

## Cartas a la Directora

**Cumarinas, interacción con anticoagulantes antagonistas de la vitamina K y seguridad del haba tonka****Coumarins: interaction with vitamin K antagonists and safety of tonka bean**

Sra. Directora:

Hemos leído con sumo interés la carta de García Sabina et al<sup>1</sup> acerca del haba tonka y sus posibles efectos sobre la salud, en la cual alertaban sobre los peligros que esta especia podría acarrear en niños y en pacientes anticoagulados con antagonistas de la vitamina K<sup>1</sup>.

Como bien recogen los autores, el haba tonka, fruto de *Dyp-terix odorata*, es una especia usada desde tiempo inmemorial por los indígenas de Sudamérica en variadas indicaciones medicinales y en la confección de bebidas refrescantes por su contenido en cumarinas<sup>2–4</sup>, sustancias de origen vegetal derivadas de la 1,2 benzopirona y presentes en gran cantidad de plantas, pero que carecen de efecto directo o indirecto sobre la coagulación. Tal vez haya contribuido a la atribución de este presunto efecto farmacológico, por un lado, el parecido existente entre los términos ingleses *coumadin* (marca registrada de un anticoagulante antagonista de la vitamina K) y *coumarin* (nombre genérico del grupo químico), y por otro la conocida historia del descubrimiento de los antagonistas de la vitamina K a partir de una partida de forraje de melilotos (*Melilotus spp.*) en la cual el crecimiento de diversos hongos por mala conservación transformó sus cumarinas naturales (carentes de actividad) en el dímero dicumarol, que ocasionó trastornos hemorrágicos al ganado que lo ingirió<sup>5</sup>.

Por tanto, la capacidad anticoagulante de las cumarinas es muy limitada y, a priori, debe descartarse el riesgo de interacción con los medicamentos antagonistas de la vitamina K por muy sugerente que parezca el mecanismo de acción. Respecto a las otras interacciones de este grupo de fármacos con productos naturales que mencionan García Sabina et al<sup>1</sup> (jengibre, ginseng, perlas de ajo, angélica, etc.), remitimos al lector interesado en los mecanismos implicados a una reciente revisión de los casos publicados en la literatura<sup>6</sup>.

Es cierto, como mencionan García Sabina et al<sup>1</sup>, que tanto la Food and Drug Administration como la European Food Safety Agency limitan la adición de cumarinas a los alimentos y su ingesta máxima diaria (0,1 mg/kg)<sup>7</sup>, pero ello se debe a cuestiones relacionadas con la hepatotoxicidad en uso crónico (por cierto, ligada a formas individuales de CYP2A6)<sup>8</sup> y no a presuntos efectos anticoagulantes.

Si la Agencia Española de Seguridad Alimentaria decidiera intervenir en casos como el mencionado, debería plantearse también actuaciones regulatorias con una infinidad de otros productos de

uso mucho más frecuente que el haba tonka. La canela (fuente de la mayor parte de la ingesta de cumarinas de la dieta<sup>9</sup> y a la que sería de aplicación en principio todo lo dicho acerca del haba tonka por su contenido en 1,2 benzopironas), la nuez moscada (de conocidas propiedades psicoactivas), el plátano o el chocolate (por su contenido en tiramina), o la patata (por su posible contenido en solanina), deberían ser también objeto, entre otros muchos alimentos, de las medidas reguladoras que sugieren los autores de la carta<sup>1</sup>.

En resumen, creemos que los alarmantes términos con que García Sabina et al advierten de la interacción del haba tonka y los anticoagulantes dicumarínicos no se corresponden con la realidad objetiva y se basan en un atractivo, aunque hasta la fecha desconocido, mecanismo fisiopatológico y en una comunicación vagamente relacionada de un usuario en una *web*. Puestos a buscar una causa remota (y pintoresca) relacionada con el gin tonic en este último caso, ¿no podría deberse la hemorragia vítrea al conocido efecto trombocitopénico de la quinina contenida en el agua tónica?<sup>10</sup>

Un mensaje de tranquilidad para los cada vez más numerosos bebedores de gin tonic: si deciden aromatizar su bebida con un poco de haba tonka, no llegará la sangre al río.

**Bibliografía**

- García Sabina A, González López M, Martínez Pacheco R. Haba tonka, gin tonic, Sintrom y cocina creativa: a des-propósito de un caso. *Gac Sanit.* 2011;25:342–3.
- Duke JA, Bogenschutz-Godwin MJ, Ottesen AR. *Duke's handbook of medicinal plants of Latin America.* Boca Raton: CRC Press; 2009. p. 901.
- Seidermann J. *World spice plants.* Berlin: Springer-Verlag; 2005. p. 591.
- Tonka bean. [consultado ago 2011]. Disponible en: <http://www.drugs.com/npp/tonka-bean.html>.
- Last JA. The missing link: the story of Karl Paul link. *Toxicol Sci.* 2002;66:4–6.
- Patel JA, Gohil KJ. Warfarin-herb interactions: a review and study based on assessment of clinical case reports in literature. *BLACPMA.* 2008;7:85–99.
- Scientific Opinion of the Panel on Food Additives, Flavourings, Processing Aids and Materials in Contact with Food on a request from the European Commission on Coumarin in flavourings and other food ingredients with flavouring properties. *The EFSA Journal.* 2008;793:1–15.
- Abraham K, Wöhrlin F, Lindtner O, et al. Toxicology and risk assessment of coumarin: focus on human data. *Mol Nutr Food Res.* 2010;54:228–39.
- Sproll C, Ruge W, Andlauer A, et al. HPLC analysis and safety assessment of coumarin in foods. *Food Chem.* 2008;109:462–9.
- Cramps, quinine and thrombocytopenia. *Australian Prescriber.* 2011;34:108.

Eduardo López-Briz\* y Amparo Vázquez-Polo

*Servicio de Farmacia, Hospital Universitari i Politècnic La Fe, Valencia, España*

\* Autor para correspondencia.

Correo electrónico: [lopez.edubri@gva.es](mailto:lopez.edubri@gva.es) (E. López-Briz).

doi:10.1016/j.gaceta.2011.09.028