

RISPOSTE CORRETTE AL QUESTIONARIO “L'ALLERGIA ALL'UOVO”

L'allergia all'uovo è causata da alcune proteine contenute nell'uovo in grado di scatenare una reazione immunomediata nei soggetti allergici; la sintomatologia può manifestarsi con eczemi e dermatiti, con problemi gastrointestinali, respiratori e nei casi più gravi anche con l'anafilassi.

Scopri con questo questionario qual è la tua preparazione sull'allergia all'uovo.

1. L'allergia all'uovo è più frequente:

- a. nei bambini
- b. negli adulti
- c. si manifesta in percentuali simili sia in adulti che in bambini

Risposta esatta a

L'allergia all'uovo si presenta maggiormente nei bambini; infatti sembra che tra lo 0.6% e l'1.6% dei bambini fino a 3 anni manifesti questo problema che però tende a scomparire con il passare degli anni, diventando abbastanza rara tra gli adulti.

2. Le proteine dell'uovo a cui si può essere allergici:

- a. sono presenti solo nel tuorlo, l'albume non è mai allergenico
- b. sono presenti in particolare nell'albume (ovoalbumina, ovomucoide, ovotransferrina, lisozima)
- c. sono presenti sul guscio

Risposta esatta b

Tutte le allergie alimentari sono causate da una reazione eccessiva del sistema immunitario. In questo caso il sistema immunitario identifica come nocive alcune proteine dell'uovo, in particolare ovoalbumina, ovomucoide, ovotransferrina, lisozima. Queste proteine che causano l'allergia si ritrovano principalmente nell'albume.

3. La presenza di uovo nei prodotti del commercio:

- a. non è mai indicato
- b. è indicato sempre sulle etichette come “presenza di uovo”
- c. è indicato sulle etichette con varie diciture, come “albume, tuorlo, uova polverizzate, uova intere, albumina, lisozima, ecc...”

Risposta esatta c

In etichetta, secondo la normativa vigente, è obbligatorio indicare la presenza di uovo, poiché i soggetti allergici devono poter escludere dalla loro dieta non solo l'uovo intero (albume e tuorlo), ma anche l'uovo come ingrediente di altri alimenti e i derivati dell'uovo.

4. L'allergia all'uovo si manifesta:

- a. solo con il consumo di uovo cotto
- b. solo con il consumo di uovo crudo
- c. con il consumo sia di uovo cotto che di uovo crudo

Risposta esatta c

Si potrebbe pensare che, trattandosi di proteine, per evitare la manifestazione allergica, potrebbe essere sufficiente sottoporle a cottura o digestione enzimatica. In realtà in particolare l'ovomucoide è una molecola estremamente resistente; per questo, anche dopo la cottura, conserva la propria capacità allergizzante.

5. Le uova biologiche:

- a. Hanno potere allergizzante più basso rispetto alle uova non biologiche
- b. Hanno lo stesso potere allergizzante delle uova non biologiche**
- c. Hanno potere allergizzante più alto rispetto alle uova non biologiche

Risposta esatta b

Le uova biologiche si differenziano da quelle non biologiche per la modalità di allevamento delle galline, che vengono allevate all'aperto e alimentate con mangimi ottenuti da agricoltura biologica. Non vi è differenza per quanto riguarda il contenuto di proteine allergizzanti.