

# Científicos descubren las proteínas que causan la alergia a la sandía

• Madrid | hace 10 minutos | [Comenta](#) | [Votar](#)

Un equipo de investigadores de la **Fundación Jiménez Díaz** de Madrid ha identificado las tres proteínas que causan la alergia a la sandía, que podría afectar a unos 180.000 españoles, han explicado hoy los doctores Fernando Vivanco y Javier Cuesta, responsables de la investigación.

Según este estudio, aunque la sandía contiene más de un 90 por ciento de agua, algunas de las proteínas presentes en la pulpa originan en ciertas personas respuestas alérgicas leves, generalmente picor en torno a la boca, que desaparecen en quince o veinte minutos.

El principal descubrimiento de sus investigaciones sobre la alergia a esta fruta es que las proteínas que la causan son la malato deshidrogenasa (que aparece por primera vez como alérgeno en frutas), la triosa fosfato isomerasa (presente en el látex, el trigo y el lichi) y la profilina (que se da en muchas frutas y pólenes).

Vivanco y Cuesta han explicado que la identificación de estos alérgenos permitirá una serie de avances como obtener extractos útiles para el diagnóstico, prevenir el consumo de alimentos con proteínas similares que pudieran causar una reacción o avanzar en estudios que lleven, por ejemplo, al desarrollo de frutas hipoalérgicas.

Además, las proteínas identificadas como alérgenos se registran en un banco de datos internacional para que no puedan incorporarse a la elaboración de elementos transgénicos, previniendo el riesgo de que un alérgico las consuma sin saber que lo hace.

Vivanco ha apuntado que todos los pacientes que han tratado por esta alergia eran además alérgicos al polen, y ha explicado que, de hecho, aproximadamente un 20 por ciento de los alérgicos al polen desarrollan reacciones a alimentos vegetales, de los que en torno a un 10 por ciento las sufrirían por comer sandía.

Los responsables de este estudio han explicado que las alergias a alimentos, quinta causa más frecuente de las consultas en los servicios de alergología y para las que el único tratamiento es evitar el consumo del alimento en cuestión, han aumentado considerablemente en los últimos años, existiendo hipótesis de que este aumento tenga que ver con la higiene o la polución.

Así, esta investigación forma parte de una línea dedicada al análisis de los alérgenos presentes en alimentos en que participan varios hospitales y centros de investigación de toda España, y dentro de la cual este mismo grupo de médicos de los servicios de Alergología e Inmunología de la **Fundación Jiménez Díaz** ya identificaron 2003 el principal alérgeno del melón.