

# ALLERGIA AI PANALLERGENI: SENSIBILIZZAZIONE ALLA PROFILLINA IN UN GRUPPO DI PAZIENTI DELL'AREA MEDITERRANEA.

Profilin sensitisation in a Mediterranean population

A.J. Huertas, A. Carreño, C. Mérida, M.J. Pajarón-Fernández, M. Ramírez-Hernández and J. Carnés  
Allergol Immunopathol (Madr). 2014 Jan 7.

## Introduzione

La sensibilizzazione ai pan - allergeni è diventato un utile strumento per lo studio del profilo allergenico di diverse popolazioni. Le Profiline sono uno dei pan - allergeni più comuni da studiare, in quanto sono responsabili di un gran numero di sensibilizzazioni e sono chiaramente legati a situazioni di cross-reattività e di cosensibilizzazione .

L'obiettivo di questo studio era di indagare il profilo di sensibilizzazione per le profiline e correlarlo con la sensibilizzazione agli alimenti e pollini .

Sono stati studiati con cutireazioni 654 pazienti sui quali venivano testati i più comuni allergeni tra cui pollini, epiteli animali , Acari, e muffe e profiline. I pazienti erano divisi in tre gruppi secondo il loro profilo di sensibilizzazione (non- atopici , atopici con pollinosi, atopici senza pollinosi ). Nei pazienti con sintomi si sono testati anche gli estratti d'allergeni alimentari.

## Risultati

La prevalenza di sensibilizzazione alla Profillina sensibilizzazione è stata stimato nell'ordine del 2,9 % nei pazienti che soffrivano di allergia respiratoria, del 4,2 % nei pazienti atopici e del 5,9% nei soggetti sensibilizzati ai pollini.

Associazione positiva con la Profillina è stata osservata nel gruppo dei sensibili ai pollini (tranne Cupressus e di Olea) ma non con le muffe, Acari ed epiteli . Per quanto riguarda gli alimenti, un'associazione positiva è stata osservata solo tra le sensibilizzazioni alla Profillina e al melone. Infine, in termini sintomatologici, un'associazione positiva è stata osservata solo tra sensibilizzazione Profillina e Sindrome Orale Allergica.

## Considerazioni conclusive

La profilina è una proteina che si lega all'actina. Si trova nella maggior parte delle cellule di tutti gli organismi eucarioti. E' una glicoproteina, a basso peso molecolare, presente nel citoplasma di tutte le cellule eucariotiche; la sua funzione è di regolare la polimerizzazione dell'actina durante la formazione dei filamenti di questa. Le profiline, a causa della loro elevatissima diffusione, sono considerate dei veri e propri aler- geni responsabili della maggior parte delle allergie dovute all'incrocio fra allergeni del polline e degli alimenti. La profilina è il principale allergene presente nella betulla, nell'erba e in altri pollini. La sensibilizzazione alla Profillina sembra essere un marker di poli- sensibilizzazione ai pollini. Le profiline sono proteine altamente conservate presenti in tutte le cellule eucariotiche. Questa loro caratteristica determina le sensibilizzazioni crociate tra pollini ed alimenti di origine vegetale. L'Allergia alle profiline si ritrova fondamentalmente in numerosi soggetti con pollinosi che presentano Sindrome Orale Allergica dopo ingestione di alimenti vegetali, e sarebbe sempre da ricercare nei soggetti che presentano sensibilizzazioni multiple. La sindrome orale allergica è caratterizzata da prurito, gonfiore delle labbra e/o del palato, esofagite). Di solito si tratta di sintomi di diversa intensità, incostanti, raramente al-larmanti. Le reazioni allergiche ad alcuni alimenti (melone, anguria, banana, agrumi, pomodoro) possono essere considerate un marker di allergia alle profiline. In conclusione, la diagnosi di sensibilizzazione ai pan- allergeni sembra essere uno strumento essenziale per migliorare la selezione dei pazienti allergici al fine di un corretto trattamento della loro patologia.

Traduzione e considerazioni conclusive del dr Renato Ariano