

LE ALLERGIE AI CROSTACEI E AI MOLLUSCHI

L'allergia ai crostacei è scatenata da alcune proteine verso cui il soggetto allergico ha una reazione immunitaria, con sintomi variabili da soggetto a soggetto, ma i più comuni sono l'orticaria, il prurito, sintomi gastrointestinali e respiratori, nei casi più gravi anche attacchi d'asma e lo shock anafilattico.

1. Chi è allergico ai crostacei (gambero, aragosta, astice, ecc):

- a. deve evitare di mangiarli crudi, ma può consumarli cotti senza problemi
- b. può mangiarli sia cotti che crudi senza nessun problema
- c. deve evitare l'assunzione in modo assoluto, in quanto possono avere reazione sia con l'assunzione di crostacei crudi sia cotti

Risposta corretta C.

L'allergia ai crostacei è in genere legata alla sensibilizzazione nei confronti di una proteina chiamata TROPOMIOSINA, che è resistente al calore, e pertanto alla cottura, e alla digestione. Pertanto i soggetti che sono allergici ai crostacei devono evitare l'assunzione di tali alimenti in qualsiasi forma, sia cotti che crudi, poiché la loro allergenicità non cambia.

2. Chi è allergico ai crostacei:

- a. può assumere il pesce, poiché non vi è allergia crociata
- b. non può mai assumere pesce, poiché sono allergie alla stessa proteina
- c. è di solito un bambino, poiché questa allergia non si manifesta mai in età adulta

Risposta corretta A.

L'allergia ai crostacei è causata dalla sensibilizzazioni nei confronti di proteine totalmente diverse da quelle del pesce (tropomiosina per i crostacei, parvalbumine per i pesci). Non vi è cross reattività fra tali strutture molecolari e pertanto l'allergia nei confronti della famiglia dei crostacei non implica l'allergia nei confronti dei pesci. In alcuni pazienti è possibile che siano presenti entrambe le allergie, ma è legata ad una vera doppia sensibilizzazione.

3. Chi è allergico agli acari:

- a. è sempre allergico ai crostacei e pertanto deve eliminarli dalla dieta
- b. può essere allergico anche ai crostacei per cross reattività dovuta ad una proteina chiamata tropomiosina
- c. non è mai assolutamente allergico ai crostacei

Risposta corretta B.

La tropomiosina è una proteina presente nelle cellule muscolari e non di tutte le specie di vertebrati e invertebrati ed è il principale pan-allergene responsabile della cross-reattività tra crostacei e tra crostacei e molluschi, ed è anche un importante allergene in "comune" tra tutte le classi di artropodi, crostacei, aracnidi e insetti.

Pertanto un paziente allergico agli acari della polvere e sensibilizzato a tale proteina potrebbe manifestare una reazione crociata anche assumendo crostacei.

4. Chi è allergico ai gamberi:

- a. è allergico anche ai molluschi
- b. può essere allergico ai molluschi
- c. non è mai allergico ai molluschi

Risposta corretta B.

La tropomiosina è una proteina che può presentare cross reattività anche con i molluschi e pertanto, in alcune occasione, un paziente allergico ai crostacei (gamberi, mazzancolle, scampi, aragosta, astice, granchi) potrebbe reagire anche all'assunzione di molluschi (cozze o mitili, vongole, telline, cannolicchi, ostriche, fasolari, seppie, calamari e polpi)

5. L'allergia ai molluschi:

- a. è tipica dei bambini
- b. non si manifesta mai nei bambini
- c. è più frequente nell'età adulta rispetto a quella pediatrica

Risposta corretta C.

L'allergia ai crostacei può svilupparsi fin dall'infanzia, ma sicuramente è, per abitudini alimentari, più frequente nell'età adulta. Se presente fin dall'infanzia non va in remissione spontaneamente come può accadere per altre allergie tipiche del bambino (es. latte e uovo).

6. Chi è allergico ai crostacei:

- a. deve porre attenzione solo all'alimento come tale, ma può assumere le tracce senza problemi
- b. deve fare attenzione anche ad alimenti che possono contenerli in tracce come conserve, sughi e prodotti/preparazioni a base di pesce
- c. non deve leggere le etichette dei prodotti, perchè la presenza non è mai segnalata

Risposta corretta B.

Così come per tutte le altre allergie alimentari, anche quella per i crostacei può manifestarsi anche per minime tracce o contaminazioni di altri alimenti. Pertanto i soggetti con tale allergia devono porre attenzione all'ingestione di alimenti di derivazione ittica, poiché in strutture dove vengono prodotti o confezionati tali alimenti vengono in genere trattati anche crostacei. E' importante quindi che i pazienti allergici ai crostacei leggano attentamente le etichette che riportano le eventuali tracce/contaminazioni.