

NOTICIAS

IN MEMORIAM. ENRIQUE MÉNDEZ

L. Ortigosa del Castillo

*Unidad de Gastroenterología Pediátrica. Departamento de Pediatría
Hospital Universitario Ntra. Sra. de Candelaria*

El día 23 de Enero de 2008 se han cumplido seis meses del fallecimiento de Enrique Méndez.

Enrique Méndez era un bioquímico que puso en funcionamiento la Unidad del Gluten en el Centro Nacional de Biotecnología de Madrid, una de las unidades pioneras a nivel mundial en la investigación y el estudio de importantes temas relacionados con la enfermedad celíaca, como el desarrollo de técnicas fiables y sencillas para la detección de gluten en alimentos y de sistemas rápidos para el diagnóstico de la enfermedad celíaca.

El profesor Méndez realizó sus estudios de Ciencias Químicas en la Universidad Complutense de Madrid, doctorándose en 1971, con una tesis doctoral sobre biología molecular, disciplina que en aque-

llos momentos se estaba iniciando en España. Una vez doctorado, sintió especial interés por la bioquímica y, concretamente, por la química de proteínas, desplazándose por este motivo a la Universidad de Nueva York para ampliar estudios con el equipo del profesor B. Franquione. En Nueva York, permaneció varios años, investigando en la caracterización y secuenciación de diferentes proteínas.

A su vuelta a España, en 1975, empezó su relación con el mundo de la medicina clínica, comenzando a trabajar en el Servicio de Endocrinología del Hospital Ramón y Cajal de Madrid. En este Hospital, conoció al Dr. Héctor Escobar, pediatra del Departamento de Pediatría quien, en un momento determinado, le solicitó realizar algunos estudios



Figura 1. Foto tomada en marzo de 1997, durante la celebración de un Simposium sobre Progresos en Enfermedad Celíaca celebrado en Las Palmas. (de derecha a izquierda: A.S. Peña, E. Méndez, L. Ortigosa, A. Zurita y L. Peña).

sobre la enfermedad celiaca, concretamente, en relación con las dietas con gluten. Pronto descubrió su interés por esta enfermedad, y comenzó a investigar sobre las proteínas tóxicas para los celíacos: las prolaminas.

A partir del año 1995 dejó las instalaciones hospitalarias del Ramón y Cajal, iniciando sus trabajos en el Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), como Profesor de Investigación y Jefe del Servicio de la Unidad de Análisis Estructural de Proteínas del Centro Nacional de Biotecnología (CNB), en el campus de la Universidad Autónoma de Madrid. En dicho Centro fue organizando una infraestructura de laboratorios y preparando un equi-

po humano que le permitiría crear la Unidad del Gluten del CNB unos años más tarde (**Figura 2**). Desde entonces, han ido surgiendo desde esa Unidad importantes líneas de investigación que han dado lugar a innumerables proyectos de investigación, comunicaciones científicas en congresos nacionales e internacionales y numerosas publicaciones en revistas científicas de alto impacto, en los que se iba comunicando los avances en el campo de la investigación aplicada a la enfermedad celiaca desarrollados en la Unidad de Gluten en colaboración con otros centros de investigación, hospitalarios y no hospitalarios, tanto de nuestro país como de Europa, Norteamérica y Sudamérica. (Si se quiere am-

BIOTECNOLOGÍA *Enfermedad celiaca*

Investigadores españoles crean un servicio de referencia europeo de detección del gluten

MAYKA SÁNCHEZ, Madrid
Investigadores españoles del Centro Nacional de Biotecnología (CNB), organismo situado en Madrid y dependiente del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), han creado un laboratorio de referencia para toda Europa de detección del gluten en los alimentos. Este servicio es el único que dispone de la tecnología más sensible y específica de detección de gluten de trigo, cebada y centeno, además de un nuevo método de extracción de gluten de alimentos procesados por calor, que son la mayoría de los que consumen los enfermos celíacos.

La enfermedad celiaca es un proceso genético caracterizado por la intolerancia al gluten. Afecta a uno de cada 250-400 habitantes de Europa y causa una lesión severa de la mucosa del intestino delgado. El único tratamiento es el seguimiento de una dieta libre de gluten.

Desde hace dos años, 38 empresas nacionales e internacionales, públicas y privadas, que producen y comercializan alimentos para celíacos han utilizado ese servicio, en el que se han procesado unos 3.500 alimentos. Las técnicas convencionales que se están empleando no garantizan el control del gluten, por lo que los alimentos que hoy día consumen estos pacientes no están bien controlados y los celíacos pueden estar consumiendo cantidades tóxicas importantes de gluten.

Según Enrique Méndez, director del equipo que ha desarrollado esta investigación, la falta de técnicas fiables de medida del gluten no ha permitido al Codex Alimentarius, un organismo internacional que fi-



Enrique Méndez y su equipo de investigación en el Centro Nacional de Biotecnología. / SANTI BURGOS

Figura 2. Foto tomada de la nota de prensa del periódico El País, donde se informaba de la creación de la Unidad de Gluten en el Centro Nacional de Biotecnología.

pliar estos datos, se puede visitar la página web de la Unidad del Gluten: <http://www.cnb.csic.es~gluten/>).

Asimismo, Enrique Méndez pasó pronto a formar parte de un activo grupo de reconocidos investigadores y científicos europeos (Working Prolamin Group) dedicado a la investigación de las prolaminas de los cereales que afectan a las personas celíacas. Lideró el desarrollo de tecnologías únicas, como la técnica ELISA-R5, basada en el anticuerpo R5 que detecta gluten de trigo, cebada y centeno con una sensibilidad de 3 ppm, inimaginable sólo hace unos años, y otras novedosas técnicas, tanto inmunológicas como no inmunológicas, que han revolucionado el análisis de los alimentos para celíacos, lo que ha permitido conseguir una revisión de las normas aconsejadas por el Codex Alimentarius para los productos especiales sin gluten.

Desde los inicios de la Unidad del Gluten del CNB, tuvimos la oportunidad y la suerte de colaborar activamente en los trabajos de investigación sobre enfermedad celíaca con Enrique Méndez y su dinámico equipo del CNB. A lo largo de estos años, hemos podido comprobar la importancia del trabajo científico desarrollado en su laboratorio y, al mismo tiempo, hemos disfrutado de muchos ratos, de muchas charlas, de muchos momentos de amistad con Enrique, en los que hemos apreciado la calidad y la dimensión humana que se encerraban en el investigador. Durante todos estos años hemos vivido en primera línea su enorme esfuerzo y dedicación por la causa del colectivo celíaco y las enormes dificultades que tuvo que sortear en este país de envidias, para poder desarrollar con eficacia sus líneas de investigación, no «tirando nunca la toalla» a pesar de las continuas trabas burocráticas y personales que tuvo que sufrir en los comienzos de la puesta en marcha de la Unidad.

Pero, además, de recordar la importancia científica y el reconocido prestigio internacional de Enrique Méndez, hoy quiero destacar su calidad humana, ya que una de las virtudes de Enrique fue saber salir de las estrechas paredes de su laboratorio del CNB e implicarse en las necesidades reales de los celíacos, comprometerse con las Asociaciones de Celíacos y Sociedades Científicas, colaborando directamente con los resultados de sus investigacio-

nes, sabiendo transmitir siempre, de forma sencilla y con su peculiar estilo, todos los avances que iban saliendo de su laboratorio en las numerosas reuniones y congresos científicos que se celebraban por toda la geografía europea y americana.

Nunca sabía decir no a una invitación para participar en un Congreso, una reunión científica o una Reunión con las Asociaciones de Celíacos, aún a costa de quitar tiempo libre para él y sus aficiones, y sobre todo para compartir con su familia, con Piluca, su mujer y apoyo durante tantos años, sus hijas Cristina y Diana, y sus amigos. Enrique Méndez era, y no es el clásico tópico que se escribe para estas ocasiones, un amigo entrañable para sus amigos. A pesar de su aparente frialdad de científico preocupado por sus investigaciones de laboratorio, cuando disponía de tiempo, sabía estirar los momentos de amistad. Podríamos comentar muchas anécdotas, y recordar especialmente una de sus amistades más queridas y menos conocidas. Enrique estableció en los últimos años una profunda amistad con el pintor Antonio López. A los dos les gustaba estar juntos, y no era raro ver a Antonio López en algunas de las Reuniones sobre Gluten que Enrique organizaba todos los años en las instalaciones del CNB o del CSIC ó cómo Antonio esperaba a que Enrique regresara de sus incontables viajes, para que le acompañase a los sitios más insólitos de Madrid a continuar pintando alguno de sus últimos cuadros, ya fuese en el frío invierno de Madrid, o en los veranos sofocantes de la capital y, poco a poco, se fue creando una complicidad entre el pintor y el científico, y Enrique, casi sin darse cuenta, fue perfeccionando y desarrollando su otro mundo, con el que afortunadamente ha estado disfrutando durante los últimos años, su pasión por el dibujo y la pintura.

Con Canarias tuvo siempre una especial dedicación. Desde el año 1994 comenzó nuestra amistad y colaboración y desde entonces le mandábamos muestras de distintos productos consumidos por los pacientes celíacos de Canarias, para analizar el contenido de gluten de los mismos, realizando estas determinaciones de forma desinteresada, cuando aún no existían las facilidades de las que disponemos hoy. Otra anécdota curiosa y divertida de esos años, fue cuando una noche (serían casi las doce) recibimos una llamada telefónica de Enrique, que todavía

estaba en su laboratorio para comentar, con asombro, algunos resultados. Unos días antes había participado en una Reunión de la Asociación de Celíacos de Tenerife, y se había llevado de la molienda de gofio de la plaza del Cristo de La Laguna, muestras de todos los tipos de gofio que se molían allí: trigo, centeno, cebada, millo y garbanzos, entre otros. No salía de su alegría y asombro al preguntarme cómo era posible que hubiese descubierto que los garbanzos (una legumbre, y por tanto sin contenido en gluten) pudiesen contener tan alto contenido en fracciones de gluten parecidas a las del trigo. La desilusión fue inmediata cuando le comenté cómo funcionan los molinos de gofio, y cómo muelen en las mismas instalaciones el trigo, o el millo o los garbanzos en este caso y, por tanto, las contaminaciones de unos cereales con otros era lo que justificaba estos resultados, pero que los resultados eran sumamente importantes porque se demostraba la contaminación por gluten de productos como el gofio de garbanzos o de millo.

Casi todos los años solía acudir a las reuniones organizadas por las Asociaciones de Celíacos de cualquiera de las dos provincias, para comentar los avances diagnósticos en las técnicas de detección de gluten en alimentos y en los métodos de detección rápida de la enfermedad en los que estábamos trabajando (tiras reactivas). Tanto se comprometió con Canarias que solicitó su admisión como miembro de la Sociedad Canaria de Pediatría, participando activamente en muchas de las Reuniones Anuales Conjuntas de la Sociedad. Así, presentó en varias ocasiones comunicaciones con los resultados de sus investigaciones¹⁻³, habiendo recibido también el Premio sobre nutrición infantil «Diego M. Guigou y Costa», en la edición 2005⁴.

Durante los últimos años, y hasta unos días antes de su fallecimiento, estaba trabajando activamente en el desarrollo de interesantes líneas de investigación para la validación de métodos diagnósticos rápidos (tiras inmunocromatográficas de lectura rápida en gota de sangre) para facilitar el diagnóstico de la enfermedad celíaca y en tests de detección de gluten en alimentos elaborados con calor y bebidas aptas para celíacos. Gracias a sus aportaciones, el año pasado fue comercializada en España una cerveza sin gluten de fabricación nacional, posibilitan-

do que los celíacos adultos puedan ampliar su oferta de productos sin gluten con total garantía. Sus últimas aportaciones en este campo han cristalizado con la recomendación en el año 2007 por parte del Codex Alimentarius de la técnica ELISA-R5 de E Méndez⁵ como método para la detección de gluten en alimentos destinados al consumo del colectivo celíaco, método utilizado universalmente en la actualidad.

Podríamos seguir enumerando éxitos científicos y profesionales del Dr. Méndez, y podría seguir aportando datos de su casi exclusiva dedicación profesional y científica a la causa del colectivo celíaco a lo largo de sus últimos diez años, pero creo que no es éste el momento ni el lugar para hacerlo. Todos los que hemos conocido a Enrique Méndez ya empezamos a notar el vacío que ha dejado su marcha prematura y creo que todos, tanto las Asociaciones de Celíacos como los que estamos comprometidos para mejorar la calidad de vida de los celíacos, tenemos una deuda y un reconocimiento hacia él.

Afortunadamente, Enrique descubrió otras formas de expresión y al mismo tiempo que disfrutaba con sus «experimentos» en el laboratorio (como a él le gustaba decir) disfrutaba con otros entretenimientos, como la pintura, y de la mano de su amigo Antonio López, en los pocos momentos libres que tenía, iba dibujando trozos de su vida, meticulosamente, y poco a poco fue depurando su técnica, atreviéndose en los últimos años a colgar sus cuadros en exposiciones, como hacía todos los veranos en su refugio de Tapia de Casariego, en Asturias e, incluso, a presentar alguno de sus cuadros a concursos nacionales o en las portadas de algunos programas científicos de las Reuniones del Prolamin Group.

Hace unos días, cuando estaba preparando este escrito, comentaba con V. García Nieto que, así como citamos continuamente a Samuel Gee o a William Dicke cuando queremos hacer algún recuerdo histórico sobre la enfermedad celíaca, probablemente dentro de algunos años, las generaciones de médicos que nos sucedan, se referirán a Enrique Méndez como el inventor del método ELISA-R5 para la detección fiable de gluten en productos y alimentos para celíacos. Creo Enrique que, a pesar de tu modestia y sencillez y de querer estar siempre donde

no se te viese, ya has entrado en alguna de las páginas de la historia de la enfermedad celíaca.

Enrique Méndez Corman nació en Madrid el día 18 de Octubre de 1944 y falleció en la misma ciudad el día 23 de Julio de 2007. Hace unos meses nació su primera nieta, Elsa, a la que no pudo conocer, con la que seguro que hubiera disfrutado, jugando con ella o pintando sus risas. Espero que ahora tenga todo el tiempo para terminar sus cuadros inacabados y dibujar la sonrisa y los grandes ojos de Elsa.

Descansa en paz.

BIBLIOGRAFÍA

1. E López, I Valdés, L Ortigosa, A Zurita, E Méndez. Nuevos avances en la detección de gluten en alimentos. Análisis de distintos gofios de las Islas Canarias. *Canarias Pediátrica* 1999; (1)9:91.
2. E Méndez, L Ortigosa, L Peña, S Ferre-López, C Ribes-Koninckx, C Genzor, S Gamen. Eficacia de dos formatos de tiras reactivas inmunocromatográficas visuales rápidas para la detección de marcadores serológicos de enfermedad celíaca. Anticuerpos antitransglutaminasa (t-TG) y anti gliadina (AAG). *BSCP Can Ped* 2003; 27 (2):186.
3. A Hernando, J Mújico, MC Mena, M Lombardía, E Méndez. Masiva contaminación de gluten en productos comerciales de avena en Europa, Estados Unidos y Canadá: un riesgo para los celíacos. *BSCP Can Ped* 2006; 30 (2):64.
4. L Ortigosa, L Peña, C Ribes, E Méndez, H Armas, A Zurita, JC Ramos. Premio sobre Nutrición Infantil «Diego Guigou y Costa» 2005. Un nuevo paso en el diagnóstico de la enfermedad celíaca: utilidad de un test inmunocromatográfico en el screening de la enfermedad celíaca. Libro de Premios de Nutrición Infantil 2005. Ed Nestlé SA, pags 60-64. (ISBN: 84-86671-76-0)
5. Codex Alimentarius. 29 Sesión del Codex Committee on Nutrition and Foods for Special Dietary Uses (CCNFSDU). Bad-Meunahr-Ahrweiler, Alemania, 12-15 de Noviembre 2007. Libro de Actas de la Reunión, Apéndice III (Revised Codex standard for foods for special dietary use for persons intolerant to gluten), pags 56-58.