

## ALK facilita información de las alergias más frecuentes en verano

# La alergia a las frutas ha aumentado un 34% en 10 años y es la causa más frecuente de alergia a alimentos en nuestro país

- Cerca de 1.330.000 personas padecen alergias a alimentos en España
- Alrededor del 60% de las reacciones alérgicas inducidas por frutas se debe a una proteína llamada LTP —proteínas de transferencia de lípidos—

**Madrid, 22 de julio de 2019** – Las alergias alimentarias, a diferencia de las intolerancias, son una respuesta anómala del organismo a determinados alimentos que de otro modo serían inofensivos, implicando al sistema inmunitario. La reacción puede ocurrir en minutos o a las pocas horas.

Según la Declaración Pública sobre la Alergia a los Alimentos y la Anafilaxia de la Academia Europea de Alergia e Inmunología Clínica (EAACI, por sus siglas en inglés), en torno a un 3% de la población española (1.330.000 personas) padece alergia a alimentos y, el mismo organismo indica que la evitación de alimentos puede generar efectos adversos físicos para las personas, ya que se pueden producir desequilibrios dietéticos.

Además, según el informe Alergológica 2015 de la Sociedad Española de Alergología e Inmunología Clínica (SEAIC), la alergia a las frutas ha aumentado un 34% en 10 años, convirtiéndose en la causa más frecuente de alergia a alimentos en nuestro país, seguida de los frutos secos. En dicho informe, se indica que casi el 60% de las reacciones alérgicas inducidas por frutas se debe a una proteína transportadora de lípidos llamada LTP, que se encuentra en el reino vegetal.

Esta proteína se caracteriza por su alta resistencia a las enzimas digestivas y al aumento de temperatura, por lo que adquiere la capacidad de sensibilizar directamente por vía digestiva. Una de las primeras frutas con las que se describieron los síntomas fue el melocotón.

Las reacciones alérgicas producidas por LTP son normalmente sistémicas y graves — síntomas gastrointestinales, náuseas, vómitos y diarrea, urticaria generalizada o por contacto y también asma grave e incluso anafilaxia—. En concreto, la alergia a alimentos, es una de las causas más frecuentes de anafilaxia. Sin embargo, en la mayoría de los casos, los síntomas sistémicos son precedidos del síndrome de alergia oral (SAO), caracterizado por síntomas localizados en boca y garganta como cosquilleo, hormigueo e inflamación de labios, irritación de garganta.



#### Tratamiento de las alergias alimentarias

Para tratar las alergias a las LTP, hasta hace poco tiempo, en alergología, la única recomendación disponible era la evitación de los alérgenos responsables de la dieta, a pesar de que, para los pacientes y su entorno, esta medida supone un trastorno psicosocial, además de un posible déficit nutricional en aquellos casos en los que hay varios grupos de alimentos implicados. Otra de las sugerencias que hacen los alergólogos es la inmunoterapia sublingual específica, indicada en general en la alergia al melocotón, frutas rosáceas y otros alimentos de origen vegetal.

"En las enfermedades alérgicas es clave el correcto diagnóstico y tratamiento realizado por un especialista en alergología y es una obligación legal la concienciación por parte de los profesionales de la alimentación y hostelería para un correcto etiquetado de los alimentos y de la manipulación de éstos para evitar reacciones accidentales", ha afirmado la presidenta del Comité de Alimentos, Mónica Antón.

Este tratamiento (SLIT Melocotón), de la compañía farmacéutica ALK Abelló, ha mostrado eficacia sobre síntomas sistémicos y cutáneos, modifica la respuesta inmune y tiene un buen perfil de tolerabilidad<sup>1,2</sup> además de haber demostrado un aumento de la tolerancia de otros vegetales<sup>3</sup>.

Para más información sobre estas alergias, puede consultar este sitio web.

#### Sobre ALK-Abelló

ALK-Abelló es una compañía farmacéutica global orientada a la investigación en el campo de la prevención, el diagnóstico y el tratamiento de la alergia. ALK-Abelló es líder mundial en inmunoterapia para la alergia, un tratamiento que trata la causa en la que subyace la enfermedad alérgica. La empresa cuenta con unos 2.300 empleados, con filiales, instalaciones de producción y distribuidores en todo el mundo. ALK-Abelló ha suscrito acuerdos de colaboración con Torii, Abbott y Segirus para comercializar liofilizados orales de administración sublingual para el tratamiento de la alergia en Japón, Rusia y el Sudeste asiático, y en Australia y Nueva Zelanda, respectivamente. La compañía tiene su sede en Hørsholm (Dinamarca) y cotiza en el mercado Nasdag de Copenhague. Para obtener más información, visite www.alk.net.

### Para más información:

BERBES - Gabinete de prensa de ALK-Abelló Rosa Serrano / Carmen Rodríguez 686 16 97 27 / 650978458 rosaserrano@berbes.com / carmenrodriguez@berbes.com

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> Fernández-Rivas M. et al. Randomized double-blind, placebo-controlled trial of sublingual immunotherapy with a Pru p 3 quantified peach extract. Allergy 2009; 64: 876-883.

<sup>&</sup>lt;sup>2</sup> García BE. et al. Sublingual immunotherapy in peach allergy: monitoring molecular sensitizations and reactivity to Apple fruit and platanus pollen. J Investing Allergol Clin innmunol 2010; 20 (6): 514-520.

<sup>&</sup>lt;sup>3</sup> Gómez Pérez F et al. The clinical and immunological effects of Pru p 3 SLIT on peach and peanut allergy in patients with systemic reactions. Clin & Exp Allergy doi 10.1111/cea.12901.