

## Anafilaxia por leguminosas: reporte de un caso

Leidy Johana Alzate-Pérez,<sup>1</sup> Natalia Aguirre-Morales,<sup>2</sup> Libia Susana Diez-Zuluaga<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Residente en Alergología Clínica, Universidad de Antioquia. Grupo de Alergología Clínica y Experimental (GACE), Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia

<sup>2</sup>Médica, especialista en Alergología Clínica, Universidad de Antioquia. Grupo de Alergología Clínica y Experimental (GACE), Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia. Alergo SAS Y IPS CIGE

<sup>3</sup>Médica, especialista en Alergología Clínica, Universidad de Antioquia. Grupo de Alergología Clínica y Experimental (GACE), docente de la Universidad de Antioquia, Medellín, Colombia. Hospital Alma Mater

### Correspondencia:

Leidy Johana Alzate Pérez  
leidyj.alzate@udea.edu.co

Rev Alerg Mex 2024; 71 (1): 63

<https://doi.org/10.29262/ram.v71i1.1358>

### Resumen

**Antecedentes:** Las leguminosas pertenecientes a la familia *Fabaceae* del orden *Fabales*, son una fuente de proteína de amplio consumo. Se han descrito reacciones de hipersensibilidad mediadas por IgE a las leguminosas, siendo los alérgenos más estudiados el maní y la soya. En la región mediterránea y en India, las lentejas, garbanzos y arvejas se han considerado alérgenos importantes, y se ha informado que las leguminosas representan la quinta causa más común de alergia alimentaria en niños menores de cinco años en España. En América Latina, hay pocos reportes de alergia a las leguminosas diferentes al maní, y éstos son, especialmente, en población pediátrica.

**Objetivo:** Describir el caso de alergia mediada por IgE a leguminosas, en una paciente adulta.

**Reporte de caso:** Se describe el caso de una paciente de 65 años, quien reporta un cuadro de 20 años con evolución consistente de urticaria generalizada, acompañada de angioedema y disnea, que ocurre, en forma inmediata, tras el consumo lentejas, frijoles, garbanzos, soya y carnes frías; y requiere de ingresos al servicio de urgencias por esta causa. Tolerancia maní. No se reporta anafilaxia en otro contexto diferente a los descritos. Ha presentado prurito generalizado con la exposición a vapores de la cocción de frijoles. **Antecedentes patológicos:** hipertensión arterial, diabetes mellitus tipo II, hipotiroidismo. **Alérgicos:** Anafilaxia por Penicilina a los 30 años. **Otros antecedentes:** Reacción local extensa con picadura de himenópteros. **Prick test trofoalérgenos:** soya 3 mm. **Prick to prick** proteína a base de soya comercial 7mm, garbanzo 5mm, lenteja 6mm y frijol 7mm. Fue negativa para trigo y maní (Imagen 1). (Adjunta en archivo separado). Tiene reporte de triptasa normal. Se dio indicación de porte adecuado de adrenalina y evitación estricta de leguminosas, excepto maní.

**Conclusiones:** La alergia a las leguminosas es poco conocida en nuestro medio, y afecta principalmente a los niños. Sus manifestaciones clínicas incluyen reacciones leves y anafilaxia. Se ha informado, un alto grado de reactividad cruzada entre las leguminosas. Las lentejas tienen reactividad cruzada con garbanzos y frijoles. La alergia al maní también puede estar asociada con la alergia a lentejas, garbanzos y guisantes, pero se informa con menos frecuencia.

**Palabras clave:** Hipersensibilidad a los alimentos; *Fabaceae*; Anafilaxia.

### Abstract

**Background:** Legumes belonging to the family *Fabaceae* of the order *Fabales* are a widely consumed source of protein. IgE-mediated hypersensitivity reactions to legumes have been described, the most studied allergens being peanuts and soybeans. In the Mediterranean region and India, lentils, chickpeas and peas have been considered important allergens and legumes have been reported to represent the fifth most common cause of food allergy in children under 5 years of age in Spain. In Latin America, there are few reports of allergy to legumes other than peanuts, and these are especially in the paediatric population.

**Objective:** To describe a case of IgE-mediated legume allergy in an adult female patient.

**Case report:** We describe the case of a 65-year-old female patient who reports a 20-year history of generalized urticaria, accompanied by angioedema and dyspnea occurring immediately after consumption of lentils, beans, chickpeas, soya beans and cold meats, requiring admission to the emergency department for this cause. Tolerates peanuts. She does not report anaphylaxis in any context other than those described. He has presented generalized pruritus with exposure to fumes from cooking beans. **Pathological history:** Hypertension, type II diabetes mellitus, hypothyroidism. **Allergic:** Anaphylaxis due to penicillin at the age of 30. **Other history:** extensive local reaction to hymenoptera sting. **Prick test trophoallergens:** soya 3 mm. **Prick to prick** protein based on commercial soybean 7mm, chickpea 5mm, lentil 6mm and bean 7mm. He was negative for wheat and peanut (Image 1) (Attached in separate file). It has a normal tryptase report. Indication was given for adequate adrenaline and strict avoidance of legumes, except peanuts.

**Conclusions:** Legume allergy is little known in our environment and mainly affects children. Clinical manifestations include mild reactions and anaphylaxis. A high degree of cross-reactivity among legumes has been reported. Lentils have cross-reactivity with chickpeas and beans. Peanut allergy may also be associated with allergy to lentils, chickpeas, and peas, but is less frequently reported.

**Keywords:** Food hypersensitivity; *Fabaceae*; Anaphylaxis.