

Intolleranza all'istamina: il punto di vista del dermatologo

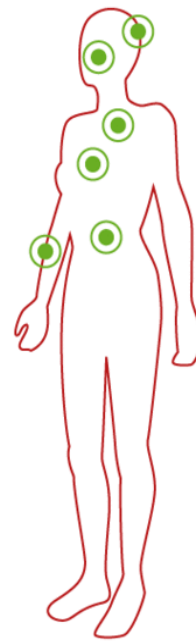
Le attuali vedute sul meccanismo patogenetico dell'orticaria cronica suggeriscono che alcune sostanze aromatiche volatili naturalmente presenti in alcuni alimenti (es. pomodoro) possano rappresentare una categoria di "nuovi" pseudoallergeni coinvolti nella sua insorgenza.

Il termine pseudoallergene viene pertanto usato per descrivere un alimento o uno stimolo che provoca rilascio diretto di istamina o la degranolazione dei mastociti attraverso una via non IgE mediata.

Naturalmente a differenza di quelli artificiali le quantità di pseudoallergeni naturali presenti negli alimenti sono difficili da valutare poiché essi variano considerevolmente in ogni prodotto a seconda del tipo di alimento, del modo di conservazione e del luogo di origine con le sue specifiche condizioni climatiche. Il contenuto d'istamina dipende dalla stagionatura, dalla durata di conservazione, dal processo di lavorazione e dalla densità microbica (*Morganella morganii*, *Klebsiella*, *Proteus*, *Enterobacter*...) dell'alimento. L'istamina prodotta è particolarmente resistente al calore e non subisce variazioni in seguito alla cottura e all'inscatolamento dell'alimento: per una completa inattivazione è necessario un trattamento di 90 minuti a 116°C che difficilmente viene raggiunto.

Le reazioni pseudoallergiche da istamina sono il risultato di uno squilibrio tra l'istamina accumulata e la capacità di degradarla.

Possono essere pertanto dovute all'introduzione di alimenti ricchi



in istamina o istamino-liberatori (stimolano la liberazione di istamina endogena), oppure dovute a una riduzione dell'attività della **diaminossidasi (DAO)** che degrada l'istamina o a disbiosi intestinali che aumentano la produzione. L'attività della DAO può essere anche ridotta da un deficit enzimatico congenito, a causa di uno stato infiammatorio dell'intestino o per l'interazione con l'alcol o alcuni farmaci, ad esempio Diazepam, Ciprofloxacina, ecc.

Fino a poco tempo fa in dermatologia allergologica ci si doveva limitare a diagnosticare questa evenienza consigliando l'aumento di dosaggio degli antistaminici da assumere per bocca: una sorta di correzione periferica a livello recettoriale con tutte le problematiche farmacologiche connesse. E' ora disponibile un integratore a base di Diaminossidasi (**Daosin®**) che facilita la degradazione dell'istamina da assumere regolarmente per un periodo minimo di 3 mesi prima dei pasti principali. In dermatologia questo integratore si è dimostrato utile non solo nella orticaria ma in tutte le sindromi orticarioidi dove si voglia ridurre il carico istaminico come nella Dermatite atopica, Dermatite da contatto sistemica, Pemfigoide bolloso e nel morbo di Wells.

Prof Paolo Daniele Pigatto

Professore associato di Dermatologia

Responsabile del Servizio di Allergologia Ospedale

IRCCS Galeazzi

Via Galeazzi 4 Milano

Per ulteriori approfondimenti ed informazioni: www.aetpharma.it

