

4.1.3.- Huevos y productos a base de huevo

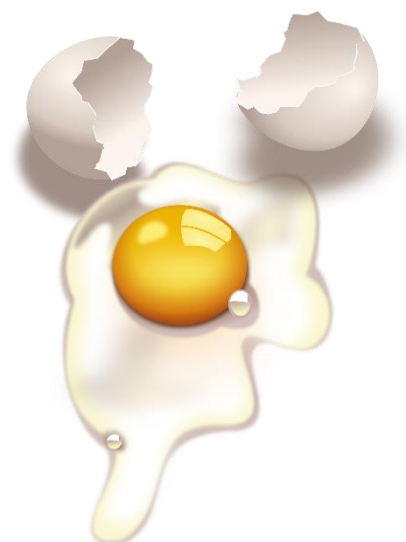
Se deben de informar de todos los productos que puedan contener huevo, incluso en trazas.



El huevo es una de las causas más comunes en reacciones alérgicas en los niños. La reacción alérgica viene determinada por el rechazo del organismo a la proteína del huevo, ya sea en la clara o en la yema.

Este alimento se suele introducir en la alimentación de forma pautada entre los 6 y los 12 meses de vida, aunque hay niños sensibilizados al huevo que pueden ser afectados a través de la leche materna. Hay personas que pueden ingerir ciertas cantidades de huevo sin reaccionar adversamente. Igualmente, hay casos en que pueden ingerir huevo cocido, ya que en este caso, las proteínas que hacen reaccionar al cuerpo se habrían desnaturalizado en la cocción.

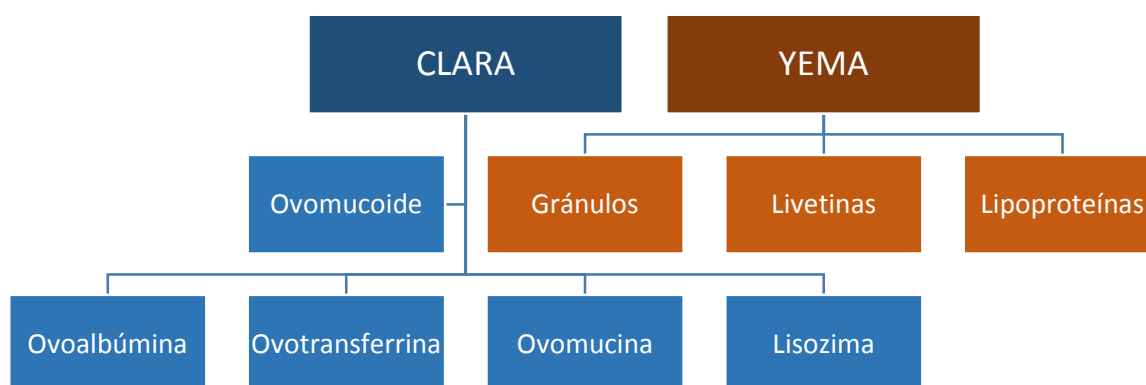
Los síntomas más frecuentes entre los alérgicos a este alimento están las reacciones cutáneas así como síntomas gastrointestinales agudos y



respiratorios. En los casos más graves una reacción generalizada de anafilaxia (reacciones anteriores junto con hipotensión, colapso vascular y disrritmias cardíacas). También existen casos de niños con dermatitis atópica en los que se ha relacionado la alergia con una exacerbación de la dermatitis. Tanto las proteínas de la clara como de la yema pueden provocar asma en el consumidor. En algunos pacientes, el

contacto con el huevo puede provocar urticaria, a pesar de tolerar su ingestión. Existen casos en los que se tolera la yema cocida, y sin embargo reaccionan adversamente ante la ingesta de la clara. Esto es debido a los diferentes alérgenos existentes en la yema y en la clara.

Los alérgenos que podemos encontrar en la clara se muestran en la siguiente gráfica:



PRODUCTOS EN LOS QUE USUALMENTE SE ENCUENTRA PRESENTE

Este alimento, además del huevo propiamente, también se puede encontrar como ingrediente en muchos productos alimentarios, como los productos de pastelería, las pastas, quesos, mayonesa, pan rallado, helados, etc...

IDENTIFICACIÓN

Este producto debe de ser identificado obligatoriamente y la información debe de informar sobre la presencia del mismo, aún en trazas.

Se deberán de comprobar aquéllos alimentos que contengan los siguientes ingredientes:

- Albumina
- Clara y yema de huevo
- Huevo deshidratado

- Polvo de huevo
- Ovovitelina
- Ovomucoide
- Ovomucina
- Huevos sólidos
- Sustitutos del huevo
- Ponche de huevo
- Globulina
- Livetina
- Lisozima
- Mayonesa
- Merengue
- Simplese TM
- Lecitina
- Emulsificante
- Coagulante
- E-161b