



# Revista Española de Medicina Nuclear e Imagen Molecular



## PO124 - BENEFICIO DEL EMPLEO DE UNA DIETA SIN ALÉRGENOS PARA OPTIMIZAR LA GAMMAGRAFÍA DE VACIAMIENTO GÁSTRICO

*María Isabel Cabanillas Pérez, Pablo Zaragoza Ballester, Sebastián Ruiz Solís, María Inmaculada González Martín y María José Tabuenca Mateo*

*Hospital Universitario 12 de Octubre, Rivas Vaciamadrid, España.*

### Resumen

**Objetivo:** Determinar el porcentaje de pacientes que se beneficiarían del empleo de una dieta sólida y sin alérgenos, a excepción del huevo pasteurizado, en el estudio gammagráfico de vaciamiento gástrico.

**Material y métodos:** Estudio retrospectivo en el que se evalúan todos los vaciamentos durante el año 2023, desde la implantación de un protocolo de vaciamiento gástrico basado en la última guía de consenso publicada por la SNM (Society of Nuclear Medicine), con adquisición de imágenes secuenciales tras la ingesta de una dieta sólida compuesta de: 100 ml de huevo pasteurizado marcado con 2 mCi de  $^{99m}\text{Tc}$ -DTPA, 1 loncha de jamón de york (60 g), 2 rebanadas de pan de molde, 30 g de mermelada, 10 g de margarina vegetal, 10 ml de aceite de oliva y 1 brick individual de zumo. La preparación del paciente consiste en retirar cualquier medicación que altere la prueba 48 horas antes y ayuno de 6 horas. Los estudios se realizaron en gammacámara SPECT-TC, adquiriendo imágenes estáticas de un minuto en proyección anterior y posterior, en posición de bipedestación (o sedestación en casos concretos), empleando una matriz de  $128 \times 128$ , y en los siguientes tiempos: 0-10 min, 30, 60, 120, 180 y 240 minutos posingesta.

**Resultados:** De 84 pacientes, 27 tenían intolerancias o alergias alimentarias (32,1%): 17 intolerancias (82% lactosa, 18% gluten) y 10 alergias (60% fruta). 11 de los pacientes no pudieron finalizar la dieta completa (13,1%) y 46 pacientes pudieron finalizar el procedimiento sin incidencias (54,8%).

**Conclusiones:** La dieta actual que utilizamos para el vaciamiento gástrico, basada en la última guía de consenso, tiene un elevado porcentaje de intolerancias y alergias alimentarias (32,1%) Por esta razón, se ha iniciado en nuestro servicio un proyecto de investigación multidisciplinar que tiene como objetivo la estandarización de una dieta sólida y sin alérgenos.