

# Allergeni



right solutions.  
right partner.



Gli allergeni alimentari possono essere definiti come componenti o costituenti alimentari solitamente innocui ma che inducono una reazione allergica in un individuo sensibilizzato e coinvolgono il sistema immunitario.

## Dove trovare informazioni in caso di reazione allergica ad alimenti

Le allergie alimentari sono dovute alla reazione del sistema immunitario a determinati alimenti. Sebbene siano spesso di lieve entità, talvolta possono essere gravi. L'unico modo per gestirle è evitare gli alimenti problematici.

La legislazione europea, basata sulle conoscenze scientifiche, assicura che sulle confezioni dei prodotti alimentari siano riportate indicazioni relative agli allergeni.

## Quali sono gli effetti degli allergeni alimentari sulla salute umana? Allergie e intolleranze.

Le intolleranze alimentari si manifestano quando l'organismo ha difficoltà a digerire specifiche sostanze, come il glutine, con effetti più lievi e circoscritti. Le reazioni allergiche possono essere scatenate anche da una minima quantità dell'ingrediente alimentare a cui si è sensibili. I sintomi possono essere lievi (prurito o eruzione cutanea), ma talvolta anche aggravarsi (vomito, diarrea, respiro affannoso e, in casi estremi, shock anafilattico).

Pertanto, è fondamentale poter individuare facilmente gli allergeni sulle etichette degli alimenti.

I test per l'individuazione di sostanze che causano allergie o intolleranze, nell'ambito di un efficace processo di controllo della qualità, consentono all'industria alimentare di evitare che allergeni non dichiarati entrino nei prodotti finali, permettendo così di rispettare gli attuali requisiti di etichettatura.

## Tamponi di superficie

La prevenzione dell'ingresso di allergeni nella produzione e della possibile contaminazione incrociata è diventata parte integrante delle buone pratiche di produzione e del sistema HACCP. Per i test su campioni prelevati da superfici potenzialmente contaminate da proteine allergeniche, forniamo i nostri kit di tamponi sterili per garantire l'efficacia della sanificazione.

- |                                        |                                                                    |                                                                                                                                        |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ➤ Mandorle                             | ➤ Lupini                                                           | ➤ Solfiti e anidride solforosa                                                                                                         |
| ➤ Sedano                               | ➤ Latte e derivati dal latte                                       | ➤ Senape                                                                                                                               |
| ➤ Crostacei                            | ➤ Molluschi, <i>ad esempio mitili, ostriche, calamari, lumache</i> | ➤ Frutta a guscio ( <i>mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia/di Queensland</i> ) |
| ➤ Pesce                                | ➤ Arachidi                                                         |                                                                                                                                        |
| ➤ Glutine e cereali contenenti glutine | ➤ Semi di sesamo                                                   |                                                                                                                                        |
| ➤ Uova                                 | ➤ Soia                                                             |                                                                                                                                        |
| ➤ Istamina                             |                                                                    |                                                                                                                                        |

In ALS offriamo una gamma di test per fornire il miglior servizio possibile ai nostri clienti. Esistono diverse tecniche di test per determinare la presenza di sostanze che causano allergia o intolleranza, tra cui ELISA automatizzato (enzymelinked immunosorbent assay), PCR e chimica analitica per il rilevamento degli allergeni.

**CONTATTI:** ALS ITALIA | [commerciale.food.zpp@alsglobal.com](mailto:commerciale.food.zpp@alsglobal.com)