

# Reactividad cruzada clínicamente relevante entre *Artemisia vulgaris* y polen de abeja: un nuevo paradigma en anafilaxias postprandiales

Javier Subiza Garrido-Lestache<sup>1</sup>, Andrea De Noia<sup>1</sup>, Fernando Pineda De La Losa<sup>2</sup>, Tania Galán Díez<sup>2</sup>  
(1) Clínica Subiza, Madrid, España. (2) Applied Science, Immunotek S.L., Alcalá de Henares, España.

## Introducción

La sensibilización a pólenes de compuestas, especialmente *Artemisia vulgaris*, se asocia con síndromes de reactividad cruzada con alimentos vegetales. Aunque los cuadros clínicos suelen ser leves, en algunos pacientes se han descrito anafilaxias postprandiales relacionadas con ejercicio físico.

La identificación de alérgenos ocultos responsables en matrices complejas como productos apícolas sigue siendo un reto clínico y analítico.

## Métodos

Se estudió un paciente con múltiples episodios de anafilaxia postprandial inducida por ejercicio tras el consumo de alimentos como **miel, polen de abeja, pipas de girasol, curry y mango**. Se realizó un análisis inmunoquímico sistemático (SDS-PAGE, IgE-Western blot y ELISA de inhibición) de extractos proteicos de *Artemisia vulgaris* y alimentos sospechosos, con el objetivo de identificar patrones de reconocimiento IgE y evaluar reactividad cruzada.

## Resultados

El suero del paciente mostró un perfil de reconocimiento IgE intenso frente a *Artemisia vulgaris*, con bandas dominantes a 11, 25 y 31 kDa. El polen de abeja presentó bandas coincidentes (25–26 kDa), mientras que la miel mostró reactividad débil a proteínas de alto peso molecular. Otras fuentes (curry, mango, pipas de girasol) mostraron bandas aisladas sin patrón compartido. El ELISA de inhibición demostró **inhibición significativa (> 50%) únicamente con polen de abeja** y parcialmente con miel, indicando reactividad cruzada entre estos como consecuencia de la presencia de alérgenos compartidos con *Artemisia*.

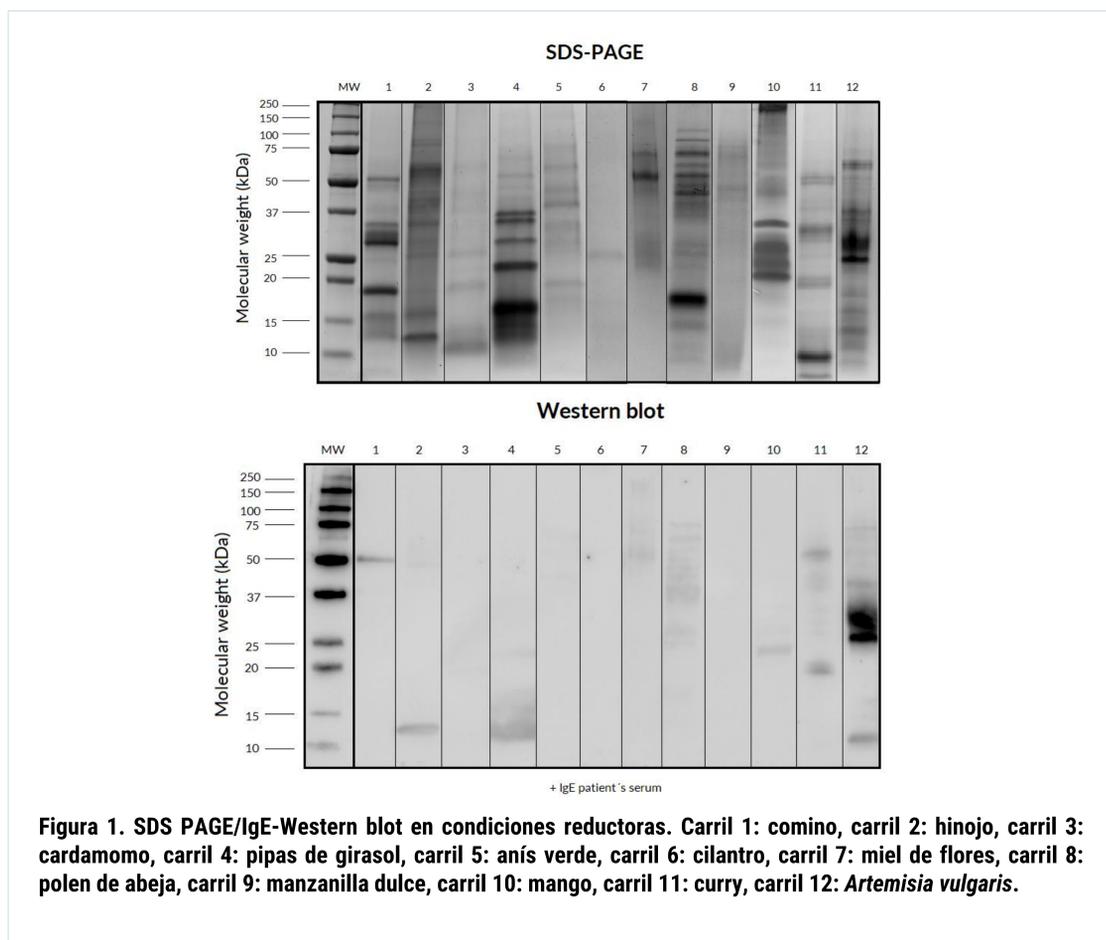


Figura 1. SDS PAGE/IgE-Western blot en condiciones reductoras. Carril 1: comino, carril 2: hinojo, carril 3: cardamomo, carril 4: pipas de girasol, carril 5: anís verde, carril 6: cilantro, carril 7: miel de flores, carril 8: polen de abeja, carril 9: manzanilla dulce, carril 10: mango, carril 11: curry, carril 12: *Artemisia vulgaris*.

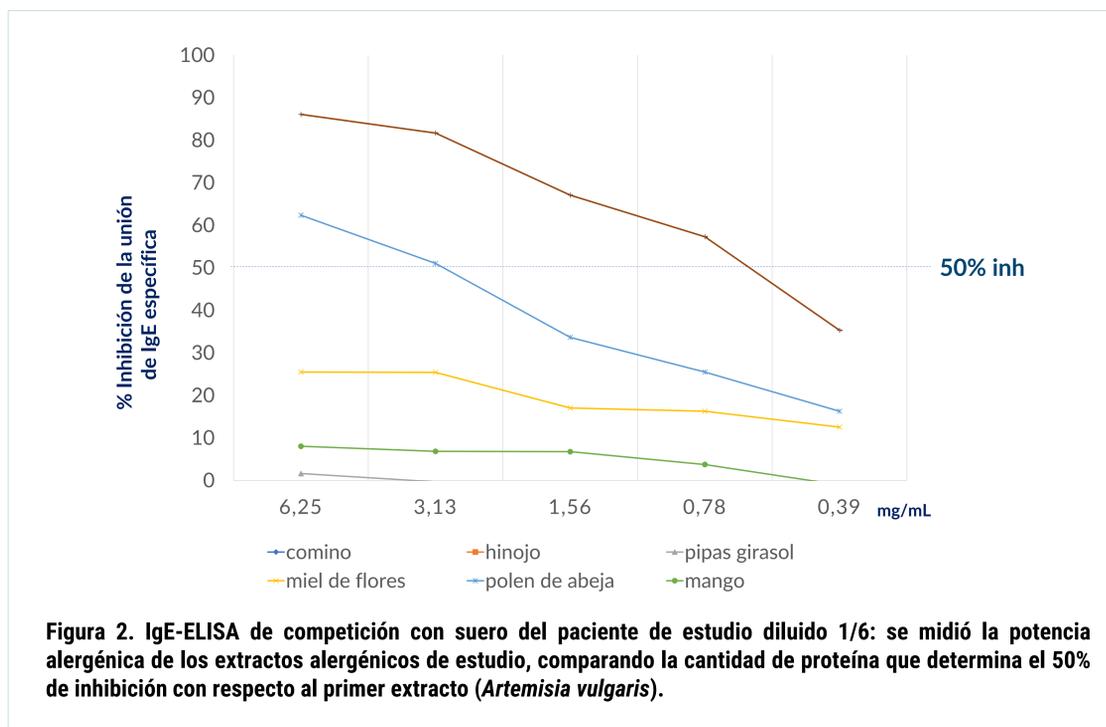


Figura 2. IgE-ELISA de competición con suero del paciente de estudio diluido 1/6: se midió la potencia alérgica de los extractos alérgicos de estudio, comparando la cantidad de proteína que determina el 50% de inhibición con respecto al primer extracto (*Artemisia vulgaris*).

## Conclusión

Este estudio proporciona evidencia inmunoquímica robusta de que el polen de abeja puede contener alérgenos homólogos a los de *Artemisia vulgaris*, actuando como desencadenantes ocultos de anafilaxia en pacientes sensibilizados. La reactividad cruzada no se reproduce con otras especias o vegetales analizados. Estos hallazgos refuerzan la necesidad de valorar productos apícolas como fuentes potenciales de alérgenos vegetales en pacientes con sensibilización a pólenes de compuestas, especialmente en el contexto de anafilaxia inducida por ejercicio (cofactor).