

La alergia al pescado también se puede superar

La Clínica ha conseguido por primera vez en España desensibilizar a personas alérgicas al pescado para que puedan volver a introducirlo en su dieta



De izda. a dcha. Michael Urbain, Rubén Martínez, María Luisa Sanz, Carmen D'Amelio, Vanesa Ayuso, M^a José Goikoetxea, Sonia Ariz, Marta Ferrer, M^a Ángeles Salgado, Olga Matute, Fabiola Los Santos, Maite Urtasun y Gabriel Gastaminza.

CUN ■ La Clínica ha puesto en marcha un novedoso tratamiento en España para que los pacientes con alergia al pescado puedan volver a ingerir este alimento. Esta técnica nace de la experiencia del Departamento de Alergología en realizar desensibilizaciones alimentarias –como es el caso del huevo o de la leche–, para conseguir que la calidad de vida de las personas alérgicas mejore y puedan consumir estos alimentos. El pescado está considerado como uno de los principales alérgenos del mundo y representa el 10% de las causas de alergia alimentaria en las consultas al alergólogo en España. Este tratamiento de desensibilización

consiste en ingerir dosis ínfimas de pescado que se van incrementando muy lentamente hasta llegar a una ración completa. Se trata de un proceso muy complejo que requiere la supervisión estrecha por parte del personal sanitario. No supone que el paciente deje de ser alérgico, si no que consiste en “engañar” a su sistema inmunológico para que no se desencadene una reacción. Se considera, entonces, que ha conseguido la tolerancia y puede introducir el alimento en su dieta.

“El mayor inconveniente asociado a la alergia al pescado son los vapores de la cocción. Muchas personas sufren crisis de asma o urticarias graves



Procedimiento de pruebas cutáneas con el alimento en fresco (pescado) para aumentar la sensibilidad del diagnóstico alergológico.

cuando alguien cocina pescado en la casa. Es decir, no se trata simplemente de evitar consumir el alimento, sino que ya sólo el hecho de permanecer en un lugar en el que se cocina pescado puede provocar serias reacciones a estas personas”, explica la doctora María José Goikoetxea, alergóloga de la Clínica.

“Ante este tipo de casos, en los que la salud de estas personas se encuentra en verdadero peligro, decidimos comenzar el proceso de desensibilización”, añade.

EL CASO DE MAITANE. Maitane es una de las pacientes de la doctora Goikoetxea. Sus padres sospecharon que era alérgica al pescado cuando, tras el primer puré, le aparecieron ronchas y habones en la cara. Le hicieron muchas pruebas hasta confirmarlo, pero aún

no sabían cómo le iba a afectar a su calidad de vida. Normalmente, si una persona es alérgica a un alimento, solo tiene que dejar de consumirlo. Sin embargo, Maitane era detectora de vapores y, cuando sus padres cocinaban pescado, la niña se encontraba muy mal.

Fue entonces cuando advirtieron la gravedad de la situación: “El problema no se resolvía simplemente con evitar su consumo; no iba a poder tener una vida normal, ir a campamentos, quedar con sus amigas a cenar, comer en el colegio o ir a algún restaurante”, explica su madre, Edurne. El simple contacto con el vapor de la cocción podía generar reacciones alérgicas peligrosas para su salud. “Me planteé que todavía era pequeña y podía controlar que no tuviese contacto con el vapor de pescado, pero era insostenible a largo

plazo. Lo hablé con mi marido y comenzamos el proceso de desensibilización”, cuenta.

Empezaron con una dosis muy pequeña de pescado a la semana y, si la toleraba bien, aumentaban la cantidad, siempre bajo un riguroso control. “Ha sido una etapa dura con momentos difíciles, pero realmente ha merecido la pena. Ahora tolera varios tipos de pescado, estamos introduciendo otros y los vapores no le afectan absolutamente nada. Su día a día es mucho más normal y su calidad de vida ha mejorado muchísimo”, asegura su madre.

OTRO TIPO DE ALERGIAS. Estas técnicas novedosas para combatir la alergia al pescado son similares a las que se emplean contra otros alimentos, como es el caso del huevo o la leche. Hasta ahora, el método

de desensibilización convencional empleado para suprimir la alergia a estos dos alimentos básicos requería de un proceso de dos meses, en el caso del huevo y, de tres a cuatro meses, en el de la leche. Especialistas de la Clínica han conseguido, sin embargo, reducir este periodo a una semana en determinados pacientes.

Muchos alimentos contienen trazas de huevo o leche, lo que hace que la calidad de vida de estas personas se deteriore. Se trata de un gran problema para los niños, a los que le resulta muy difícil evitar este tipo de alimentos (galletas, dulces, natillas, yogures...) y, por tanto, el riesgo que conlleva la ingesta accidental.

Gracias a este proceso de desensibilización, los pacientes podrán consumir un vaso de leche (200 ml) al día o un huevo cada dos días.