

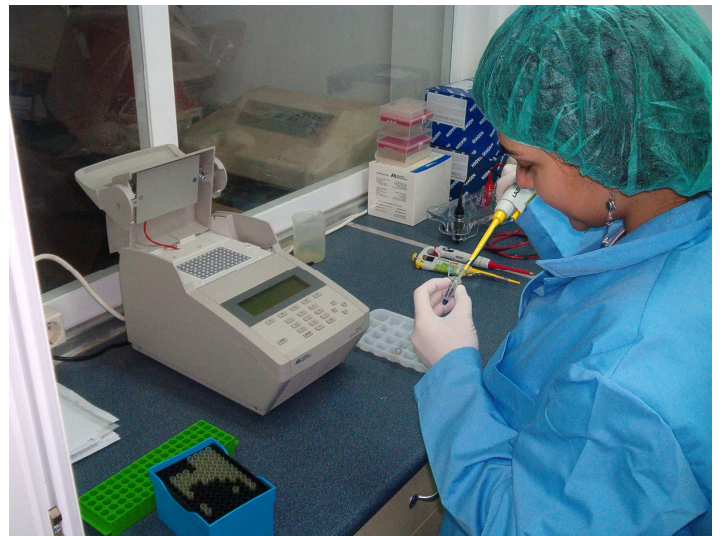
ANÁLISIS DE ALERGENOS

Las alergias alimentarias son reacciones orgánicas adversas producidas por componentes de los alimentos, denominados alérgenos, en los individuos sensibles. A **diferencia de las intolerancias alimentarias, las alergias alimentarias están producidas por un mecanismo inmunológico**, frecuentemente mediado por inmunoglobulina E (IgE), tras la ingestión, inhalación o contacto con el alérgeno.



Los **Alérgenos alimentarios** son unos compuestos químicos que provocan reacciones alérgicas en consumidores susceptibles, comprometiendo el estado fisiológico de las personas afectadas. Por ello la Comisión Europea legisló mediante varias directivas (**Directiva 2003/89/CE y Directiva 2006/142**) la presencia y etiquetado de alérgenos en los alimentos. Además la legislación vigente según **RD 220/2004** obliga a su control y etiquetado, de tal modo que, absolutamente todos los productos alimentarios deben cumplir fielmente los requisitos establecidos.

El **GRUPO ANALIZA CALIDAD** ofrece a sus clientes el control de análisis de alérgenos mediante varias técnicas y metodologías. Los análisis de alérgenos alimentarios se realizan, bien mediante el Departamento de **Biología molecular** por técnicas de PCR o bien mediante, técnicas de ELISA en algunos casos. Las citadas técnicas son muy sensibles a la presencia de los determinados alérgenos, por lo cual es muy importante la toma de muestras y el envasado de las mismas, para evitar contaminaciones cruzadas.



La **interacción de las IgE de un individuo** previamente sensibilizado con el alérgeno alimentario, generalmente de naturaleza proteica, provoca la liberación de los mediadores de la alergia a la sangre y tejidos, lo que ocasiona manifestaciones clínicas desde leves o moderadas (picor, quemazón de labios, congestión nasal, estornudos, asma, vómitos, diarrea, etc.) hasta graves e incluso letales (**choque anafiláctico**).

Los alérgenos más significativos de las listas comunitarias son: **Gluten, Leche (b-Lactoglobulina) Leche (Caseína), Crustáceos, Soja, Huevo (lactoalbúmina), Mostaza, Apio, Trigo, Nuez, Cebada, Sésamo, Pistacho, Avellana, Cacahuete, Avena.**