

Autores: J. Vicente-Serrano, S. de Paz Arranz, MC. Martínez Nieto, P. Romero Jiménez
Hospital Santa Bárbara. Consulta de Alergología. Soria

INTRODUCCIÓN

Se ha descrito alergia ocupacional debida a la exposición prolongada a polvo orgánico que contiene hongos en trabajadores de fábricas de embutido (1). En los países del centro y sur de Europa es frecuente el añadir hongos que mejoran el sabor a chorizo, longanizas, jamón y quesos (2). Las referencias de alergia alimentaria frente a estos hongos son escasas (3,4) y en pacientes que presentan previamente síntomas rinoconjuntivales y/o asma por sensibilización a hongos.

CASO CLÍNICO

Presentamos el caso de una paciente de 16 años de edad que en los últimos meses ha tenido varios episodios de lesiones cutáneas habonosas pruriginosas en cara y angioedema palpebral y labial que cedían sin descamación ni lesión residual en horas sin tratamiento. No lo relaciona con medicación, refiere que en varios episodios había comido longaniza, pero había tolerado entre episodios y posteriormente esa misma marca de longaniza (fig 2). Come pescado fresco y productos de caza. No antecedentes familiares de angioedema. La paciente no refiere sintomatología rinoconjuntival ni asma bronquial en relación con los cuadros clínicos ni durante los últimos años.

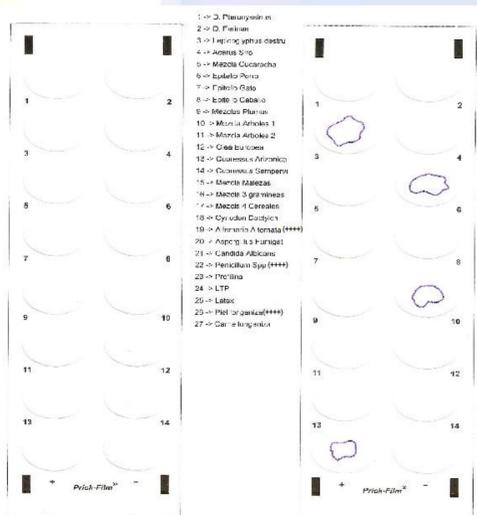


Figure 1: Prueba cutánea en prick frente a inhalantes, piel y carne de longaniza



Figura 2: Longaniza implicada en el cuadro clínico.



Figura 3: Penicillium spp

MÉTODOS Y RESULTADOS

- Prueba cutánea en prick con alimentos: Positivo (++++), frente a anisakis.
- Prueba cutánea prick-prick con carne y piel de longaniza: Positiva (++++), frente a piel de longaniza (fig. 1).
- Prueba cutánea prick-prick con carne y piel de longaniza en tres controles que toleran la misma: Negativo.
- Prueba cutánea en prick con inhalantes estándar: Positivo (++++), frente a Alternaria y Penicillium (fig. 1)
- Analítica con hematología, bioquímica, hormonas tiroideas, ANA, serología de Hep B, C e hidatidosis, complemento C3, C4 y C1 inh actividad y cuantificación y parásitos en heces: Normales
- IgE específica frente parásitos: Positiva clase 2 frente a: anisakis (1,30 kU/l) Negativa frente a: ascaris y echinococcus.
- IgE específica frente a inhalantes: Positivo clase 2 frente a: Penicillium (3,26 kU/l) y Alternaria (1,64 kU/l).
- Provocación oral con longaniza pelada: Negativo, la paciente tolera.
- Ingredientes de la longaniza según etiqueta: Paleta, magro, panceta de cerdo, sal, leche en polvo, dextrosa de maíz, especias naturales, conservadores (E-250, E-252), Antioxidante (E-316). Contiene trazas de soja y frutos de cáscara
- Tras ponernos en contacto con el fabricante, nos indica que en la piel se utiliza hongo Penicillium para mejorar el sabor.

REFERENCIAS

1. Rouzaud P. Symptoms and serum precipitins in worker exposed to dry sausage mould; consequence of exposure to sausage mould. *Int Arch Occup Environ Health*. 2001;74:371-4
2. Lopez-Díaz TM: Surface mycoflora of a Spanish fermented meat sausage and toxigenicity of Penicillium isolate. *Int J Food Microbiol*. 2001;68:69-74
3. Morisset M. Food allergy to moulds: two cases observed after dry fermented sausage ingestion. *Allergy* 2003; 58: 1203-4.
4. Bobolea I. Allergy to Dry Fermented Sausage. *J Investig Allergol Clin Immunol* 2009;19:321-339

CONCLUSIONES

Describimos un caso de urticaria-angioedema recidivante por la ingesta de longaniza en la que se utiliza hongos Penicillium (fig 3) en la piel sin indicarlo en los ingredientes. El Penicillium actúa como un alérgeno oculto de la piel, tolerando la paciente la ingesta del producto si está pelado.