

ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI SCHEDE TECNICHE



ARACHIDI

Prevalenza delle allergie e gravità

L'allergia alle arachidi è un'allergia emergente e potenzialmente pericolosa.

Fino a non molti anni or sono era considerata un problema strettamente americano e del Regno Unito, oggi l'allergia alle arachidi si sta diffondendo anche nel vecchio continente ed aumentano vertiginosamente le segnalazioni di reazioni allergiche, si tratta ormai di una delle principali allergie del bambino, spesso gravi e talora mortali.

In Inghilterra, negli ultimi 10 anni, le segnalazioni di reazioni allergiche alle arachidi sono aumentate del 95%.

È un'allergia che si presenta precocemente nell'infanzia (nel 92% dei casi tra 1 e 7 anni), con una incidenza media dell'11,8%, al terzo posto dopo latte e uova. A differenza di queste ultime che tendono prevalentemente a scomparire con il tempo, l'allergia alle arachidi permane per tutta la vita.

È spesso associata all'allergia alle noci ed altri legumi, come la soia ed il lupino.

Le arachidi sono largamente utilizzate dall'industria dolciaria ed alimentare sotto forma di olio e di burro o margarina costituenti di vari tipi di snacks, merendine, dolci. Sono presenti anche in prodotti destinati all'infanzia ad esempio come componente di latte adattato o come eccipiente in preparati polivitaminici.

Le reazioni possono essere molto gravi (shock anafilattico acuto) ed avvengono in seguito a contatto, inalazione, ma soprattutto per ingestione dell'alimento.

Il potere allergenico dell'arachide è incrementato dai trattamenti di cottura (soprattutto la tostatura). Esiste la possibilità che l'ampia diffusione di latti formulati contenenti olio di arachidi abbia contribuito alla diffusione di questa allergia, anche se alcuni ritengono che l'olio di arachidi non sia in realtà allergenico. In una recente indagine in Francia, di 45 latti formulati analizzati, è stata riscontrata presenza di olio di arachidi in 11 di questi (in alcuni casi in quantitativi pari all'80% dell'intera componente lipidica). Negli USA l'allergia alle arachidi, assieme a quella per le noci, è probabilmente la causa principale di reazioni anafilattiche fatali e quasi fatali da cause alimentari.

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

Allergene: Arachidi e prodotti a base di arachidi		
		
<i>microgrammi</i>	<i>milligrammi</i>	<i>grammi</i>