinos. Los huevos de *Anisakis* pueden ser ingeridos por peces, cefalópodos y crustáceos, que se convierten en huéspedes intermediarios.

Los ácaros del polvo, contienen tropomiosina y, aunque no es su alérgeno principal, hay casos registrados de reacciones cruzadas con el marisco al compartir una elevada similitud entre dichas moléculas.