

El angioedema especialmente laríngeo es una de las condiciones médicas que produce más temor en la población y en los médicos, por las posibles condiciones ominosas que pueden llevar a la muerte. En este número se presenta y analiza el caso clínico de esta grave manifestación y su implicancia similar a la anafilaxia, cuyo efecto final es poner en peligro la vida. El angioedema ocurre como una manifestación clínica única o asociada a urticaria. Una variedad de otras condiciones pueden mimetizar algunos aspectos del angioedema. Por ello, el médico debe estar preparado para hacer un diagnóstico diferencial acabado de esta manifestación clínica y otras enfermedades que cursan con edema y que pueden confundirse con un auténtico angioedema.

Otro de los temas que aborda este número es de los flavonoides. Lo presentan Múnera y colaboradores.

Los flavonoides consumidos por el hombre le protegen del daño de los oxidantes, como los rayos UV (cuya cantidad aumenta en verano); la polución ambiental (minerales tóxicos como el plomo y el mercurio) y algunas sustancias químicas presentes en los alimentos (colorantes, conservantes). Como el organismo humano no tiene la capacidad de sintetizar estas sustancias químicas, las obtiene enteramente de los alimentos que ingiere. No son considerados vitaminas.

Al limitar la acción de los radicales libres (que son oxidantes), los flavonoides reducen el riesgo de cáncer, mejoran los síntomas alérgicos y de artritis, aumentan la actividad de la vitamina C, bloquean la progresión de las cataratas y la degeneración macular, evitan las tufaradas de calor en la menopausia (bochornos) y combaten otros síntomas. Su acción es: protección de los capilares y de la fibra miocárdica, antitrombótica, antigastritis, función hepática, antimicrobianos y antioxidantes; esta última condición con muchas dudas que los autores explican en su artículo.

El tercer trabajo tiene como objetivo exponer la acción de las profilinas. Los pacientes sensibilizados a profilinas, al comer frutas o verduras crudas, suelen sufrir habitualmente síntomas leves de alergia oral (SAO), especialmente picor oral, orofaríngeo y ótico, al igual que los alérgicos a PR-10, aunque algunos podrían sufrir reacciones graves (angioedema).

Las profilinas son proteínas que podemos encontrar en pólenes, alimentos vegetales, veneno de himenópteros (avispa, abejas, hormigas) y en el látex. Al estar presentes en diferentes fuentes alérgicas se las considera panalérgicas y están frecuentemente implicadas en la reactividad cruzada entre pólenes y alimentos. Existen dos síndromes clínicos principales relacionados con profilinas:

1. **Síndrome polen-frutas:** sandía, melón, tomate, banana, asociada a sensibilización a pólenes de gramíneas.
2. **Síndrome látex-frutas:** sensibilización a la profilina de látex en pacientes con sensibilización a frutas tropicales como palta, banana, kiwi y castaña.

Todos estos artículos presentados en este número tienen la virtud de estimular nuestra comprensión de temas que han sufrido importantes avances en estos últimos 25 años. Esto hace que la comunidad médica mejore su esfuerzo para reconocer con un diagnóstico preciso y un tratamiento adecuado de los pacientes que padecen estas enfermedades. Esperamos que sean útiles a la práctica de la atención médica.

Dr. Juan Carlos Muíno

Editor de AAIC