

ALLERGIE ALIMENTARI e INTOLLERANZE ALIMENTARI

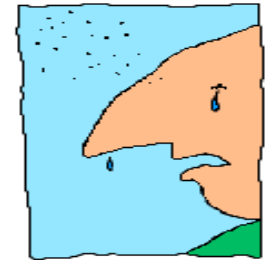


Introduzione

2 tonnellate di alimenti

Il sistema gastroenterico li processa fino ad ottenere forme utilizzabili per il metabolismo

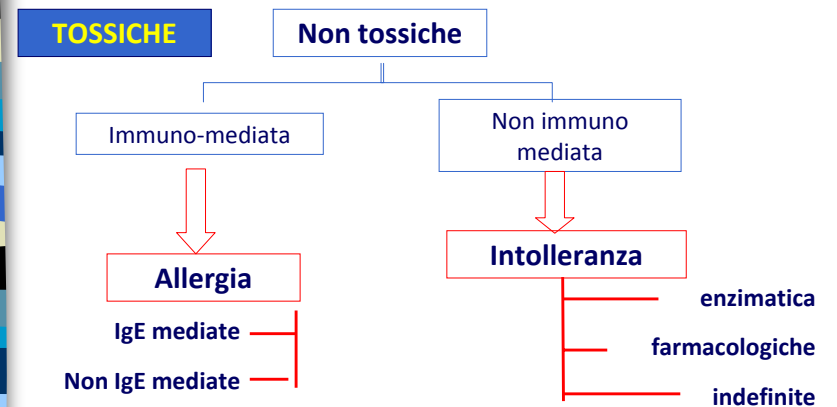
Normalmente gli alimenti ed i prodotti intermedi non danno allergiema talvolta si



REAZIONI AVVERSE AGLI ALIMENTI : definizione

Una anomala risposta clinica all'ingestione, al contatto o all'inalazione di un alimento, o di un suo derivato o di un additivo alimentare

REAZIONI AVVERSE AGLI ALIMENTI



Adverse reaction to food: Position paper. Allergy 1995; 50:623-635

REAZIONI AVVERSE AGLI ALIMENTI

TOSSICHE

Non tossiche

- Intossicazione da funghi
- La gastroenterite da tossine batteriche contenute nei cibi avariati
- Reazione sgombroide alle proteine di pesci avariati per difetto di conservazione

Adverse reaction to food: Position paper. Allergy 1995; 50:623-635

Sindrome sgombroide o gastroenterite tossica



- Tonno , sgombro , formaggi

Istidina decarbossilasi → *istamina*

Sintomi precoci entro 1 ora
 Bruciore cavo orale, vampate al viso,
 Vomito, diarrea
 Tachicardia, cefalea, broncospasmo
 Raramente shock anafilattico

REAZIONI AVVERSE AGLI ALIMENTI

tossiche

prevedibili

→ interessano ogni individuo

non tossiche e

non prevedibili

→ interessano solo alcuni soggetti sensibili

REAZIONI AVVERSE AGLI ALIMENTI

TOSSICHE

Non tossiche

Immuno-mediate

Non immuno mediate

Allergia

IgE mediate

Non IgE mediate

Intolleranza

Enzimatiche

farmacologiche

indefinite

Adverse reaction to food: Position paper. Allergy 1995; 50:623-635

Che cos'è l'allergia ?



Cenni storici

- Ippocrate aveva già osservato le cause dell'ingestione di latte vaccino.
- Lucrezio affermava: "quello che per un individuo è cibo, può essere veleno per un altro".
- Nei sec. XIV e XIX venivano trovati rapporti tra asma e oculo-rinite.
- Nel 1901 Richet con la collaborazione di Portier scoprirono il fenomeno della ANAFILASSI.
- Von Parquet che introdusse il termine Allergia.

Cenni storici

Le manifestazioni di allergia ed intolleranza sono state osservate con maggior frequenza nei paesi a più elevato tenore di vita in conseguenza al maggior uso di alimenti di produzione industriale

Perché sono sempre più diffuse?

Minor frequenza dell'allattamento al seno
Uso eccessivo di additivi alimentari e il consumo di cibi esotici



ALLERGIA ALIMENTARE

Sostenute da una reazione di tipo immunologico scatenata entro pochi minuti dall'assunzione di un determinato alimento o gruppo di alimenti (da 2-3 minuti a 30-120 minuti)

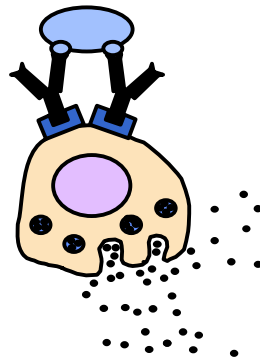


ALLERGIA ALIMENTARE: che cos' è?

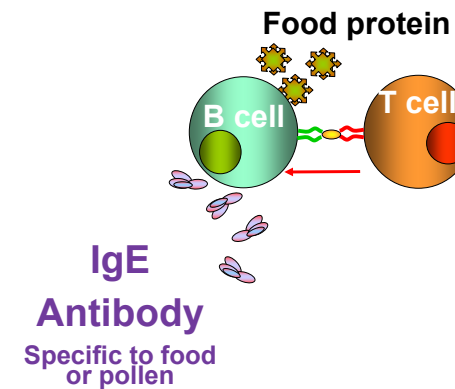
In questa reazione viene coinvolto il sistema immunitario che ha il compito di formare anticorpi specifici per difendere il nostro organismo dagli invasori, di solito batteri o virus

ALLERGIA ALIMENTARE: che cos' è?

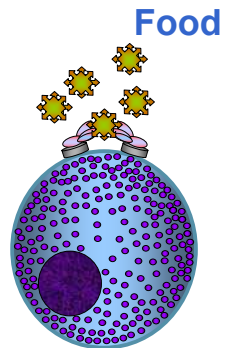
Nell'allergia, per motivi sconosciuti, l'organismo produce anticorpi nei confronti di alcuni alimenti che sono innocui per la maggior parte delle persone



IgE production

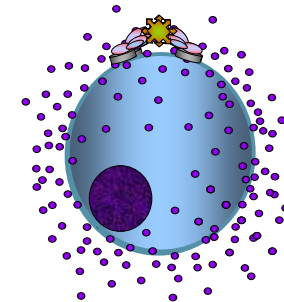


Receptor crosslinking



Mast cell/ Basophil

Mediator release



Mast cell/ Basophil

ALLERGIA ALIMENTARE:

Costante esposizione a larghe quantità di antigeni
..... ppure solo una modesta percentuale di individui soffre di allergie alimentari



ALLERGIA ALIMENTARE

Il sistema immunitario a livello della barriera intestinale è capace di distinguere tra le proteine estranee inoffensive , la flora residente e i patogeni

Nel soggetto non atopico gli alimenti inducono tolleranza





Qual' é l'incidenza di allergia alimentari nei bambini?

- a) <10%
- b) 10-20%
- c) 20-30%
- d) >30%

Garcia-Careaga, 2005



ALLERGIA ALIMENTARE: epidemiologia

- ◆ 1.4% -2,4% della popolazione adulta
- ◆ 0,3-7,5 % al di sotto dei 2 anni
- ◆ a 10 anni frequenza analoga a quella degli adulti

Adattato da Sampson HA Adverse reaction to foods 2003



ALLERGIE ALIMENTARI

Potenzialmente ogni alimento è in grado di indurre reazioni allergiche in quanto contiene sostanze che possono fungere da allergeni

gli allergeni sono costituiti da molecole proteiche, possono essere stabili o labili al calore



ALLERGIA ALIMENTARE

Frequenza variabile nei diversi paesi in funzione delle diverse abitudini alimentari:

- ✚ Pesce (nei paesi Scandinavi)
- ✚ Arachidi (USA)
- ✚ Crostacei e molluschi (paesi Mediterranei)
- ✚ Lumache (Portogallo)
- ✚ Sedano (Svizzera tedesca)

QUALI ALIMENTI più frequentemente danno allergia?



UOVA



GRANO



ARACHIDI
FRUTTA SECCA



SOIA



PESCI
CROSTACEI
MOLLUSCHI

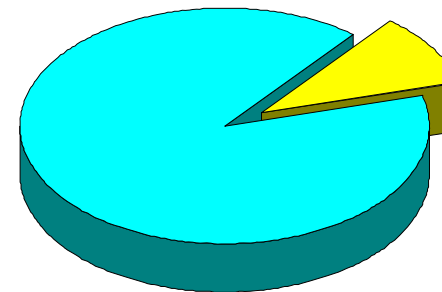


LATTE e DERIVATI

ALLERGIA ALIMENTARE:



90%
Peanut
Tree nuts
Milk
Egg
Soy
Fish
Shellfish
Wheat



10%
Hundreds
of others

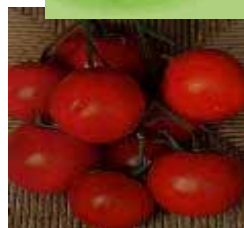
ALLERGIA ALIMENTARE

In Italia si riscontrano più frequentemente allergie a :

+ mela, pesca, kiwi, noci, arachidi



+ pomodoro, sedano



Allergia al latte vaccino

E' la più frequente dell'allergie
3-5 % dei bambini con meno di 2 anni
Scompare verso i 10 anni
Allergene lattoglobulina del latte
(resistente alla cottura)

POSSONO CONTENERE PROTEINE DEL LATTE VACCINO...



LATTE FRESCO, IN POLVERE, CONDENSATO

YOGURT, PANNA LIQUIDA, CREMA DI BURRO

FORMAGGI, IN GENERE SIA FRESCI CHE STAGIONATI

SALSE/SUGHI A BASE DI LATTE (BESCIAMELLA) E/O BURRO

GELATI, FRULLATI, FRAPPÉ, BUDINI e CREME DI PASTICCERIA

CARAMELLE AL MOU, CIOCCOLATO AL LATTE

PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI CON LATTE, BURRO O

PANNA (ES. PANINO AL LATTE, BISCOTTI,...)

PROSCIUTTO COTTO, WÜRSTEL E INSACCATI (ETICHETTA!!)

PRODOTTI PRONTI GIÀ CONFEZIONATI DEL COMMERCIO

(ES. POLPETTINE, CARNE O PESCE IMPANATI, FRITTATINE,...)

PAROLE CHE INDICANO LA PRESENZA DI SOIA

Farina di soia, salsa di soia, olio di soia, noci di soia, tofu, brodo vegetale, amido vegetale, farina vegetale



PAROLE CHE INDICANO LA PRESENZA DI UOVO

Tuorlo d'uovo, bianco d'uovo, albumina, polvere d'uovo, ovoalbumina, ovomucoidi, maionese



PAROLE CHE INDICANO LA PRESENZA DEL LATTE

Burro, crema, crema acida, aromi di burro artificiali, derivati del latte, caseina, caseinato, lattalbumina, lattoglobulina, lattosio, siero, sieroproteine bovine, aroma di caramello, aromi naturali



PAROLE CHE INDICANO LA PRESENZA DI GRANO

Farina di grano duro, germe di grano, amido di frumento, glutine, amido, amido modificato, amido vegetale, amido gelatinizzato, gomma vegetale



ALLERGIA ALLE PROTEINE DELL'UOVO

Proteine presenti

Ovomucoidi, ovoalbumina, ovotransferrina

Nella carne di pollo presente ovoalbumina e ovotransferrina

Cottura riduce l'allergenicità del 70%

Molto comune in età inferiore ad un anno

... POSSONO CONTENERE PR DELL'UOVO:

- UOVO INTERO (SIA ALBUME CHE TUORLO)
- SALSE A BASE DI UOVA (MAIONESE, AURORA,...)
- PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI CON UOVA
- AROMATIZZANTE PER IL LATTE ("OVOMALTINA")
- MERINGHE, CARAMELLE MOU
- FRAPPÉ E FRULLATI DEL COMMERCIO CHE POSSANO CONTENERE PROTEINE DELL'UOVO (ETICHETTA!!)
- GELATI ALLE CREME, DESSERT A BASE DI UOVA
- PRODOTTI GIÀ CONFEZIONATI O COTTI DEL COMMERCIO (ES. POLPETTINE, ROLATE DI CARNE, VERDURE RIPIENE, ALIMENTI IMPANATI O INFARINATI O IN PASTELLA IN GENERE,...)

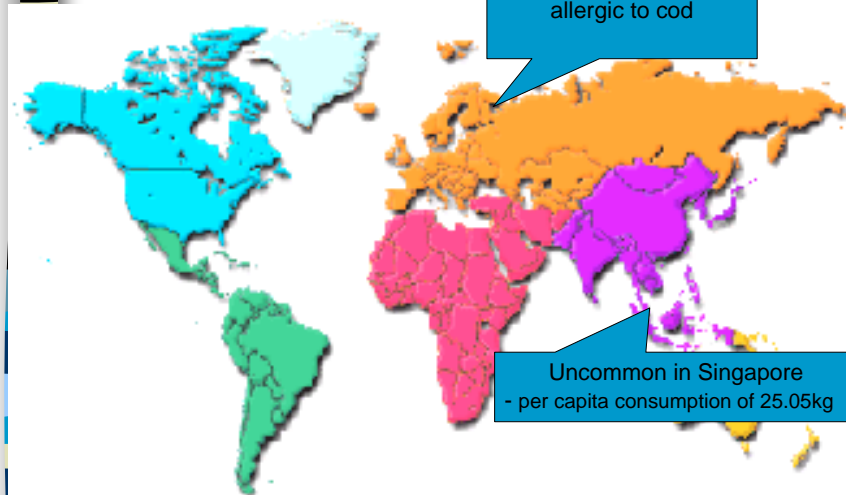
**TERMINI IN ETICHETTA CHE
INDICANO LA PRESENZA DI...**

**LATTE: CASEINA, SIERO IN POLVERE, AROMI
NATURALI, COLORANTE CARAMELLO,
LATTOGLOBULINA, LATTOALBUMINA.**

**UOVO: ALBUMINA, AGGLOMERANTE,
LECITINA, EMULSIONANTE, LIVETINA,
LISOZIMA, VITELLINA, OVOMUCOIDE.**



FISH



Frazione allergenica della soia è quella proteica

Molti soggetti allergici alla soia possono tollerare gli oli di soia raffinati

15% bambini allergici al latte vaccino è allergico anche alla soia

Inutile sostituire latte vaccino con latte di soia

ALLERGIA ALLA SOIA

ALLERGIA ALLA SOIA



POSSONO CONTENERE PROTEINE DELLA SOIA:

- HAMBURGER, POLPETTE, SOSTITUTI DELLA CARNE
- SALSE E CONDIMENTI VARI, MARGARINA
- ZUPPE IN SCATOLA, DADI PER BRODO
- PRODOTTI DA FORNO, PANE
- GELATI DI CREMA E DESSERT DEL COMMERCIO
- CAMELLE GOMMOSE E GELATINE DI FRUTTA
- CIOCCOLATA, CREME SPALMABILI, MERENDINE
- PASTI SOSTITUTIVI
- TUTTI I DERIVATI : TOFU, SALSA DI SOIA, ecc.

ALLERGIA AL GRANO

La farina di frumento solo eccezionalmente provoca manifestazioni di allergia alimentare



Banana	Sedano
Avocado	Pomodoro
Mango	Spinaci
Castagna	Senape
Melone	Prezzemolo
kiwi	melanzane

frutta e verdura

ALLERGIE ALIMENTARI: manifestazioni cliniche

- Manifestazioni cliniche polimorfe
- Le reazioni più frequenti coinvolgono il cavo orale e l'apparato gastrointestinale
- possono verificarsi sintomi anche a carico di altri organi bersaglio come la cute e l'apparato respiratorio
- La conseguenza più temibile dell'allergia alimentare è l'anafilassi, che può essere scatenata anche da quantità minime di alimento

sindrome orale allergica

- E' caratterizzata da sintomi che interessano prevalentemente il cavo orale
- Prurito ,pizzicore oro- faringeo con comparsa di papule /vescicole della mucosa ed edema labiale
- Frutta e verdura sono gli alimenti maggiormente responsabili
- Nella maggior parte dei paz è presente un quadro di pollinosi alla betulla

*Adapted from J Allergy Clin Immunol. 2004;
113:808-809*

Allergia gastrointestinale

Si può sospettare di un'allergia gastrointestinale in presenza di vomito ,

- dolore addominale ,
- diarrea,
- crampi

a seguito dell'ingestione di un alimento



Orticaria acuta e angioedema

- I più comuni sintomi dell'allergia alimentare
- L' esatta prevalenza di queste reazioni non è conosciuta
- L'orticaria acuta dovuta al contatto con l'alimento è anche comune.
- Pesci,molluschi,frutta secca e arachidi sono i maggiori responsabili





eczema atopico

- Generalmente inizia nella prima infanzia
- Caratterizzato da una distribuzione tipica, estremo prurito, e croniche ricadute
- L'allergia alimentare gioca un ruolo patogenetico nel 35 % delle moderate-severe dermatiti atopiche nel bambino



eczema atopico

- Il decorso caratterizzato da fasi di acuzie e di remissione
- La sintomatologia regredisce verso gli 8-12 anni
- Persiste nel 10% dei casi anche dopo la pubertà
- Nel 50-80% dei casi si osserva comparsa di asma bronchiale



Respiratory food hypersensitivities

Non sono frequenti ,comprendono :

- Rinite talora associata a congiuntivite
- Sinusite
- Otite media mucosa
- Asma bronchiale



Anafilassi

- E' una reazione sistemica grave in cui le manifestazioni cliniche possono avere un esito fatale senza un trattamento tempestivo ed urgente
- Le allergie alimentari sono responsabili di almeno un terzo dei casi di anafilassi visti nelle emergenze ospedaliere



3 livelli di esami diagnostici

- ▶ Primo livello: anamnesi e test cutanei
- ▶ Secondo livello: Prick e Rast test
- ▶ Terzo livello: Test di provocazione

Anamnesi e test cutanei



- ▶ L'anamnesi – raccolta strutturata delle informazioni del paziente.



- ▶ Test cutanei – rappresentano i mezzi diagnostici di prima scelta: consentono quasi sempre la diagnosi della malattia allergica.



Prist e Rast test

■ **PRICK TEST = REAZIONI CUTANEE (pomfi), AD ESTRATTI ALLERGENICI emerse entro un tempo di 20 min.**

■ **PRICK BY PRICK = REAZIONI CUTANEE AD ALIMENTI FRESCHI**

➤ **RAST = PRESENZA DI ANTICORPI IgE SPECIFICI SU CAMPIONE DI SANGUE;**

serve a valutare quante IgE contro una determinata sostanza ci sono nel sangue. Da' indicazioni sulla causa dell'allergia.



Test di Provocazione

➤ Test di scatenamento – allergie agli alimenti e ai farmaci.



Differenza tra allergia e intolleranza

- L'allergia alimentare rappresenta l'effetto sul nostro organismo delle sostanze contenute nei cibi.
- L'allergia si scatena in breve tempo (da 2-3 minuti) o in tempi lunghi (da 30-120 minuti).
- L'intolleranza alimentare, invece, dipende dalla quantità di alimenti non tolleranti ingeriti, con fenomeno di accumulo delle cosiddette "TOSSINE" nell'organismo



INTOLLERANZE ALIMENTARI

- **SINTOMI SFUMATI e ASPECIFICI** (CEFALEE, DERMATITI, ACNE, NAUSEA, COLITI, METEORISMO, DISTURBI DELL'ALVO, ASMA, RINITI, INSONNIA, UMORE VARIABILE, ecc.)
- **NON INTERESSAMENTO DEL SISTEMA IMMUNITARIO**

INTOLLERANZE ALIMENTARI

- **REAZIONI NON IMMEDIATE**
(da 1 a 36 ore)
- **RICONDUCIBILI AD ACCUMULO DELLE SOSTANZE RESPONSABILI DI IPERSENSIBILITA'**
→ "DOSE SOGLIA"


INTOLLERANZA ALIMENTARE FARMACOLOGICA

ALIMENTI FREQUENTEMENTE INCRIMINATI:

- **RICCHI DI ISTAMINA:** POMODORO, FORMAGGIO FERMENTATO E STAGIONATO, BIRRA, SPINACI, FUNGHI, CIOCCOLATO, TONNO IN SCATOLA ecc.
- **ISTAMINO LIBERATORI:** UOVO, CROSTACEI, FRAGOLE, POMODORO, CIOCCOLATO, CARNE DI MAIALE, ANANAS, ecc.
- **LIEVITI, FRUMENTO, OLI VEGETALI,** ecc:

ALIMENTI RICCHI IN ISTAMINA / TIRAMINA, ISTAMINO - LIBERATORI

↓

				
FORMAGGI stagionati	INSACCATI	PESCE in scatola	PESCI	CROSTACEI

						
CACAO	Fr. SECCA	POMODORI	SPINACI	FRAGOLE	PESCA	UVA

ALIMENTI E ISTAMINA

CONTENENTI ISTAMINA	µg/g	LIBERATORI DI ISTAMINA
Formaggi fermentati	1000-1300	Bianco d'uovo
Bevande fermentate (vino)	20	Molluschi
Crauti	160	Fragole
Salsicce Maiale	225	Pomodori
Fegato maiale	25	Cioccolata
Cibi inscatolati	10-350	Pesci
Carni	10	Ananas
Vegetali	tracce	Alcool
Pomodori	22	
Spinaci	38	
Pesci	5-40	



INTOLLERANZA ALIMENTARE: cause

♦ deficit enzimatici, ossia l'assenza di particolari sostanze di cui l'organismo ha bisogno per assimilare gli alimenti:
congeniti o acquisiti (*es. deficit di lattasi*)



Sostanze ed additivi responsabili di allergie e intolleranze alimentari

salicilati naturalmente presenti in alcuni alimenti

(frutta secca, frutti di bosco, arance, albicocche, uva, olive, erbe aromatiche, vini, liquori).
Possono essere causa di forme di orticaria cronica



Sostanze ed additivi responsabili di allergie e intolleranze alimentari

anidride solforosa (E220)

si può trovare in marmellate, succhi di frutta, vini e in macedonie e insalate trattate nei ristoranti con spray per mantenere un aspetto fresco.

il giallo-tartrazina (E102)

colorante che conferisce agli alimenti un piacevole colore giallo limone, presente in diverse bevande, sottaceti, salse confezionate, maionese, minestre in scatola, budini.
Può essere causa di orticaria cronica e asma.



Sostanze ed additivi responsabili di allergie e intolleranze alimentari


*solfiti, metabisolfiti, bisolfiti
(E221, E222, E223, E224, E225, E226, E227)*

presenti nei prodotti preconfezionati a scopo conservante e antiossidante, pericolosi soprattutto per le persone asmatiche



Sostanze ed additivi responsabili di allergie e intolleranze alimentari

i nitrati addizionati agli insaccati e alle carni in scatola e la *tiramina* componente naturale di alcuni cibi come formaggi, cioccolato, banane, possono provocare emicranie anche a distanza di ore.



Sostanze ed additivi responsabili di allergie e intolleranze alimentari

glutammati (E620,E621,E622,E623) che si trovano soprattutto nei croccantini al formaggio, patatine, ketchup, sughi pronti, riso e pasta liofilizzati, funghi secchi, insaccati, dadi per cucinare. Vengono addizionati molto spesso ai cibi per esaltarne il sapore ma possono anche essere presenti naturalmente in alcuni alimenti.



Sostanze ed additivi responsabili di allergie e intolleranze alimentari

La cucina cinese, ad esempio, utilizza grandi quantità di glutammato e la reazione che può far seguito all'ingestione di cibo contenente glutammato (malessere generale, mal di testa, arrossamento del viso) viene anche detta "*sindrome da ristorante cinese*".



I TEST

NESSUNO RICONOSCIUTO ATTUALMENTE DALLA MEDICINA

UFFICIALE:

- VEGA TEST
- TEST DRIA
- CITOTOXIC TEST
- TEST EAV
- MINERALOGRAMMA
- IRIDOCHINESI TEST



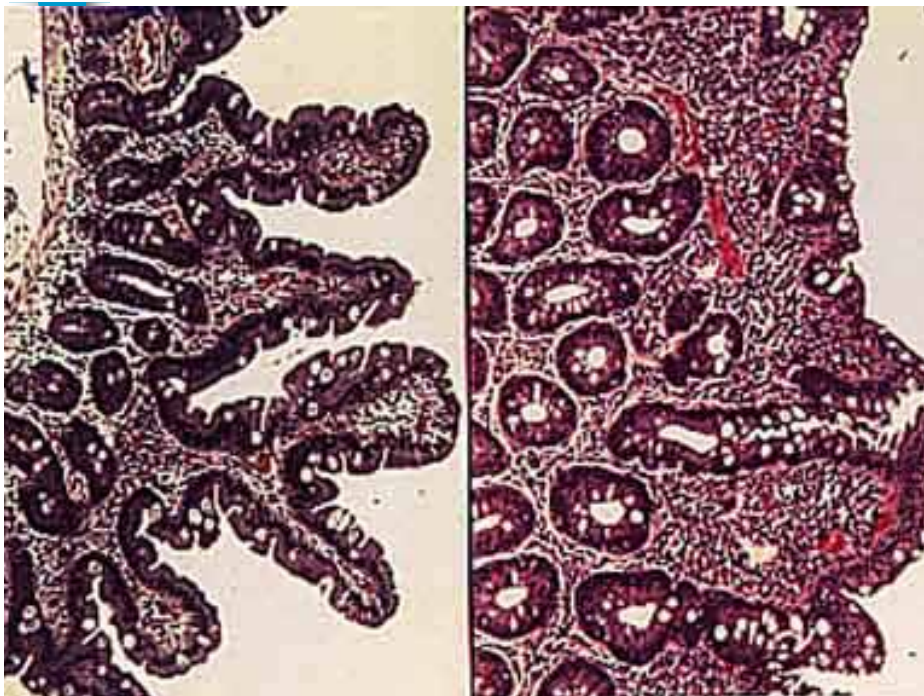
CELIACHIA

La celiachia è una intolleranza permanente al glutine, proteina contenuta nel frumento nell'orzo, nella segale



CHE EFFETTI HA LA CELIACHIA

Nel soggetto geneticamente predisposto l'introduzione di alimenti contenenti glutine quali pasta, pane e biscotti determina una risposta immunitaria abnorme a livello dell'intestino, cui consegue una infiammazione cronica con scomparsa dei villi intestinali



COME SI CURA LA CELIACHIA

L'eliminazione del glutine dalla dieta porta alla completa normalizzazione del quadro intestinale con ricrescita dei villi e scomparsa della sintomatologia

PREVENZIONE DELLE COMPLICANZE

E' importante il precoce riconoscimento della celiachia e la necessità di una dieta rigorosamente priva di glutine per tutta la vita per evitare le complicanze più temibili, quali il linfoma intestinale, le turbe della fertilità, le complicanze neurologiche o l'osteoporosi

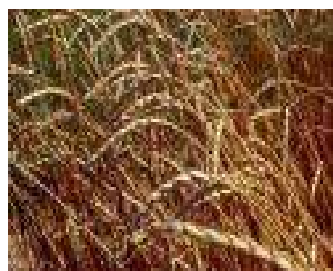
LA DIETA SENZA GLUTINE

E' necessario eliminare dalla dieta tutti i cereali contenenti glutine

- Grano
- Orzo
- Segale
- Farro
- Spelta
- Kalmut
- Triticale
- Sorgo



kamut



spelta



triticale



sorgo



IL GLUTINE E' INDISPENSABILE ?

NO

La dieta priva di questa proteina,
è comunque completa e bilanciata

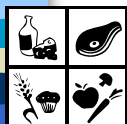
COME ALIMENTARSI ?

E' possibile alimentarsi con cereali
naturalmente privi di glutine
(mais, riso, ecc.)
e con i prodotti dietoterapeutici forniti
gratuitamente dal
Servizio Sanitario Nazionale

IL GLUTINE NASCOSTO

Tracce di glutine possono essere presenti
in molti alimenti, per questo motivo l'AIC
ha predisposto un prontuario dei
prodotti del commercio "sicuri" ed uno
dei farmaci.

La CEE ha nel frattempo stabilito che tutti
gli alimenti allergizzanti ed il glutine
siano segnalati sulle confezioni



L'Associazione Italiana Celiachia

- Da più di venti anni opera su tutto il territorio nazionale
- Fornisce ai propri iscritti (15.000) materiale di supporto (prontuario degli alimenti-prontuario dei farmaci-notiziario)
- Organizza convegni medici e laici
- Promuove la ricerca scientifica

sito internet : www.celiachia.it

e-mail : aic@cibernet.it





GRAZIE PER L'ATTENZIONE