**El 50% de la población mundial sufrirá alergias en este siglo debido a la contaminación, los transgénicos y los químicos**



Entre el 40 y el 50 por ciento de la población mundial sufrirá algún tipo de alergia a mediados de este siglo XXI como consecuencia del uso *"cada vez más extendido"* de alimentos modificados transgénicamente, productos químicos *"potenciadores de la madurez de frutas y verduras"*, el uso generalizado de antibióticos en animales y la propia contaminación ambiental de las ciudades, según ha alertado el jefe del Servicio de Alergología del Hospital Universitario Virgen Macarena de Sevilla, **Pedro Guardia**.  
  
En una entrevista con Europa Press, **Guardia** sostuvo que en el futuro la *"mayoría"* de estas alergias serán de tipo alimentario, tras advertir, en este sentido, que el 15 por ciento de todas las consultas al alergólogo en menores de edad *"lo son ya por alergias a los alimentos"* o que en el período de 1995 a 2005 las consultas por alergias a alimentos *"como frutas, verduras o productos que contienen lactosa, huevo o maíz, se han duplicado"*.  
  
Así, y a modo de ejemplo, este especialista explicó que en la actualidad cada vez es más frecuente que en los cultivos de frutas y verduras *"se utilice mucho productos químicos que hacen madurar estos productos de forma artificial"*, una acción que provoca en el propio alimento *"una reacción inmunológica de respuesta, generando unas proteínas de defensa que a la postre son las que el ser humano reconoce como un alergeno (sustancia extraña al organismo)"*.  
  
De igual forma, aludió a las reacciones a la lactosa de la leche descritas como consecuencia *"del paso a la leche de la propia vaca de los antibióticos que el propio ser humano le suministra al animal para que no contraiga infecciones de diversa índole"*.  
  
En cuanto a la proliferación de los alimentos transgénicos, esto es, aquellos producidos a partir de un organismo modificado genéticamente, **Guardia** apostó por que el etiquetado de todos estos alimentos *"recoja de forma clara y detallada su composición"*.  
  
De hecho, aludió a casos también descritos de personas alérgicas al maíz que, aún sabiendo que eran alérgicas a este producto, han acudido a la consulta por una reacción del tipo y asegurando que no han ingerido maíz. *"Luego se ha descubierto que el paciente ha tomado tomates transgénicos que contenían trazas de maíz, un producto del que se sabe mejora la respuesta de la planta del tomate frente a las infecciones"*, señaló a Europa Press.  
  
*"En el futuro vamos a tener que ser auténticos Sherlock Holmes para detectar en qué sustancias ingeridas se encontraba el alergeno de cada paciente"*, alertó este especialista, quien apostó por una legislación *"clara y muy estricta"* en este tipo de alimentos modificados genéticamente.  
  
Guardia, quien el pasado fin de semana participó en Sevilla en una jornada sobre alergias y alimentos organizada por miembros de la Asociación Española de Alérgicos a los Alimentos en la comunidad andaluza, se refirió igualmente a casos curiosos expuestos en esta jornada *"como algunos descritos en los que se han encontrado trazas de proteínas de la leche en las tizas"* de escribir.

Fuente: [FACUA](https://www.facua.org/es/noticia.php?Id=5029)