

10/2011

El recubrimiento de los embutidos: una causa poco conocida de pneumonitis por hipersensibilidad



La neumonitis por hipersensibilidad (PH) comprende un grupo de enfermedades pulmonares producidas por la inhalación de ciertas sustancias, principalmente orgánicas, que, en individuos susceptibles, pueden desencadenar una reacción inflamatoria a nivel de los alvéolos, los bronquiolos y el intersticio pulmonar. Investigadores del Departamento de Medicina de la UAB han sacado a la luz los casos de PH causada por la inhalación continuada de polvo del recubrimiento de los embutidos por parte de los charcuteros, en su lugar de trabajo. Durante su elaboración, los embutidos son sumergidos en un baño que contiene hongos para mejorar su sabor. Al final del proceso, el recubrimiento de hongos del producto es eliminado mediante un cepillado que genera el polvo en cuestión.

El término neumonitis por hipersensibilidad (NH) comprende un grupo de enfermedades pulmonares producidas por la inhalación de ciertas sustancias, principalmente orgánicas que, en

individuos susceptibles, puede desencadenar una reacción inflamatoria a nivel de los alvéolos, los bronquiolos y el intersticio pulmonar. La presentación clínica es heterogénea y, por tanto, la NH puede presentarse como una enfermedad aguda, subaguda o crónica, dependiendo, entre otros factores, de la intensidad y frecuencia de la exposición a la sustancia causal. Los pacientes con NH aguda o subaguda suelen responder al tratamiento, mientras que en aquellos con enfermedades crónicas en el momento del diagnóstico, el progreso de la enfermedad conduce a la destrucción pulmonar irreversible con cambios fibróticos o enfisematosos. Muchas sustancias pueden ser el origen de NH y por lo tanto la descripción de nuevas exposiciones causantes de patología podría aumentar la posibilidad de llegar a un diagnóstico precoz de estas enfermedades.

Recientemente, nuestro grupo ha publicado cinco casos de NH debida a la inhalación, en el lugar de trabajo, de polvo de recubrimiento de embutidos. En España, los trabajadores de la industria de fabricación de embutidos se conocen como chacineros, por lo que este es el nombre que proponemos para esta enfermedad que describe una causa de exposición ocupacional poco conocida. Todos los pacientes descritos estaban trabajando activamente en la industria alimentaria, concretamente en la producción de embutidos. Para mejorar el sabor de estos productos, los embutidos se sumergen en un baño que contiene hongos (normalmente *Penicillium* sp). Posteriormente se dejan fermentar y secar durante 3 a 4 meses en salas con temperatura controlada. Al final del proceso, el recubrimiento del producto se elimina mediante cepillado, como muestra la imagen. En tres de los pacientes que describimos, la exposición fue masiva, ya que trabajaban directamente en la limpieza de los hongos que recubren el producto. Los pacientes cuarto y quinto, que experimentaron una evolución de la enfermedad subaguda, trabajaban como secretaria y supervisora de las respectivas empresas implicadas. En estos dos últimos casos la exposición no fue tan masiva como en los otros pacientes descritos.

En conclusión, en este estudio se describe una causa de NH poco reportada hasta la fecha. Los médicos deben ser conscientes de esta asociación, porque en muchos países como el nuestro, la elaboración de embutidos es una industria muy extendida. Aunque *Penicillium frequentans* parece ser uno de los principales hongos involucrados en esta causa de NH, no se puede descartar un origen multifactorial, con otros hongos como posibles agentes causales (*Aspergillus fumigatus*, *Mucor mucedo*, o *Rhizopus nigricans*).

Xavier Muñoz, M^aJesús Cruz, Ferran Morell.

xmunoz@vhebron.net

Referencias

"Chacinero's lung - hypersensitivity pneumonitis due to dry sausage dust". Morell F, Cruz MJ, Gómez FP, Rodríguez-Jerez F, Xaubet A, Muñoz X. Scand J Work Environ Health. 2011 Jul; 37(4):349-56.

[View low-bandwidth version](#)