

4.1.14.- Moluscos y productos a base de moluscos



En el apartado dedicado a crustáceos, dentro de los mariscos, ya comentamos el caso de los moluscos.

Ejemplo de moluscos los tenemos en los mejillones, navaja, almejas, búsano, lapa, calamar, pulpo, sepia, etc...

Una persona, como comentamos anteriormente, puede ser alérgica a un tipo de marisco únicamente, existiendo casos en que es alérgica a ambos tipos (crustáceos y moluscos).

Los alimentos que contengan ingredientes o trazas deben ser de identificados obligatoriamente, sea cual sea la proporción o cantidad que se incluya. Los principales síntomas de la reacción alérgica son los siguientes:

- resuello o respiración sibilante
- dificultad para respirar
- tos
- ronquera
- opresión de garganta
- dolor de estómago
- vómitos
- diarrea
- ojos lloros, picor y/o hinchazón ocular
- urticaria
- granos o ronchas rojas
- inflamación
- disminución de la tensión arterial, que puede provocar mareos y/o pérdida de la conciencia

PRODUCTOS EN LOS QUE USUALMENTE SE ENCUENTRA PRESENTE

Este alérgeno está presente en los platos en el que se incluya el propio molusco, así como ingrediente en platos gastronómicos tales como pizzas, sopas, paellas, etc...

EJERCICIOS

EJERCICIO 1

Son alimentos de información obligatoria...

- El plátano
- El huevo
- El vino

EJERCICIO 2

Los sulfitos se utilizan, principalmente como...

- Decoración gastronómica
- Complemento proteínico
- Acción conservadora y antioxidante

EJERCICIO 3

Los mariscos incluyen dos grandes grupos de alimentos

- Moluscos y crustáceos
- De cuerpo largo y de cuerpo corto
- Bivalvos y univalvos

EJERCICIO 4

Cuál de los siguientes alimentos es de obligada información:

- La leche (excluida la lactosa)
- La leche (incluida la lactosa)
- Ninguna es correcta

EJERCICIO 5

Los alérgenos contenidos en el huevo...

- Es distinto en la yema que en la clara
- Es similar en la yema que en la clara
- El huevo no contiene alérgenos en si mismo

Soluciones: 1-B 2-C 3-A 4-B 5-A