

Alergia al huevo

Tests ImmunoCAP™ Specific IgE

ImmunoCAP™
alérgeno completo

ImmunoCAP™
componentes de alérgenos

La sensibilización a múltiples alérgenos del huevo puede ser un marcador pronóstico que podría ser útil para el tratamiento del paciente.²

- La sensibilización a componentes de alérgenos distintos al ovomucoide predice altas posibilidades de tolerancia espontánea.
- La sensibilización al ovomucoide aislada duplica el riesgo de persistencia.
- La sensibilización a múltiples alérgenos del huevo cuadruplica el riesgo de persistencia.



Clara de huevo (f1)

Gal d 1 (f233)
Ovomucoide

Riesgo de reacción al huevo crudo y cocido¹

- Resistente a la desnaturalización por calor
- Marcador de alergia persistente al huevo
- Estable al calor y a la digestión
- Altamente alérgico

Gal d 2 (f232)/Gal d 3 (f323)
Ovoalbúmina/conalbúmina

Riesgo de reacción al huevo crudo¹

- Susceptible a la desnaturalización por calor*
- La ovoalbúmina es la proteína más abundante en la clara de huevo
- Riesgo de reacción clínica al huevo crudo y poco cocido

Gal d 4 (k208)
Lisozima

Riesgo de reacción al huevo crudo¹

- Susceptible a la desnaturalización por calor*
- Riesgo de reacción clínica al huevo crudo y poco cocido
- Se sabe que la lisozima, una glucosidasa, se utiliza ampliamente en la industria alimentaria (queso, vino, etc.) y farmacéutica (como los colirios para los ojos) como conservante debido a sus propiedades antibacterianas³⁻⁶

* El método recomendado de calentamiento consiste en hornear a 180 °C durante 30 min.⁷

La yema de huevo (f75) también contiene alérgenos específicos, como la livetina o albúmina sérica de pollo (Gal d 5).

La yema de huevo puede ser algo menos alérgica que la clara de huevo⁸ pero la sensibilización a Gal d 5 en la yema de huevo está relacionada con el síndrome de ave-huevo.⁹ El componente alérgico Gal d 5 está disponible en ImmunoCAP ISAC E112L.

f1	Gal d 2	Gal d 3	Gal d 4	Gal d 1	Interpretación*	Consideraciones de tratamiento
Clara de huevo	Ovalbúmina	Conalbúmina	Lisozima	Ovomucoide		
					<ul style="list-style-type: none"> El paciente tiene un alto riesgo de presentar reacciones tanto al huevo crudo como al huevo cocido^{1, 6, 7, 10-14} Probabilidad de alergia persistente al huevo^{1, 2, 6, 7, 10-14} 	<ul style="list-style-type: none"> Evitar los huevos^{1, 6, 7, 10-14} Considerar, en el contexto de otros factores de riesgo, la prescripción de un autoinyector de adrenalina^{1, 6, 7, 10-14} Se sugiere reevaluar a intervalos regulares a los niños alérgicos al huevo para identificar el posible desarrollo de tolerancia espontánea¹⁶
					<ul style="list-style-type: none"> Indica un riesgo de reacción al huevo crudo y una probabilidad de tener tolerancia al huevo cocido/horneado, especialmente si el resultado de Gal d 1 es negativo o está presente en niveles bajos^{1, 6, 7, 10-14} 	<ul style="list-style-type: none"> Evitar el huevo crudo^{1, 6, 7, 10, 14} Considerar la posibilidad de una prueba de provocación oral con huevo cocido/horneado^{1, 6, 7, 10-14} Se sugiere reevaluar a intervalos regulares a los niños alérgicos al huevo para identificar el posible desarrollo de tolerancia espontánea¹⁶
					<ul style="list-style-type: none"> Indica un riesgo de reacción al huevo crudo y una probabilidad de tener tolerancia al huevo cocido/horneado, especialmente si el resultado de Gal d 1 es negativo o está presente en niveles bajos^{1, 6, 7, 10-14} Interés por identificar la sensibilidad a la lisozima entre las personas alérgicas al huevo con el fin de especificar medidas de protección para prevenir reacciones recurrentes^{3-6, 13} 	<ul style="list-style-type: none"> Evitar el huevo crudo^{1, 6, 7, 10-14} Considerar la posibilidad de una prueba de provocación oral con huevo cocido/horneado^{1, 6, 7, 10-14} Se sugiere reevaluar a intervalos regulares a los niños alérgicos al huevo para identificar el posible desarrollo de tolerancia espontánea¹⁶ Se debe recomendar a los pacientes que lean detenidamente la lista de ingredientes de los alimentos y los medicamentos en busca de la presencia de esta enzima, teniendo en cuenta que la lisozima a veces se identifica como E1105 en las etiquetas de los alimentos.^{3-6, 15}

* Los resultados deben interpretarse en el contexto de los antecedentes clínicos

Referencias: 1. Dramburg S, et al. *Pediatr Allergy Immunol* 2023;34(Suppl 28):e13854 2. Dang TD et al. *Allergy*. 2019 Feb;74(2):318-326. 3. Everberg H et al. *Int. Arch. Allergy Immunol*. 2011;154(1):33-41. 4. Caubet J-C et al. *Curr Opin Allergy and Clin Immunol*. 2011;11(3):210-5. 5. Benedé S et al. *Int. Arch. Allergy Immunol*. 2014;165(2):83-90. 6. Weber P et al. *Mol Nutr Food Res*. 2009;53(11):1469-77. 7. Ando H et al. *J Allergy Clin Immunol*. 2008;122(3):583-58 8. Lemon-Mulé H et al. *J Allergy and Clin Immunol* 2008;122:977-983 9. Urisu A, et al. *J Allergy Clin Immunol* 1997;100:171-176.8. 10. Benhamou Senouf AH et al. *Pediatr Allergy Immunol* 2015;26:12-17 11. Gray CL et al. *Pediatr Allergy Immunol* 2016;27:709-15. 12. Bernhisel-Broadbent J et al. *J Allergy Clin Immunol* 1994;93:1047-1059. 13. Jarvinen KM et al. *Allergy* 2007; 62:758-765. 14. Benhamou AH et al. *Allergy* 2010; 65: 283-289. 15. Pérez-Calderón R et al. *J Investig Allergol Clin Immunol*. 2007;17(4):264-6. PMID: 17694700. 16. Santos AF, et al. *Allergy*. 2023 Dec;78(12):3057-3076.

Nombres oficiales de los productos: ImmunoCAP Allergen f1, Egg white; ImmunoCAP Allergen f233, Allergen component nGal d 1 Ovomucoide, Egg; ImmunoCAP Allergen f232, Allergen component nGal d 2 Ovalbumin, Egg; ImmunoCAP Allergen f323, Allergen component nGal d 3 Conalbumin, Egg; ImmunoCAP Allergen k208, Allergen component nGal d 4 Lysozyme, Egg; ImmunoCAP Allergen f75, Egg yolk

Más información en thermofisher.com/allergencomponents

© 2025 Thermo Fisher Scientific Inc. Todos los derechos reservados. Todas las marcas comerciales son propiedad de Thermo Fisher Scientific y de sus filiales, salvo que se especifique lo contrario. Fabricante legal: Phadia AB (miembro de Thermo Fisher Scientific). 453351.AL.EU4.ES.V1.25