



3er Seminario de la Inocuidad en la Industria Alimentaria







Alérgenos

- Sustancias inocuas que causan reacciones alérgicas en ciertas personas
- NOS SON SUSTANCIAS TOXICAS!!!!
- Reacciones inmunológicas caracterizadas por la producción de Inmunoglobulina E específica hacia el epítope alergénico
- Los más comunes comprenden:
 - bacterias, virus, parásitos
 - sustancias químicas, medicamentos
 - polen, humo
 - alimentos: alergias alimentarias



- Tienen efecto en bajas concentraciones (trazas)
- Los alérgenos problemáticos son aquellos ocultos en el producto final producto de contaminación no intencional (contacto cruzado)



Desafíos que enfrentamos

- Qué estamos buscando?
- Cómo los buscamos?
- Dónde los buscamos?
- Hasta cuánto buscamos?





- Qué estamos buscando?
 - ✓ Leche: 30 a 35 g/l de proteínas alérgenos de la leche:
 - Caseínas:
 - α-s1-caseína
 - α-s2-caseína
 - β-caseína
 - ❖ κ-caseína
 - β-Lactoglobulina (BLG)
 - α-Lactoglobulina (ALA)
 - Lactoferrina, Seroalbúmina bovina, etc......





- Cómo lo buscamos?
 - ✓ Metodología
 - Método debe ser adecuado para cada caso (fit to purpose)
 - Qué alergeno busco
 - Necesito cuantificar ó solamente detectar.
 - ✓ Conocer las características de rendimiento del método en el laboratorio
 - Materias primas
 - Productos procesados
 - ✓ Controlar los ensayos contínuamente
 - Controles internos / externos
 - Muestras certificadas
 - ✓ Analistas competentes
 - Documentar todo lo antes enunciado





- Dónde lo buscamos?
 - ✓ Materias primas
 - ✓ Durante el proceso
 - Material de arrastre
 - Hisopado de superficies
 - Soluciones de lavado (CIP)
 - Aire
 - ✓ Producto terminado











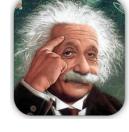


- Hasta cuanto buscamos?
 - ✓ 1000 ppm
 - ✓ 100 ppm
 - ✓ 10 ppm
 - ✓ 1 ppm (podemos?)
- NO HAY UMBRALES
 - ✓ Gluten, sulfitos





- Métodos estandartizados
 - ✓ Estándares (extractos de alergenos) certificados por organismos internacionales
- Métodos Validados
 - ✓ In House
 - ✓ Por organismos internacionales: AOAC / AFNOR / ISO
- Bajo límite de detección (LOD)
- Bajo límite de cuantificación (LOD)







Métodos directos

Basados en la detección de proteínas ó de fragmentos de proteínas alergénicas

Técnicas inmunológicas

Técnicas no inmunológicas

Métodos indirectos

Basados en el reconocimiento específico de fragmentos de ADN que codifican una determinada proteína

PCR tradicional RT-PCR Multiplex

Métodos no específicos



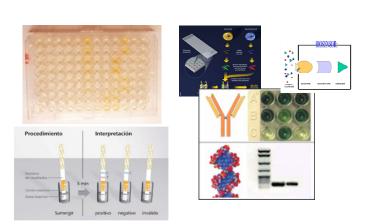
ATP Proteínas







- Métodos directos: Métodos Inmunológicos:
 - ✓ Utilizan anticuerpos dirigidos contra las principales proteínas alergénicas o fragmentos de las mismas
 - Inmunocromatografía de Flujo Lateral LFD
 - > ELISA
 - Biosensores





- Inmunocromatografías de Flujo Lateral LFD
 - ✓ Método cualitativo, semicuantitativo ó cualitativo (uso de Scan ó lector)
 - ✓ No requiere equipamiento
 - ✓ Lectura visual
 - ✓ Control de sanitización verificación
 - ✓ Control de superficies y de ambientes
 - ✓ Se puede guardar como documento







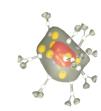
LFD: superficies, ambiente, productos libres de alergenos

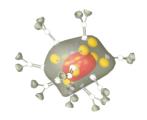
Ventajas

- √ Económicos
- ✓ Simples, de fácil manejo
- ✓ No requieren equipamiento
- ✓ No requieren personal altamente especializado

Desventajas

- Cualitativo o semicuantitativo
- ✓ Efecto Hook
 - Muestras altamente positivas ———— NEGATIVO (falsos negativos)







- ELISA: Enzyme Linked Immunosorbent Assay
 - ✓ Método Cuantitativo
 - ✓ Sandwich ó Competitivo: dependiendo del tipo de antígeno a analizar
 - ✓ Análisis de Materias Primas
 - ✓ Análisis de Productos Terminados
 - √ Validación de limpieza
 - Detecta proteínas de la fuente alergénica de interés
 - Sensible para asegurar inocuidad en paciente alérgico
 - > Se puede utilizar dentro de las plantas procesadoras de alimentos, resultados rápidos
 - Conocer la especificidad de los anticuerpos utilizados (reacciones cruzadas)
 - Validar los ensayos para cada matriz: muestras procesadas determinante antigénico alterado
 - Método de rastreo que necesita confirmación de las muestras positivas





ELISA: Materias primas, productos procesados

Ventajas

- Cuantitativos
- ✓ Ensayos muy validados
- ✓ Alta especificidad y sensibilidad
- ✓ Rápidos
- ✓ No muy costosos
- ✓ No requieren personal altamente especializado

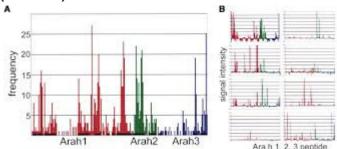
Desventajas

- ✓ Pueden no detectar proteínas alteradas por procesos de elaboración (falsos negativos)
- Un sólo alergeno por largada
- ✓ Necesidad de largar curva de calibración en cada ensayo





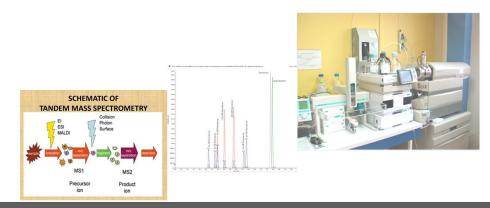
- Biosensores Surface Plasmon Resonance (SPR)
 - ✓ Metodología reciente todavía en desarrollo
 - ✓ Métodos Cuantitativos (también en línea)
 - ✓ Análisis de Materias Primas
 - ✓ Análisis de Productos Terminados



- Ab específico inmovilizado en un chip de vidrio coated con oro y un transductor que convierte la señal en una señal medible por un sensor acoplado a un prisma
- Al incidir luz polarizada sobre el prisma, se obtiene un índice y un ángulo de reflexión característico
- Cuando el alérgeno se une al Ab cambia el índice y el ángulo. Este cambio es proporcional a la masa del alérgeno
- El chip se puede regenerar muchas veces (más de 100), se puede utilizar en línea
- Disminuye costo y tiempo del ensayo



- Métodos directos No Inmunológicos
 - ✓ Espectrometría de masa: LC-MS/MS
 - Análisis cualitativos (cuantitativos si se adiciona un secuenciador de aa)
 - Materia Prima ó Alimentos Procesados
 - Detectan fragmentos polipeptídicos de las proteínas alergénicas
 - No dependen de la interacción Ag-Ab (el Ag se puede alterar debido a cambios por el procesamiento de los alimentos)





- Espectrometría de masa: LC-MS/MS
- Digestión de proteínas alergénicas con proteasas (tripsina ó quimotripsina)
- Separación de péptidos de varios tamaños Cromatografía Líquida (LC)
- ✓ Ionización de los péptidos por:
 - lonización electrónica
 - Bombardeo iónico
 - MALDI: Matrix-assisted-laser-desorption ionization
 - lonización por electrospray
- Medición de la relación masa/carga por medio de espectrómetro de masas:
 - Cuádruple (Q)
 - Trampa iónica (Ion-trap)
 - Tiempo de vuelo (time-of-flight TOF)
 - Transformación de Fourier
- Comúnmente se hace en tandem: aumenta sensibilidad, resolución y exactitud
 - QQQ, Q/TOF; TOF/TOF; MALDI/TOF



 LC-MS/MS: Metodología nueva para alérgenos. Se está poniendo a punto actualmente. Principalmente para investigación

Ventajas

- ✓ Método de referencia Gold Standard EuroPrevall MoniQa iFAAM
- Muy sensible
- ✓ Varios alérgenos por largada

Desventajas

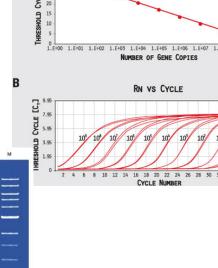
- Equipamiento muy costoso
- Requiere personal altamente capacitado
- Cualitativo (secuenciación de aa de los fragmentos)
- ✓ No hay estándares
- Método no validado

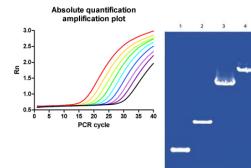




STANDARD CURVE

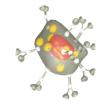
- Métodos indirectos
 - ✓ Basados en el reconocimiento específico de fragmentos de ADN que codifican una determinada proteína: PCR Tradicional, RT-PCR
 - ✓ PCR: 3 pasos
 - Extracción y purificación del ADN
 - ✓ Amplificación de secuencia/s específica/s de ADN
 - ✓ Detección del ADN amplificado







RT-PCR: Materias primas, Productos procesados, Adulteración



Ventajas

- ✓ Específico
- ✓ Muy sensible

Desventajas

- ✓ Equipamiento costoso
- ✓ Requiere configuraciones edilicias específicas
- ✓ Requiere personal altamente capacitado
- ✓ Dificil correlación con concentración de proteínas alergénicas
- ✓ Sensible a los bajos pH







- Métodos no específicos
 - ✓ ATP/AMP
 - Detecta ATP de fuentes biológicas
 - Efectividad de la sanitización
 - Rápido y económico
 - Se realiza "in-situ"
 - Desventajas
 - Aplicaciones limitadas
 - ATP de agua
 - Mide ATP y no alérgeno





- Métodos no específicos
 - ✓ Proteínas totales
 - Detecta Proteínas
 - Efectividad de la sanitización
 - Rápido y económico
 - Se realiza "in-situ"
 - Desventajas
 - Detecta todas las proteínas no sólo las alergénicas
 - No tiene buen nivel de detección





- Qué metodología elegimos?
 - ✓ Para qué la necesito?
 - Materia Prima ó Producto Procesado
 - Sanitización y Limpieza
 - ✓ Para qué matriz?
 - Simple ó Compleja
 - ✓ Para qué necesito el resultado?
 - Control Intermo ó para dilucidar Controversia?
 - ✓ Qué proteína/s alergénica/s busco?
 - Policionales: baja especificidad / alta sensibilidad
 - Monoclonales: alta especificidad / baja? sensibilidad















Conclusión

- ✓ Muchas herramientas disponibles para la detección de alergenos en alimentos
- ✓ Los métodos más comúnes son los inmunoenzimáticos
- ✓ La eleccion del método depende de su uso específico, tipo de matriz y demás factores
- ✓ Necesidad de validación "in-house"
- ✓ Generalmente se necesita más de un método
- ✓ Es necesario tener mayor conocimiento de las propiedades químicas del alergeno: mejor extracción y detección
- ✓ Es necesario contar con estándares de referencia para evaluación y comparación de métodos
- ✓ Importante el uso de métodos validados





Temas a considerar

- ✓ Complejidad del Plan de Muestreo de Alérgenos: no está estandartizado
- No está harmonizado el uso de Etiquetado Precautorio (PAL): pérdida de confianza del consumidor
- ✓ No hay umbrales reconocidos: no se puede alcanzar el cero (relevante?)
- ✓ Análisis de alérgenos:
 - Resultados no comparables entre distintos kits
 - No hay estándares de referencia reconocidos
 - No hay método de referencia (excepto gluten)
 - No hay unidades de reporte estandartizadas





Trabajo conjunto

Trabajo conjunto de todos los actores

- Pacientes
- Profesionales de la salud
- Industria:
 - > Productora de alimentos
 - ➤ Productora de kits
- Investigación: grupos nacionales e internacionales
- Agencias oficiales regulatorias
- Centros educativos: difusión











