

Alergia a Alimentos

www.alergialimentaria.unlugar.com

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

ALIMENTOS OCULTOS

Los alimentos ocultos en los productos manufacturados constituyen un problema de difícil solución. El entrenamiento en la lectura de las etiquetas es fundamental (ver abajo). Sin embargo, en ocasiones es complejo para los consumidores poder identificar los alimentos ofensores debido a que se encuentran bajo una denominación que representa un derivado de otro alimento cuya constitución provoca alergia. A esto se lo denomina "alimento oculto". Lamentablemente, la única acción que ha demostrado ser efectiva ha sido la imposición desde las legislaciones para la denuncia obligada de los "grandes ocho".

- Leche
 - Ingredientes fermentativos, saborizante, proteínas hidrolizadas, lactosa, nougat, lactulosa, colorantes de caramelo
- Soja
 - Proteínas hidrolizadas, lecitina, ingredientes fermentativos, aceite, salsa de soja, goma arábica, agente de relleno, estabilizador, proteína vegetal texturizada, emulsionante y goma vegetal
- Trigo
 - Ingredientes fermentativos, saborizante, proteínas hidrolizadas, salsa de soja, carbohidratos, resina almidón, harina con alto valor proteico, gluten, glutamato monosódico y sémola.
- Maní
 - Saborizante, proteínas hidrolizadas, aceite, saborizante, salsa oriental, emulsificante
- Pescado
 - Saborizante, gelatina, salsa Worcestershire
- Huevo
 - Saborizante, lecitina, lisozima, aglutinante, globulina, albúmina, coagulante, ovomucoide, vitelina, ovomucina

www.alergialimentaria.unlugar.com

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