

## **Αλλεργία σε Ψάρι, Κοτόπουλο και Μαλάκια**

B.Βουκελάτου, Χ.Μαντζούτσου, Μ.Τσελικά, Ν.Μήκος, Ε.Κομπότη  
Αλλεργιολογικό Τμήμα, Γ.Ν.Α Λαϊκό

**ΕΙΣΑΓΩΓΗ:** Η αλλεργία στο ψάρι αποτελεί μία συχνή τροφική αλλεργία. Τα τελευταία χρόνια έχει περιγραφεί το "fish-chicken syndrome", στα πλαίσια του οποίου ασθενείς εμφανίζουν αλλεργική αντίδραση μετά από βρώση ψαριού και κοτόπουλου λόγω διασταυρούμενης αντιδραστικότητας. Φαίνεται ωστόσο ότι οι ασθενείς αυτοί ανέχονται καρκινοειδή και μαλάκια.

**ΣΚΟΠΟΣ:** Παρουσίαση περιστατικού με εκδήλωση άμεσου τύπου αλλεργικής αντίδρασης σε ψάρι, κοτόπουλο και καλαμάρι.

**ΥΛΙΚΟ:** Άνδρας 23 ετών προσήλθε για διερεύνηση πολλαπλής τροφικής αλλεργίας. Σε ηλικία 3 ετών εκδήλωσε έντονο κοιλιακό άλγος και εμέτους άμεσα μετά τη βρώση ψαριού. Στα 12 έτη εμφάνισε κνησμό στο στοματοφάρυγγα, δυσκαταποσία, ναυτία και επιγαστραλγία μετά από κατανάλωση κοτόπουλου και γαλοπούλας. Ακολούθως σε ηλικία 15 ετών παρουσίασε στοματοφαρυγγικό σύνδρομο και επιγαστραλγία μετά από κατανάλωση καλαμαριού.

**ΜΕΘΟΔΟΣ-ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ:** Διενεργήθηκαν δερματικές δοκιμασίες δια νυγμού (SPTs) με εμπορικά εκχυλίσματα, οι οποίες απέβησαν θετικές στο ψάρι και αρνητικές σε κοτόπουλο, καρκινοειδή και δίθυρα. Εν συνεχεία πραγματοποιήθηκαν δερματικές δοκιμασίες με αυτούσιες τροφές (prick through prick), που ήταν θετικές σε κοτόπουλο, γαλοπούλα, βατραχοπόδαρο, καλαμάρι και σουπιά, ενώ ήταν αρνητικές σε γαρίδα, μύδι, σαλιγκάρι και χταπόδι. Από τον εργαστηριακό έλεγχο προέκυψαν θετικές ειδικές IgE (μέθοδος Immunoscap) σε ψάρι και καλαμάρι και αρνητικές σε κοτόπουλο, γαλοπούλα, γαρίδα, μύδι, σαλιγκάρι και χταπόδι. Η ειδική IgE έναντι της παρβαλβουμίνης του ψαριού ήταν πολύ υψηλή (Gad c 1=42.0IU/ml), ενώ έναντι της τροπομοσίνης της γαρίδας αρνητική. Ακολούθησαν νέες δερματικές δοκιμασίες χρησιμοποιώντας διαφορετικά μέρη κοτόπουλου, οι οποίες απέβησαν θετικές για τα πόδια και τις φτερούγες και αρνητική για το στήθος. Τελικώς πραγματοποιήθηκε ανοιχτή πρόκληση σε στήθος κοτόπουλου, η οποία ολοκληρώθηκε με επιτυχία.

**ΣΥΖΗΤΗΣΗ:** Η παρβαλβουμίνη, η ενολάση και η αλδολάση έχουν αναγνωριστεί ως υπεύθυνα αλλεργιογόνα για τη διασταυρούμενη αντιδραστικότητα μεταξύ ψαριού και κοτόπουλου. Η αλλεργία στο καλαμάρι στον ασθενή μας οφείλεται πιθανόν στην ύπαρξη συνευαισθητοποίησης, ωστόσο δεν μπορεί να αποκλειστεί η πιθανότητα διασταυρούμενης αντιδραστικότητας καθώς νέα αλλεργιογόνα αναδύονται συνεχώς. Η μεθοδική προσέγγιση του ασθενούς οδήγησε στην ασφαλή εισαγωγή στη διατροφή του τροφών που απέφευγε συστηματικά, βελτιώνοντας την ποιότητα ζωής του.

**ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ:** Περαιτέρω έρευνα για την ταυτοποίηση άγνωστων έως τώρα αλλεργιογόνων υπεύθυνων για τη διασταυρούμενη αντιδραστικότητα μεταξύ διαφορετικών ομάδων τροφίμων θα αποτελέσει πολύτιμο εργαλείο για τη διαχείριση κυρίως ασθενών με πολλαπλές τροφικές αλλεργίες.