

Sensibilización genuina a carne de mamífero tipo res y cerdo. ¿Mito o realidad?

Genuine awareness of mammalian meat such as beef and pork: Myth or reality?

Alejandra Flores-Montiel¹ , Mariana Hernández-Ojeda¹ , Patricia María O'Farril-Romanillos¹ , Diana Andrea Herrera-Sánchez¹ , Diana Lizeth Garfias-Zavala¹ , Alan Gil-Ruiz¹ , Alan David Rodríguez-Moreno¹ 

¹Hospital de Especialidades "Dr. Bernardo Sepúlveda", Centro Médico Nacional Siglo XXI, Instituto Mexicano del Seguro Social

Correspondencia:

Alejandra Flores Montiel
aleflores@facmed.unam.mx

Rev Alerg Mex 2025; 72 (3): 98

<https://doi.org/10.29262/ram.v72i3.1530>

Resumen

Antecedentes: La sensibilización genuina a la carne de res y cerdo es rara, siendo el alérgeno mejor caracterizado a la carne de res y cerdo (Bos d 6 y Sus s1). Existen diferentes presentaciones de alergia a carne de mamíferos: síndrome gato-puerco, síndrome alfa-gal, alergia relacionada con alérgenos de leche y sensibilización primaria.

Reporte de caso: Hombre 49 años, con urticaria posterior a la ingesta de carne de res y cerdo y síntomas nasales intermitentes leves. Se inicia abordaje con pruebas a aeroalérgenos: positivo a gato, sospecha de síndrome de gato puerco se realiza prueba prick to prick a carne de cerdo crudo y cocida: positiva y carne de res crudo: positivo, carne de res cocida: indeterminado; se realizareto oral: positivo, presencia a los 40 minutos de lesiones tipo habón en cuello, tórax anterior y cara. Se solicita Fel d 1 (.92 kual/l) y Fel d 2 (0.05 kual/l) confirmando sensibilización genuina a gato y descarta síndrome gato puerco. IgE específica a cerdo (.18 kual/l), confirmando sensibilización a carne de puerco. Ante síntomas con carne de res y probabilidad de síndrome α -Gal, se realiza prueba cutánea e intradérmica a poligelina: negativo. Bos d4 (.02kual/l) y Bos d5 (.01kual/l) negativo, confirmado sensibilización primaria a carne de res.

Conclusión: Al descartar otros mecanismos, se presume una sensibilización primaria a carne de mamíferos. El abordaje molecular puede mejorar la precisión diagnóstica y orientar la toma de decisiones terapéuticas en este caso: Evitación total.

Palabras clave: Reactividad cruzada; Hipersensibilidad tipo 1; Síndrome gato-puerco; Síndrome alfa-Gal; Hipersensibilidad a alimentos.

Abstract

Background: Genuine sensitization to beef and pork is rare, with the best-characterized allergens being beef and pork (Bos d 6 and Sus s1). There are different presentations of mammalian meat allergy: cat-pork syndrome, alpha-gal syndrome, milk-related allergy, and primary sensitization.

Case report: A 49-year-old man presented with urticaria after ingesting beef and pork and mild intermittent nasal symptoms. The initial approach was aeroallergen testing: positive for cat. Cat-pork syndrome was suspected. A prick-to-prick test was performed on raw and cooked pork: positive; raw beef: positive; cooked beef: indeterminate; oral examination was performed: positive; 40 minutes later, wheal-like lesions were present on the neck, anterior thorax, and face. Fel d 1 (0.92 kcal/L) and Fel d 2 (0.05 kcal/L) were ordered, confirming genuine cat sensitization and ruling out cat-pig syndrome. Specific IgE to pork (0.18 kcal/L), confirming sensitization to pork. Given the presence of symptoms associated with beef and the likelihood of α -Gal syndrome, skin and intradermal polygeline testing was performed: negative. Bos d4 (0.02 kcal/L) and Bos d5 (0.01 kcal/L) were negative, confirming primary sensitization to beef.

Conclusion: After ruling out other mechanisms, primary sensitization to mammalian meat is presumed. A molecular approach can improve diagnostic accuracy and guide therapeutic decision-making in this case: Total avoidance.

Keywords: Cross-reactivity; Type 1 hypersensitivity; Cat-pig syndrome; Alpha-Gal syndrome; Food hypersensitivity.