

MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI SCHEDE TECNICHE



MOLLUSCHI

Prevalenza delle allergie e gravità

Sintomi di allergia crostacei in genere si sviluppano in pochi minuti di mangiare crostacei e comprendono: Orticaria, prurito o eczema; Gonfiore delle labbra, viso, lingua e gola, o altre parti del corpo; Dispnea, congestione nasale o problemi respiratori; Dolore addominale, diarrea, nausea o vomito; Vertigini, stordimento o di svenimento; Formicolio in bocca. Una grave reazione allergica ai crostacei chiamati anafilassi può essere pericolosa per la vita se interferisce con la respirazione. Una reazione anafilattica è un'emergenza medica che richiede un trattamento con una iniezione epinefrina (adrenalina) e un viaggio al pronto soccorso.

Molluschi: comprendono: Bivalvi, come vongole, cozze, ostriche e capesante; Gasteropodi, come patelle, littorine, lumache (lumache) e abalone; Cefalopodi, come calamari, seppie e polpi

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

Allergene: Molluschi e prodotti a base di molluschi

		
microgrammi	milligrammi	grammi

valori indicativi