

Alergia a Alimentos

www.alergialimentaria.unlugar.com

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



ALERGENOS DE LOS ALIMENTOS

Alergeno:	Beta-lactoglobulina
Tipo de alimentos:	Leche y Derivados
Origen:	Constituye el 7-12% de la fracción proteica de la leche
Preparación para su consumo:	No puede separarse del resto de la leche. Debe ser hidrolizada para ser tolerada
Alergología:	Es el principal alergeno de la leche. Tiene 5 variantes genéticas. Está relacionada con la seroalbúmina de una manera específica de especie. Esta relación permite que sea posible la reacción cruzada con la carne de vaca. Es termoestable, por lo que el hervor de la leche es insuficiente para su desnaturalización. La lactancia materna exclusiva por un lapso de 6 meses podría ser preventiva.
Inmunología:	Presenta un Peso Molecular de 18300 D. Está formada por dos cadenas polipeptídicas idénticas. Esta molécula puede ser parcialmente digerida por la tripsina o por pepto-tripsina. Las porciones resultantes parecen ser alergénicas. Parecería que la IgE está más frecuentemente dirigida a estas estructuras que a la beta-lactoglobulina nativa. Al menos se han detectado tres epitopes discontinuos. Los anticuepos IgE se une, en más de un 60% de los casos a un epitope ubicado entre los aminoácidos 124-134.
Exposición:	Anual
Relevancia Clínica:	Alta

www.alergialimentaria.unlugar.com

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