

4.4.4.- Pescado y productos a base de pescado

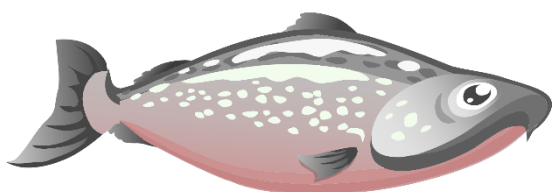


El reglamento indica que se deberá de informar del pescado y productos del pescado, salvo gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides y gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.

Aunque no tiene identificación directa con las reacciones alérgicas del marisco, junto a éste, el pescado es uno de los productos que provocan un mayor número de casos de reacciones alérgicas.

Este caso es generalmente una alergia mediada por IgE, que produce síntomas inmediatos si bien, también puede haber reacciones de tipo no IgE mediado, en los que las reacciones se manifestarán a partir de entre una y dos horas desde su ingestión, produciendo vómitos, diarrea, dolor abdominal, etc...

Las reacciones alérgicas al pescado tal como ocurría igualmente con los mariscos pueden ser severas y a menudo ser causa de anafilaxia.



Entre los síntomas están los de prurito bucal, urticaria, etc. En ciertos casos, la inhalación de sus olores o vapores pueden producir episodios de rinitis y/o asma. El contacto directo con el pescado también puede producir prurito y ronchas locales. Estos síntomas pueden darse solos o conjuntamente.

Los pacientes con problemas asmáticos tienen un mayor riesgo de desarrollo de reacciones graves, por lo que en estos casos, deben de asegurarse una correcta información del producto.

PRODUCTOS EN LOS QUE USUALMENTE SE ENCUENTRA PRESENTE

Además de los propios pescados (merluza, bacalao, sardina, jurel, dorada, etc...), también se puede encontrar presente como ingredientes como sopas, pizzas, rollitos de cangrejos, harinas de pescado, etc...

También es posible encontrarlo en algunos medicamentos, o incluso en la fabricación de ciertos pegamentos, pero en este manual únicamente comentaremos los casos presentes en alimentos, objeto principal de la materia.