www.lavanguardia.com
Fecha Publicación: jueves, 11 de enero de 2024
Páginas: 3
Valor Publicitario: 5752,59 €
V. Únicos: 33612747

LA VANGUARDIA

Nutrición

¿Se puede ser realmente alérgico al alcohol?

- Algunas personas presentan síntomas que recuerdan a los de la alergia cuando toman bebidas alcohólicas. Pero ¿se puede ser realmente alérgico al alcohol? Las alergias

Food & Drink

https://www.lavanguardia.com/comer/tendencias/20240111/9494518/realmente-alergico-alcohol.html
Samuel J. White | Philippe B. Wilson
Jueves, 11 enero 2024

Algunas personas presentan síntomas que recuerdan a los de la alergia cuando toman bebidas alcohólicas. Pero ¿se puede ser realmente alérgico al alcohol?

Las alergias al alcohol son raras, y los casos documentados consisten principalmente en una erupción cutánea. Sin embargo, lo que suele dejar perpleja a la gente son los síntomas que imitan a las alergias, como sibilancias (sonidos silbantes durante la respiración), dolores de cabeza y enrojecimiento de la piel.

Efectos

El alcohol exacerba enfermedades subyacentes como el asma, la urticaria y la rinitis

En la mayoría de los casos, estas reacciones se atribuyen a que el alcohol exacerba enfermedades subyacentes como el asma, la urticaria y la rinitis. La razón es que el alcohol dilata los vasos sanguíneos, lo que prepara el terreno para un sinfín de respuestas corporales.

El término “intolerancia al alcohol” resulta clave para descifrar estas reacciones. A diferencia de las alergias, en las que interviene el sistema inmunitario, las intolerancias surgen cuando el organismo carece de las enzimas necesarias para digerir y eliminar el alcohol. ¿La consecuencia? Síntomas inusuales que pueden hacer que uno se cuestione si la bebida que tiene entre manos es una fuente de disfrute o de angustia.

www.lavanguardia.com
Fecha Publicación: jueves, 11 de enero de 2024
Páginas: 3
Valor Publicitario: 5752,59 €
V. Únicos: 33612747

Las alergias al alcohol son raras

Wikipedia

No sólo el alcohol

El vino tinto suele ocupar la primera posición como desencadenante de reacciones físicas, seguido del whisky, la cerveza y otros vinos. Sin embargo, los sospechosos habituales no son las moléculas de alcohol, sino las enigmáticas sustancias químicas conocidas como congéneres.

Los congéneres, responsables del cuerpo, el aroma y el sabor de una bebida alcohólica, desempeñan un papel sutil, pero significativo en la orquestación de las reacciones que produce el consumo de alcohol. Pero, ¿pueden estos congéneres inducir verdaderas reacciones alérgicas?

Lee también

La OMS advierte que el alcohol en cantidades moderadas también causa cáncer

Hada Macià

Una de esas sustancias es la histamina, cuyo nombre le resultará bastante familiar a los alérgicos. Presente en abundancia, sobre todo en los vinos tintos, la histamina puede dar origen a dolores de cabeza, sofocos, síntomas nasales, alteraciones intestinales o incluso asma. Las personas intolerantes a la histamina pueden padecer estos síntomas porque su organismo es incapaz de descomponer y eliminar ese compuesto.

Aunque las alergias a la levadura no son en absoluto desconocidas, los estudios arrojan una luz tranquilizadora sobre los bajos niveles de alérgenos de levadura en las bebidas alcohólicas. Las auténticas reacciones alérgicas derivadas de las levaduras son poco frecuentes, lo que descarta cualquier sospecha de que este organismo microscópico sea la causa principal.

El vino tinto suele ocupar la primera posición como desencadenante de reacciones físicas

Getty Images/iStockphoto

El dióxido de azufre, común en cervezas y vinos caseros, especialmente en forma de metabisulfito de sodio, es otro posible culpable. Aproximadamente uno de cada diez asmáticos puede presentar sibilancias en respuesta a los sulfitos, siendo las erupciones cutáneas y las reacciones anafilácticas la excepción más que la regla. Por cierto que los sulfitos son uno de los 14 alérgenos que deben figurar en negrita en todos los alimentos preparados y restaurantes según la normativa europea.

En el ámbito de los aditivos, sustancias como la tartrazina y el benzoato sódico surgen como posibles desencadenantes de la urticaria y el asma. Cuando examinamos los componentes de nuestras bebidas favoritas, es importante que las personas sensibles identifiquen si están presentes estos aditivos.

Lee también

www.lavanguardia.com
Fecha Publicación: jueves, 11 de enero de 2024
Páginas: 3
Valor Publicitario: 5752,59 €
V. Únicos: 33612747

Un nuevo fármaco podría reducir las ganas de beber alcohol

The Conversation

La esencia misma de las bebidas alcohólicas reside en las plantas de las que proceden, ya sean uvas, manzanas, bayas de enebro, cocos, naranjas, lúpulo o malta. Aunque en teoría estos alérgenos de origen vegetal pueden desencadenar reacciones alérgicas reales, la mayoría se destruyen durante el procesado.

Una excepción, aunque poco frecuente, es el problema potencial que plantean las esporas fúngicas (moho) de los corchos de las botellas de vino. La sensibilidad a este hongo es infrecuente. Pero, para quienes experimentan, un corcho cargado de moho visible podría exponerles a una dosis injustificada de alérgeno.

Descubrir al culpable

Lo mejor que pueden hacer quienes se enfrentan a estas enigmáticas reacciones al consumir bebidas alcohólicas es evitarlas.

Llevar un registro meticuloso del tipo de bebida, los consumibles que la acompañan y las actividades físicas que desarrollaron durante el episodio puede ayudar a identificar los desencadenantes. Si todas las bebidas alcohólicas parecen inducir reacciones, podría indicar una respuesta exagerada al alcohol o una exacerbación de una afección subyacente.

Llevar un registro meticuloso del tipo de bebida puede ayudar a identificar los desencadenantes

Getty

Comprender de manera exhaustiva las reacciones que nos provocan los congéneres, las histaminas, las levaduras, los sulfitos, los aditivos y los alérgenos de origen vegetal de las bebidas alcohólicas permitirá desvelar los misterios que se esconden tras la intrincada danza entre nuestros cuerpos y las bebidas que saboreamos.

Este artículo ha sido publicado originalmente en The Conversation.

Samuel J. White es profesor titular de inmunología genética en la Universidad de Nottingham Trent y Philippe B. Wilson, Profesor de One Health en la Universidad de Nottingham Trent.