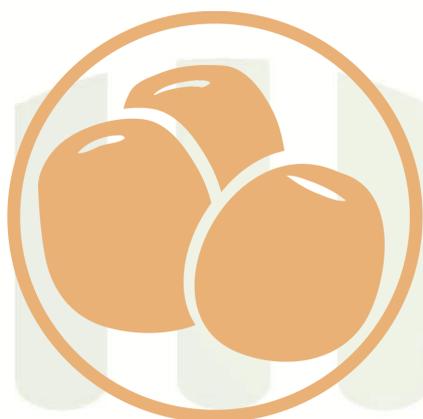


LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI SCHEMA TECNICA



LUPINI

Prevalenza delle allergie e gravità

I casi di allergia sono aumentati di pari passo al consumo di semi e farina di lupino. In realtà, scoprire di essere allergici ai lupini potrebbe non essere una sorpresa, infatti i lupini sono legumi, per cui alcuni allergeni in essi presenti si trovano anche in lenticchie, fagioli, nonché noci e arachidi. In particolare gli individui già allergici alle arachidi sono maggiormente predisposti a sviluppare risposte allergiche anche al lupino: perfino quantità di farina di lupino inferiore al grammo può scatenare reazioni avverse al legume in questi soggetti. La sintomatologia dell'attacco allergico comprende congiuntiviti, asma e difficoltà respiratorie in genere, eritemi, dolori addominali. Fortunatamente sono stati registrati solo rari casi di shock anafilattico.

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

Allergene: Lupini e prodotti a base di lupini		
		
microgrammi	milligrammi	grammi

valori indicativi