

ASPERGILLUS FUMIGATUS

ASPERGILOSE

CBHPM 4.03.06.45-3

AMB 28.06.126-8

Sinonímia:

Aspergillus fumigatus. Anticorpos IgA, IgG ou IgM anti-Aspergillus fumigatus.

Outros:

Aspergillus niger. Aspergillus flavus. Aspergillus terreus.

Fisiologia:

Taxonomia: Domínio Eukaryota, Reino Fungi, Filo Ascomycota, Subfilo Pezizomycotina
ANAMORFOS: Subdivisão Deuteromycotina, Classe Eurotiomycetes, Subclasse Eurotiomycetidae, Ordem Eurotiales, Família Trichocomaceae, Gênero Aspergillus, Espécie fumigatus.

TELEOMORFOS: Subdivisão Ascomycotina, Classe Eurotiomycetes, Subclasse Eurotiomycetidae, Ordem Eurotiales, Família Trichocomaceae, Gênero Emericella.

O Aspergillus é encontrado na forragem, grãos, vegetais podres e fezes de pássaros.

Transmitido pelo ar. Infecção por inalação.

Material Biológico:

Soro ou plasma (EDTA ou heparinizado).

Coleta:

1,0 ml de soro ou de plasma EDTA ou heparinizado.

Armazenamento:

Refrigerar entre +2 a +8°C para até 48 horas.

Para períodos maiores, congelar a -20°C. Não estocar em freezer tipo frost-free.

Evitar descongelamentos repetidos.

Exames Afins:

Blastomicose. Histoplasmose.

Valor Normal:

IgA, IgG ou IgM	
Positivo	acima de 12 U/ml
"Borderline"	8 a 12 U/ml
Negativo	inferior a 8 U/ml

Preparo do Paciente:

Jejum de 4 ou mais horas. Água *ad libitum*.

Interferentes:

Hemólise. Lipemia. Icterícia.

Método:

ELISA.

Interpretação:

Pode-se distinguir 3 tipos de afecções pulmonares:

a) Infecção aguda: broncopneumonia ou pneumonia. Ocorre geralmente em pacientes com granulocitopenia (neutropenia), após terapia com glicocorticóides, em pacientes imunodeficientes ou imunossuprimidos (após transplantes) e em alcoólicos.

b) Aspergiloma saprofítico: compacto retículo de hifas nos pulmões por colonização de

cavernas tuberculosas.

c) Alergia broncopulmonar por *Aspergillus*: reação de hipersensibilidade do sistema brônquico mediado por IgE após a inalação de esporos de *Aspergillus*.

Alergia alimentar: o *Aspergillus spp.* contamina com seus antígenos cacau, café, soja e amendoim, que são empregados na preparação de chocolate, refrigerantes à base de cola e cafeína, molho de soja (shoyu), manteiga ou creme de amendoim etc. Contaminam também, as folhas do chá preto e do mate. Sucos de frutas industrializados também contêm seus antígenos. O "sakê" é produto de fermentação do arroz pelo *Aspergillus*. Detectada esta alergia é preciso evitar esses alimentos.

Sitiografia:

E-mail do autor: ciriades@yahoo.com