

## Identificado uno de los responsables de la alergia al trigo duro

Investigadores del Centro de Biotecnología y Genómica de Plantas (UPM-INIA) y otras instituciones internacionales han identificado el alérgeno Tri tu 14 en el trigo duro, la variedad que se emplea para elaborar pastas y pizzas. Se trata de uno de los principales causantes de alergia alimentaria en el área mediterránea.

SINC

23/4/2019 10:05 CEST



Tri tu 14 es un nuevo alérgeno detectado en el trigo duro, la variedad utilizada para elaborar alimentos como pasta, pizza o cuscús. / Pixabay

El trigo es uno de los granos más consumidos en el mundo. Se pueden identificar diferentes variedades, pero los más utilizados son el trigo común que se usa principalmente en la producción de harinas y pan, y el trigo duro para la producción de pastas, pizza, bulgur, sémola o cuscús.

---

En el trigo duro usado para elaborar pastas y

pizzas se ha descubierto el alérgeno Tri tu 14, uno de los principales causantes de alergia alimentaria en el área mediterránea

Debido a su relevancia como alimento, también es una gran fuente de alérgenos naturales, y es capaz de inducir dos tipos diferentes de respuesta. Por un lado, está implicado en el desarrollo del asma del panadero, una patología alérgica que afecta principalmente a los trabajadores que están continuamente en contacto con las harinas y que se produce debido a su inhalación. Y por otra, también puede dar lugar a la aparición de reacciones alérgicas debido a su ingestión.

Sin embargo, a pesar de la gravedad de los síntomas asociados a este tipo de patologías, una gran parte de los pacientes con alergia alimentaria a trigo no están adecuadamente diagnosticados. Hasta el momento el diagnóstico se ha basado principalmente en determinar la presencia de anticuerpos que reconocen alérgenos obtenidos de la variedad de trigo común, principal responsable del asma de panadero. Por lo tanto, con este tipo de prueba, los pacientes alérgicos al trigo duro no pueden optar a tener un diagnóstico adecuado.

Con el objetivo de descubrir alérgenos en el trigo duro, un equipo de científicos de diferentes países puso en marcha un estudio en el que ha participado la doctora Araceli Díaz Perales, investigadora del Centro de Biotecnología y Genómica de Plantas (CBGP, un centro mixto de la Universidad Politécnica de Madrid –UPM– y el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria –INIA–).

## **El alérgeno protéico Tri tu 14**

Tras meses de trabajo han conseguido identificar al alérgeno Tri tu 14, que pertenece a una familia de proteínas transportadoras de lípidos caracterizadas por ser altamente resistentes tanto a la digestión gástrica como a los tratamientos térmicos. Esto convierte a estas proteínas, no solo en unas de los principales causantes de alergia alimentaria en el área mediterránea, sino también en responsables de reacciones de mayor

gravedad como la anafilaxia.

---

La identificación de nuevos alérgenos permite una mejora en los procesos de diagnóstico y en la calidad de vida de pacientes con alergias alimentarias

Durante el estudio se analizó, además, la importancia de Tri tu 14 en una población de pacientes alérgicos a trigo. Los ensayos llevados a cabo mostraron cómo el nuevo alérgeno identificado es capaz de explicar aquellos casos de personas alérgicas a trigo mediante ingestión que actualmente no disponían de un diagnóstico adecuado. Como indica la doctora Díaz Perales “el descubrimiento de dicho alérgeno, y los resultados obtenidos, nos permiten utilizar esta proteína como un marcador para determinar la presencia de alergia alimentaria mediada por trigo”.

El hallazgo de nuevos alérgenos que puedan servir como marcadores de algún tipo de patología alérgica está directamente relacionado con la mejora del proceso de diagnóstico de los pacientes. La inclusión de estos nuevos marcadores permite diagnosticar correctamente a aquellos pacientes sin un diagnóstico fiable hasta ahora y, por lo tanto, contribuye a la mejora de su calidad de vida.

En opinión de los investigadores, este descubrimiento permitirá una mejor toma de decisiones por parte de los médicos a la hora de prescribir tratamientos efectivos y aconsejar a los pacientes la toma de las medidas de precaución más apropiadas.

#### Referencia bibliográfica:

Safi, Hela; Wangorsch, Andrea; Lidholm, Jonas; Brini, Faical; Spiric, Jelena; Rihs, Hans-Peter; Vieths, Stefan; Armentia, Alicia; Farioli, Laura; Diaz-Perales, Araceli; Pastorello, Elide A.; Scheurer, Stephan. (2019). "Identification and molecular characterization of allergenic non-specific lipid-transfer protein from durum wheat (*Triticum turgidum*)". *Clinical and Experimental Allergy* 49 (1): 120-129.

<https://doi.org/10.1111/cea.13271>

Derechos: **Creative Commons**

TAGS

TRIGO |

ALERGIA ALIMENTARIA |

ALERGIA |

Creative Commons 4.0

Puedes copiar, difundir y transformar los contenidos de SINC. [Lee las condiciones de nuestra licencia](#)