UOVA
E PRODOTTI A BASE DI UOVA
SCHEDA TECNICA

(sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)

UOVA

Prevalenza delle allergie e gravità

L'allergia all'uovo, soprattutto all'albume d'uovo, è una delle forme di allergia più comuni nel bambino; si manifesta all'incirca nel 5% dei soggetti di età inferiore ai 2 anni., ma si riduce spontaneamente con l'accrescimento.

I sintomi si presentano più frequentemente dopo l'ingestione di uova crude, soprattutto dell'albume, mentre negli stessi soggetti l'ingestione di uova cotte può non provocare alcun disturbo, la cottura, infatti, modifica alcune proteine dell'uovo rendendolo meno allergenico.

La carne di pollo contiene piccole quantità di ovoalbumina e ovotransferrina (due proteine contenute nell'uovo) ma si ritiene che gli individui allergici all'uovo possano tollerare il pollo cotto essendo le 2 proteine termolabili (distrutte dal calore).

Dose di allergene stimata per scatenare problemi se ingerita da persone sensibili

Allergene: Uova e prodotti a base di uova		
microgrammi	*milligrammi*	grammi

valori indicativi