



## IDENTIFICACIÓN DE ANTICUERPOS DE ISOTIPO IGG ASOCIADOS A INTOLERANCIA A ALIMENTOS POR INMUNOENSAYO DE MICROARREGLOS EN EL PERIODO DE ENERO 2018 A AGOSTO 2019 EN LOS LABORATORIOS CLÍNICOS DE PUEBLA

GUERRERO CARRERA C.,<sup>1,2</sup> VERA BALDERAS A. M.<sup>1</sup> ROMANO ARELLANO H.,<sup>1</sup> VILLARCE TRUJILLO H.<sup>1</sup>  
ESPINOSA-ARREOLA M.<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> LABORATORIOS CLÍNICOS DE PUEBLA, <sup>2</sup> ESPECIALIDAD EN CIENCIAS DE LABORATORIO, UPAEP.  
*cgro\_09@hotmail.com*

### INTRODUCCIÓN

Las reacciones adversas a alimentos se definen como cualquier respuesta clínicamente anormal que pueda atribuirse a la ingestión, contacto o inhalación de un alimento, cuyo mecanismo puede tener, o no, un componente inmunológico como las alergias y las intolerancias alimentarias (1). Mientras que la alergia a los alimentos suele estar mediada por anticuerpos IgE, la intolerancia a los alimentos está mediada por la clase de anticuerpos IgG y pueden ser de causa metabólica, farmacológica y de reacciones indeterminadas (2).

La intolerancia a los alimentos mediada por anticuerpos IgG específicos se ha implicado en una variedad de trastornos. Su detección puede ayudar a determinar qué intolerancia alimentaria causó la enfermedad y adoptar un método de eliminación del alimento (3).

### PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

En los últimos años se ha evidenciado un aumento de las reacciones adversas a alimentos, las cuales tienen un efecto en la calidad de vida de los pacientes y, en algunos casos puede ser fatal. Por medio del reporte de frecuencias alimentarias podría ser posible la identificación de los principales alimentos que afectan a nuestra población.

### PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN

¿Cuál es la frecuencia de alimentos causantes de intolerancia alimentaria en nuestra po-



blación?

## OBJETIVO GENERAL

Identificar la frecuencia de alimentos causantes de intolerancia en una muestra poblacional.

## MATERIAL Y MÉTODOS

Estudio descriptivo, observacional, transversal y retrospectivo.

Se recabó una base de datos de 500 individuos que se realizaron la prueba de intolerancia a los alimentos por medio de un método inmuno enzimático colorimétrico de microarreglos de 221 antígenos para la detección de anticuerpos de isotipo IgG en suero, en el periodo enero 2018 a agosto 2019 en Laboratorios Clínicos de Puebla.

## ASPECTOS BIOÉTICOS

Se llevará a cabo de acuerdo con normas y reglas establecidas por la ley general de salud en materia de investigación para la salud.

## RESULTADOS

Se obtuvo una muestra de 500 individuos con una media de edad de 43 años. Del total de la muestra, 42.8% (214) fueron hombres y 57.2% (286) fueron mujeres. Se realizó una clasificación por grupos etarios donde se obtuvieron las siguientes frecuencias: individuos menores de 11 años representaron el 0.8%, individuos de 12 a 17 años, 5%, individuos de 18 a 59 años, 75%, y mayores de 60 años, 19.2%. Los anticuerpos detectados con mayor frecuencia entre los individuos estudiados fueron contra trigo (94.2%), leche de vaca (88.4%), clara de huevo (85.4%), nuez de cola (81.6%), levadura de cerveza (79.4%), leche de cabra (68.6%), chicharos (67.8%), maíz (65.6%), ciruela (62%) y leche de oveja (61.2%).



## CONCLUSIONES

De este trabajo podemos concluir de forma preliminar que las intolerancias alimentarias son probablemente un desencadenante importante en la aparición de ciertas enfermedades. Nuestros hallazgos sugieren que alimentos comunes para el consumo de los mexicanos como el trigo, la leche de vaca, la clara de huevo y el maíz, podrían ser desencadenantes de ciertos trastornos de la salud que aquejan comúnmente a nuestra población, siendo los adultos jóvenes el grupo etario con mayor afectación.

**Palabras clave:** Intolerancia alimentaria, reacciones adversas, inmunoglobulina G, anticuerpos.

## REFERENCIAS

1. Ruiz Sánchez JG, Palma Milla S, Pelegrina Cortés B, López Plaza B, Bermejo López LM, Gómez-Candela C. Una visión global de las reacciones adversas a alimentos: alergia e intolerancia alimentaria. Vol. 35, Nutrición hospitalaria. Sociedad Española de Nutrición Parenteral y Enteral (SENPE); 2018. p. 102–8.
2. Shakoor Z, Alfaif A, Walamro B, Tawil LN Al, Ohaly RY Al. Prevalence of IgG-mediated food intolerance among patients with allergic symptoms. *Ann Saudi Med.* 2016 Nov 1;36(6):386–90.
3. Lin S, Yang X, Xing Y, Wang X, Li Y. The Clinical Application Value of Multiple Combination Food Intolerance Testing. *Iran J Public Health.* 2019 Jun;48(6):1068–73.