

#### 4.1.8.- Frutos de cáscara



Se encuentran entre lo que denomina el Reglamento como frutos de cáscara las almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados.

Los frutos de cáscaras pueden producir reacciones muy graves incluso con casos de muerte, pudiendo producir alergias con una resistencia elevada al calor.



La alergia a los frutos secos es una de las clases de alergias alimentarias más frecuentes, si bien su prevalencia varía en función de la edad y la zona geográfica donde resida el individuo. Se han determinado factores genéticos o factores ambientales en su presencia.

Los alérgenos de algunos de estos alimentos son los siguientes:

- AVELLANA: El alérgeno principal es el denominado Cor a 1, una proteína de 17 kDa homóloga al alérgeno principal del abedul.
- ALMENDRA: La amandina.
- CASTAÑA: Proteína de transferencia de lípidos y también se ha identificado un alérgeno de la familia de las quitinasas.
- PISTACHO: Proteína de transferencia de lípidos
- ANACARDO: Proteína de transferencia de lípidos
- NUEZ: El Jug r 1, que pertenece a la familia de las albúminas.

### **PRODUCTOS EN LOS QUE USUALMENTE SE ENCUENTRA PRESENTE**

Además de los propios frutos secos, éstos productos se utilizan como ingredientes en la fabricación de postres, bollería, mazapanes, galletas saladas, cereales, helados, aceite de girasol, turrone y bombones, mantequillas de frutos secos, etc...