

ANAFILAXIA POR ALERGIA SELECTIVA A LECHE DE CABRA Y OVEJA COMO ALIMENTO OCULTO

R. García Rodríguez, J Borja Segade, A. Castro Jiménez, N. Sánchez Rodríguez,
P.A. Galindo Bonilla, MJ Ruiz Asensio, F.J. Feo Brito.
Sección de Alergología. Hospital General Universitario de Ciudad Real (España).

INTRODUCCIÓN

La alergia a leches de cabra y/o oveja, con buena tolerancia clínica a la de vaca, fue descrita por primera vez en el año 1995 [1]. Se han publicado desde entonces varios artículos, siendo la serie más amplia la de Ah-Leung, con 28 casos [2]. La alta homología entre las proteínas de las diferentes leches de mamíferos (entre leche de vaca y las de cabra/oveja es del 84-96%) justifica que este cuadro sea poco frecuente. La incidencia está aumentando, probablemente por la mayor presencia de las leches o quesos de cabra u oveja en la dieta y por su utilización como ingrediente en alimentos elaborados como caramelos, chocolate, croquetas, pasta etc.

Suele darse en niños mayores o, incluso, en adultos. Con frecuencia son casos graves, con episodios de anafilaxia hasta con trazas de leche de cabra u oveja [2-4]. Generalmente se asocia la alergia a leche de cabra con la de oveja debido a la casi idéntica secuencia de aminoácidos entre ambas (homología 95%)[2] y se considera que el diferente grado de fosforilación entre estas las caseínas y la de la leche de vaca influiría en la baja alergenicidad de esta leche en los pacientes con alergia selectiva a las de cabra/oveja.[6]

El alérgeno responsable más frecuentemente descrito es la caseína [2,5], aunque en algún caso se ha atribuido a la α -lactalbúmina de cabra u oveja [7].

METODOLOGÍA: Descripción del caso

Paciente de 4 años de edad, con dermatitis atópica, que a los 2 años presentó episodios de urticaria y broncoespasmo con la ingesta de queso semicurado (vaca y oveja) y "Risketos". Toleró a continuación leche de vaca y queso en lonchas.

Dos años más tarde, inmediatamente después de ingerir leche de vaca con cereales de marcas comerciales diferentes a las consumidas habitualmente, presentó urticaria, rinitis y broncoespasmo (Sat O₂ 84-85%), precisando atención médica urgente. A continuación siguió tolerando leche de vaca de otras marcas pero no ha vuelto a ingerir cereales en copos, aunque tolera alimentos con cereales.

Se realizan pruebas cutáneas en prick y en prick-prick así como determinación de IgE frente a los alimentos implicados e inmunoblotting con las leches de cabra, oveja y vaca.



RESULTADOS

1) Estudio "in vivo":

Pruebas cutáneas en prick (Lab Leti) , media:

Leche de vaca, lactoglobulina y caseína : Negativas.

Lactoalbúmina 4 mm.

Pruebas cutáneas en prick-prick:

Cereales implicados 3 mm

Leche fresca de vaca 4 mm

Queso semicurado (oveja/vaca) 4 mm,

Leche marca comercial implicada ("Cantarranas") 8 mm

Leche de cabra 15 mm

Queso de oveja 9 mm

Histamina 5 mm

Prueba de exposición oral con los cereales implicados:

Negativa



Prick-prick leche de vaca, cabra, queso de oveja, queso de cabra

2) Estudio "in vitro":

IgE total 1.454 KU/L;

IgE específica KU/L (CAP Phadia):

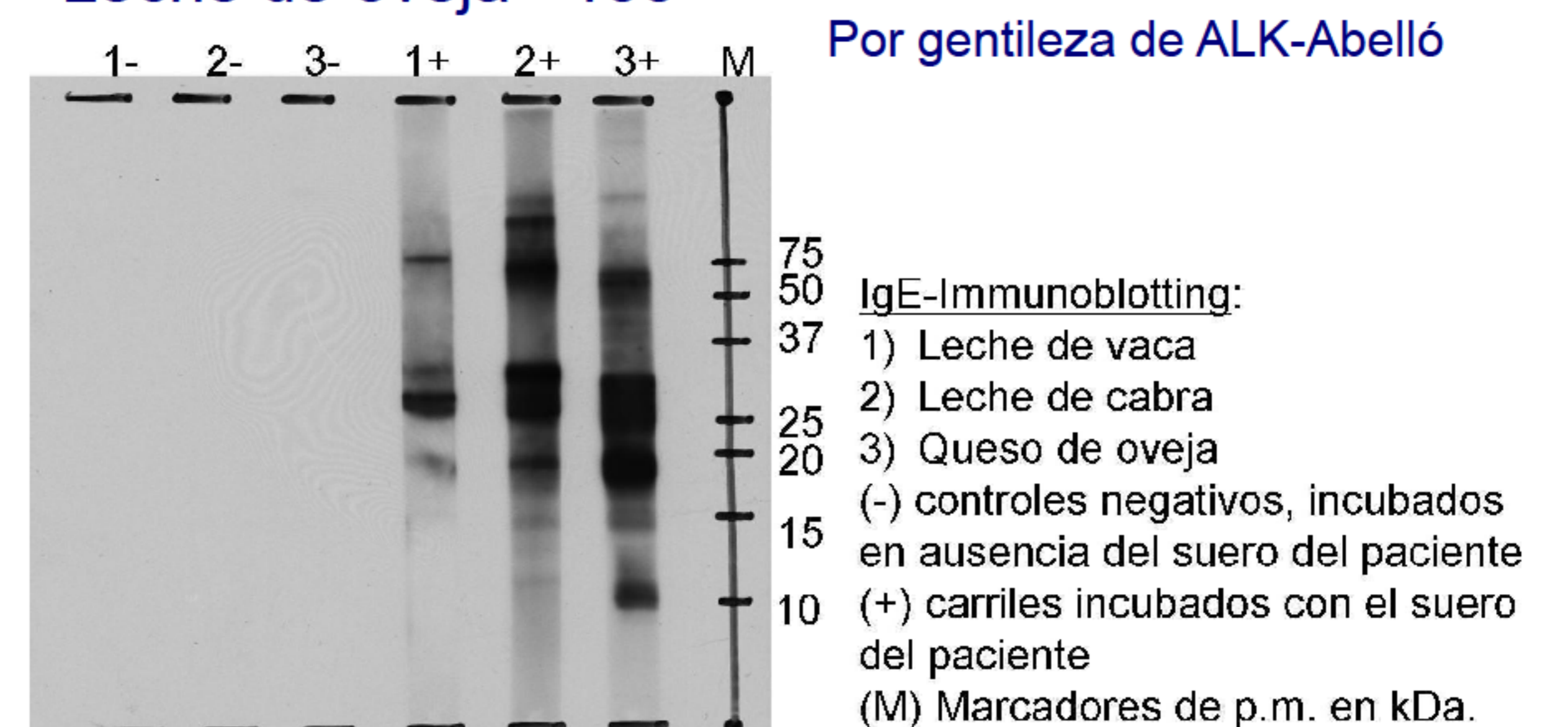
Cebada 20,8 KU/L; trigo 4,23; centeno 3,83;

Leche de vaca 4,62; caseína 5,94; lactoalbúmina 11,48;

lactoglobulina 0,52;

Leche de cabra >100

Leche de oveja >100



Puestos en contacto con la empresa "Cantarranas" admiten la posibilidad de contaminación de la leche de vaca con leches de oveja o cabra durante el proceso de pasteurización y envasado.

CONCLUSIONES

Se describe un caso de alergia selectiva, IgE mediada, a leches de cabra/oveja, manifestada por anafilaxia grave al ingerirlas a través de leche de vaca contaminada durante su procesamiento.

La alergia selectiva a leches de cabra/oveja es una posible causa de anafilaxia por alimento oculto. El aumento de su consumo y su capacidad de inducir reacciones graves con mínimas cantidades hacen recomendable tenerlas presentes en el estudio de casos de anafilaxia en relación con alimentos, a pesar de que exista buena tolerancia a leche de vaca.

BIBLIOGRAFÍA:

1. Wuthrich B, Johanson SGO. Allergy to cheese produced from sheep's and goat's milk but not to cheese produced from cow's milk. *J Allergy Clin Immunol* 1995; 96:270-273
2. Ah-Leung S, Bernard H, Bidat E, Paty E, Rance F, Scheinmann P, Wai JM. Allergy to goat and sheep milk without allergy to cow's milk. *Allergy* 2006; 61:1358-65.
3. Alvarez MJ, Lombardero M. IgE mediated anaphylaxis to sheep's and goat's milk. *Allergy* 2002; 57:1091-92.
4. Martins P, Borrego LM, Pires G, Pinto PL, Afonso AR, Rosado-Pinto J.
5. Umpiérrez A, Quirce S, Marañón F. Allergy to goat and sheep cheese with good tolerance to cow cheese. *Clin Exp Allergy* 1999; 29:1064.
6. Cases B, García-Ara C, Boyano MT, Pérez-Gordo M, Pedrosa M, Vivanco F, Quirce S, Pastor-Yargas C. Phosphorylation reduces the Allergenicity of cow casein in children with selective allergy to goat and sheep milk. *J Investg Allergol Clin Immunol* 2011;21:398-400.
7. Tavares B, Pereira C, Rodrigues F, Loureiro G, Chieira C. Goat's milk allergy. *Allergol Immunopatol (Madr)* 2007;35:113-6