

Alergia a Alimentos

www.alergialimentaria.unlugar.com

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



ALERGENOS DE LOS ALIMENTOS

Alergeno:	Caseína
Tipo de alimentos:	Leche y Derivados
Origen:	Es el componente más importante de la fracción proteica de la leche, constituyendo más del 70%.
Preparación para su consumo:	Separada del resto de la leche, se la puede utilizar para los más variados materiales: pinturas, gomas, etc.
Alergología:	La caseína es la principal proteína constitutiva de la leche y el queso. Es uno de los alérgenos alimentarios más importantes. Se origina de diversas variantes genéticas que no son específicas de especie, por lo que la hipersensibilidad puede ser desencadenada por la leche de otros animales. El caseinato de sodio es ampliamente utilizado en la industria alimentaria como emulsionante. La lactancia materna exclusiva por un lapso de 6 meses podría ser preventiva.
Inmunología:	El peso molecular varía de 11.500 a 25.000 D, de acuerdo a la cadena que se considere (alpha, beta, gamma, kappa). Su cadena aminoacídica es bien conocida. Existen 4 variantes genéticas de alfa-caseína y siete de beta-caseína, que son particularmente hidrofóbicas. Se caracteriza por porciones polares y apolares. La unión de la IgE ocurre más frecuentemente entre los Aa 1-52, 53-105 y 106-209. De la cadena kappa existen dos variantes. Por proteólisis se producen dominios insolubles en agua, hidrofóbicas y una región ligeramente soluble (macropéptido). En los casos de dermatitis atópica con hipersensibilidad a la leche, la kappa-caseína puede provocar la estimulación de células T en forma independiente a la posible presencia de IgE.
Exposición:	Anual
Relevancia Clínica:	Alta

www.alergialimentaria.unlugar.com

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