

# Alergia a Alimentos

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

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



## ALERGENOS DE LOS ALIMENTOS

<b>Alergeno:</b>	Maní
<b>Tipo de Alimentos:</b>	Nuez
<b>Descripción/origen:</b>	El cultivo del maní tiene su origen en Bolivia. Necesita de una margen estrecho de temperatura para su correcto crecimiento, con un suelo suelto y limitadas precipitaciones. El fruto crece bajo la tierra. Su uso es altamente extendido en aceites, golosinas, salsas, etc. También puede formar parte de cosméticos.
<b>Preparación para su consumo:</b>	Puede ser utilizado como aceite, pero las semillas pueden tostarse y consumirse de esa manera. En los países productores, también se consumen tortas y leche de maní. Del maní tostado y no tostado, harina de soja, miel y malta o queso se deriva la manteca de maní. El maní puede encontrarse en una variedad de alimentos. Puede utilizarse como reemplazo de almendras y avellanas.
<b>Alergología:</b>	Es uno de principales alergenos de los alimentos en los países en donde se consume mucho maní. Puede causar sensibilizaciones ocultas. Pequeñas cantidades pueden desencadenar reacciones severas, sistémicas, con riesgo de vida. En estos casos, las pruebas in vivo pueden ser de riesgo para el paciente. La sintomatología puede recorrer todo el espectro clínico posible. Constituye un alergeno con la característica que los pacientes sensibles no tienden a generar tolerancia. Se ha visto que la co-cocción con hierbas chinas reduce su alergenidad. Puede tener reactividad cruzada con tomate, soja, parietaria, hongos comestibles, peras, látex y lentejas
<b>Inmunología:</b>	Puede contener proteínas de reserva, glutelina insoluble, albúminas solubles en agua y globulinas solubles en sal. Estas últimas contienen araquinas y conaraquinas. La fracción de albúmina contiene aglutininas, fosfolipasa, alfa-amilasa e inhibidores de las proteasas. La actividad de alergenidad puede variar según el origen del maní hasta en 5 veces. El tostado disminuye en un 25% la actividad. Los alergenos mayores son el Ara h 1 y Ara h 2. con un PM de 63500 y 17000 D. la alfa-araquina de 170000 a 600000 D, la conaraquina I de 142000 a 295000. la ConA reactiva, la aglutinina y la fosfolipasa D. Algunos de los epitopes son secuenciales, lo que hace que sean resistentes a los procesos de cocción y al calor.
<b>Exposición:</b>	Anual

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

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

**Relevancia Clínica:**

Alta