

## Científicos españoles identifican alérgenos asociados al asma del panadero



MADRID, 2 Ene. (EUROPA PRESS) -

Investigadores de la Universidad Politécnica de Madrid y el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (UPM-INIA) han identificado alérgenos de trigo que mejorarán el diagnóstico y el tratamiento del asma del panadero, enfermedad alérgica causada por la inhalación de harina de trigo a diario.

El asma del panadero es una de las alergias ocupacionales más comunes y el número de casos sigue aumentando, y los síntomas más frecuentes son urticaria, dermatitis atópica, vómitos y anafilaxia (reacción alérgica sistémica).

La inmunoterapia específica frente a alérgenos es una buena alternativa para evitar los síntomas derivados de una exposición prolongada a harina de trigo. Pero, para desarrollarla, es imprescindible definir el papel de cada alérgeno de trigo en el curso de la alergia.

Actualmente se han descrito múltiples alérgenos de trigo implicados en el asma del panadero, entre los que se encuentran proteínas de reserva de la planta (prolaminas, albúminas y globulinas) y proteínas de defensa frente a organismos patógenos (proteínas de transferencia de lípidos, taumatinas, inhibidores de amilasas, entre otros).

Muchas de estas proteínas se encuentran también en otros cereales, como cebada y centeno, de ahí su importancia en caracterizarlos y evitar la reactividad cruzada entre distintos cereales.

Uno de los que mejor se conoce es Tri a 14, una proteína de transferencia de lípidos que en contacto con la mucosa respiratoria de pacientes alérgicos provoca la inflamación de ésta y desencadena respuesta inmune por parte del individuo.

El trabajo de los investigadores de la UPM-INIA ha identificado las regiones concretas de la proteína implicadas en este proceso, lo que ayudaría a desarrollar un tratamiento de inmunoterapia específico frente a pacientes alérgicos a esta proteína en concreto.

Otros alérgenos importantes en asma del panadero son los inhibidores de amilasas. Están implicados tanto en alergia por inhalación como en la alergia al trigo por ingestión, pudiendo afectar también en edad pediátrica.

Las proteínas de reserva también participan en alergia al trigo. En concreto, algunas de ellas son importantes en alergia al trigo inducida por la práctica de actividad física.

Según informa el Servicio de Información y Noticias Científicas (SINC), todavía se está lejos de caracterizar todos los causantes de alergia al trigo por múltiples causas: la falta de pruebas in vivo, los resultados heterogéneos debido a la gran cantidad de alérgenos implicados en asma del panadero y la ausencia de marcadores claros de síntomas y rutas de sensibilización.

Por todo esto, apuntan los autores de dicho hallazgo, es importante seguir investigando en el campo de las alergias alimentarias para, en un futuro, desarrollar inmunoterapia.