



UN FUTURO ESPERANZADOR PARA LA CURACIÓN DE LA ALERGIA AL HUEVO, GALARDÓN DE ORO 2017 EN LOS PREMIOS DEL INSTITUTO DE ESTUDIOS DEL HUEVO

Cada segundo viernes de octubre, desde 1996, se celebra el Día Mundial del Huevo, una iniciativa de la Comisión Internacional del Huevo – IEC-, que en España siempre se conmemora con el acto de entrega de los Premios anuales y el Galardón de Oro, organizado por el Instituto de Estudios del Huevo -IEH -.

Este año, los Premios por primera vez han salido de Madrid para celebrarse en la ciudad aragonesa de Calatayud, coincidiendo con las Jornadas Profesionales de Avicultura 2017, y se entregaron un poco más tarde de lo habitual, el día 25 de octubre, en la cena de clausura en el Restaurante Mesón La Dolores que puso fin a las mismas.

En esta edición de los Premios, la misión fue dar visibilidad a la cada vez más cercana curación de la alergia al huevo y recordar a todo el mundo la importancia del mismo en la alimentación humana, su accesibilidad y potencial para contribuir a alimentar la creciente población a nivel mundial que se prevé en las próximas décadas y sus ventajas para la salud y la nutrición

El Premio a la Investigación

Dotado con 10.000 euros, el Premio a la Investigación, que ha contribuido desde su creación a fomentar la investigación en España sobre el huevo y sus derivados, este año ha correspondido a Daniel Lozano Ojalvo por su trabajo titulado “Estrategias basadas en péptidos para la prevención y el tratamiento de la alergia al huevo”, realizado en el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación – CIALCSIC -.

Se plantea en el mismo que los propios péptidos de las proteínas de huevo pueden ser la herramienta determinante para luchar contra la alergia a este alimento en sus dos vertientes, preventiva y curativa. Según Ojalvo, “la hidrólisis enzimática del alérgeno mayoritario del huevo, la ovalbúmina, favorece la formación de péptidos hipoalergénicos con capacidad inmunomodulante. “Estos



De izquierda a derecha: Antonio Fuertes, Daniel Lozano y Elías Ferri.

péptidos han demostrado su capacidad para prevenir e incluso curar esta alergia alimentaria en un modelo animal, permitiendo posteriormente la libre ingesta de este alimento”, subrayó el ganador.

El Galardón de Oro 2017: un futuro esperanzador para la curación de la alergia al huevo

Cada año el IEH entrega un Galardón de Oro a la persona o entidad que haya realizado una contribución relevante para el conocimiento o buen uso del huevo en sus diferentes aspectos.

Este año, la Junta Directiva del Instituto decidió conceder el Galardón de Oro a la Sociedad Española de Inmunología Clínica, Alergología y Asma Pediátrica – SEICAP -, y la Sociedad Española de Alergología e Inmunología Clínica – SEAIC -, que han publicado recientemente la primera guía en la bibliografía científica mundial sobre inmunoterapia oral (ITO) específica sobre alimentos, que trata las alergias a la leche de vaca y el huevo. Se ha valorado la importante labor desarrollada para abrir expectativas de curación de la alergia alimentaria infantil al huevo, una de las más frecuentes hoy en día.



De izquierda a derecha: José Plaza, Carmelo Escudero, Javier Boné y Medín de Vega.

El único tratamiento aceptado hasta el momento era la dieta de evitación, lo que condicionaba la vida de muchos niños, sus familias y centros educativos. No obstante, gracias a la inmunoterapia, entre el 80% y el 90% de los niños con alergia persistente pueden conseguir la desensibilización con éxito gracias al método de introducción paulatina bajo supervisión médica en dosis crecientes del huevo y de la leche de vaca. Por tanto, también se sientan las bases para el resto de alergias alimentarias.

El Dr. Carmelo Escudero, de la SEAIC, señaló en el acto de entrega del Galardón: “Las primeras aproximaciones a la inmunoterapia con huevo se iniciaron en España hace 9 años. Los españoles junto con los grupos estadounidenses,



EL SECTOR OPINA

LA HORA DE LA BIOSEGURIDAD



María del Mar Fernández Poza

Directora ASEPRHU

Vuelve el invierno y con él las aves migratorias y los virus de la influenza aviar, que este año no se han ido de Europa. La UE evalúa con preocupación la nueva realidad de la aparición de brotes de H5N8 en aves domésticas en Italia en verano, episodio que sigue activo hasta hoy y sugiere que probablemente se hospeda en un vector no migratorio en el que pasa todo el año.

También preocupa que por vez primera el virus ha traspasado el límite del Ecuador y ya no es tan clara su afinidad por los climas o estaciones frías. Nos preguntamos si el virus será tan agresivo esta temporada como la pasada. ¿Volverá a ser el H5N8 el protagonista?

Cualquiera que sea la respuesta, a los productores solo les queda la opción de aplicar las mayores medidas de bioseguridad como defensa ante un enemigo para el que no tenemos vacuna ni cura. Es nuestra responsabilidad, y el sector avícola se juega mucho en ello.

japoneses e italianos han sido los pioneros en este tratamiento. Una parte importante de la evidencia científica sobre seguridad y eficacia de la inmunoterapia con huevo está cimentada por ensayos clínicos españoles. Casi el 50% de los estudios publicados en la bibliografía científica sobre inmunoterapia con huevo han sido realizados por grupos de investigación de nuestro país. Además, cabe destacar que en los protocolos de tratamiento de estos estudios siempre se han utilizado ovoproductos españoles."

El Premio a la receta "Cocina con Huevos"

El Premio Cocina con Huevos, que este año corresponde a su sexta edición y está dotado con 1.000 euros, se destina a los auténticos amantes de la gastronomía, tanto profesionales como aficionados, que presentan una receta novedosa y atrayente con huevo u ovoproductos, fomentando así su buen uso y la innovación culinaria con este alimento, tan querido por los españoles.

La ganadora del premio ha sido Araceli Martín, por su receta denominada "Huevito Transgresor". La autora explicó que se trata de un trampantojo que bajo la apariencia de un huevo, lleva en su interior escondida una tarta de San Marcos.

La receta de este postre ha conquistado al jurado, que ha valorado "su presentación, la importancia del huevo en la receta, la creatividad y la originalidad, ya que resulta ser una tarta de San Marcos escondida en un huevo de chocolate".

El Premio de Comunicación Audiovisual

El Premio "Comunicación Audiovisual sobre el Huevo" se entrega al mejor trabajo divulgativo audiovisual presentado en formato vídeo relacionado con el huevo o con el Instituto, con el objetivo de incentivar a jóvenes autores para que de una forma didáctica informen y comuniquen las ventajas del huevo como alimento, la seguridad alimentaria, el modelo europeo de producción, y su importancia en la nutrición y la salud.

Este año fue Eduard Marín quien ha recibido los 1.000 euros de su dotación por el video titulado "El origen del huevo". Este es el segundo año que el autor recibe el Premio del Instituto. En la decisión del jurado ha contado la puesta en escena creativa y los efectos especiales, así como la explicación clara del

Modelo Europeo de producción de huevos. También sus posibilidades de divulgación a todos los públicos con un lenguaje sencillo de entender.



Cristina Guardiola y Eduard Marín.

