

Alergia a Alimentos

www.alergialimentaria.unlugar.com

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



ALERGENOS DE LOS ALIMENTOS

Alergeno:	Ovomucoide
Tipo de Alimentos:	Huevo de gallina
Descripción/origen:	El huevo onside en una yema y en una clara. La clara de huevo está compuesta en un 9-11% de proteínas y un 87-89% de agua. La yema contiene un 50% de agua, 32-35% de lípidos y 16% de proteínas. El ovomucoide se encuentra en la clara, que contiene la mayor parte de las sustancias alergénicas. La ovomucoide constituye el 10% de las proteínas de la clara. Parecería tener una actividad de inhibición de la proteólisis y sería muy resistente a la hidrólisis por calor debido a la presencia de múltiples puentes disulfuro.
Preparación para su consumo:	El huevo se utiliza ampliamente en la industria de la alimentación. Se lo puede encontrar en múltiples alimentos, incluidos el vino o Campari. También los shampoo pueden contener huevo.
Alergología:	El ovomucoide es el principal alergeno del huevo, una glicoproteína con estabilidad frente a la temperatura. Constituye una de las principales causas de alergias tanto en niños como en adultos. La cocción no modifica su estabilidad y mantiene las características alergénicas. Puede causar múltiples síntomas desde cólicos hasta shock anafiláctico. No existe reacción cruzada entre el ovomucoide y la ovoalbúmina. En ocasiones puede existir reactividad cruzada entre el huevo y la carne o suero de pollo.
Inmunología:	El ovomucoide se denomina Gal d I de acuerdo a la actual denominación de alergenos. Su PM es de 28000. Su molécula es una única cadena de 186 Aa que conforman tres dominios. El tercer dominio puede ser separado por hidrólisis, sin modificar los otros dos, manteniendo la configuración espacial
Exposición:	Anual
Relevancia Clínica:	Leve

www.alergialimentaria.unlugar.com

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