

# Alergia a Alimentos

[www.alergialimentaria.unlugar.com](http://www.alergialimentaria.unlugar.com)

Editores: CM Bozzola, JC Ivancevich, IA Kriunis, E Tassiello



## ALERGENOS DE LOS ALIMENTOS

<b>Alergeno:</b>	Alfa-lactoalbúmina.
<b>Tipo de Alimentos:</b>	Leche y derivados.
<b>Descripción/origen:</b>	Participa en un 2-5% en la composición proteica de la leche de vaca.
<b>Preparación para su consumo:</b>	Dada su termolabilidad, las leches que se hierven, hacen que la alfa-lactoalbúmina pierda sus características antigénicas.
<b>Alergología:</b>	Alfa-lactoalbúmina, junto con beta-lactoglobulina y caseína, constituye uno de los componentes alergénicos más importantes de la leche de vaca, aunque su importancia clínica es secundaria. Se origina de la síntesis de lactasa, es termolábil y específico de especie. Presenta gran reactividad cruzada con la leche de cabra.
<b>Inmunología:</b>	Tiene un peso molecular de 14200 Daltons. Tiene en una única cadena aminoacídica. Existen dos variantes genéticas que difieren en solo un aminoácido. La IgE se une a un epítopo localizado en el dominio de los aminoácidos 5-15. Su termolabilidad indica que la conformación espacial del epítopo es la responsable de su inmunogenicidad.
<b>Exposición:</b>	Anual
<b>Relevancia Clínica:</b>	Moderada

[www.alergialimentaria.unlugar.com](http://www.alergialimentaria.unlugar.com)

Sitio de información y apoyo a personas con alergias por los alimentos