



Cross-reattività tra

allergeni ed alimenti



Nocciola, noce, arachide, mandorla, kiwi, banana, fragola, lampone, mela, arancia, pera, pesca, susina, prugna, ciliegia, albicocca, mais, prezzemolo, carota, sedano, finocchio, patata.



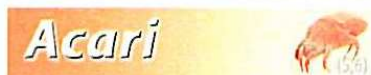
More di gelso, ciliegia, melone, basilico.



Prugna, arachide, noce, nocciola, banana, pesca, albicocca, ciliegia, kiwi, arancia, anguria, melone, mela, carota, pomodoro, sedano, patata, frumento.



Anguria, mela, melone, banana, pesca, noce, nocciola, albicocca, ciliegia, prugna, castagna, kiwi, arachide, zucca, zucchina, cetriolo, sedano, carota, prezzemolo, pomodoro, anice, finocchio, cumino, coriandolo.



Lumache, molluschi, gamberi, granchi.



Grano saraceno, avocado, banana, castagna, pera, kiwi, papaya, fico, mango, melone, mela, frutto della passione, castagna, arachide, ananas, pesca, uva, albicocca, arancia, patata, pomodoro, origano, finocchio, salvia, carota, sedano, peperone.

REATTIVITA' CROCIATA TRA ALLERGENI ED ALIMENTI *Sindrome Orale Allergica*

La Sindrome Orale Allergica è l'allergia alimentare più frequente nell'adulto ed è caratterizzata da manifestazioni che interessano prevalentemente il cavo orale (prurito, edema), in associazione o meno a sintomi in altri distretti (orticaria, angioedema, asma, shock anafilattico), che insorgono entro pochi minuti o al massimo entro un'ora dal contatto orale con il cibo. (1)

E' spesso associata alla pollinosi per l'esistenza di una cross-reattività tra alimenti vegetali e pollini, tanto che la prevalenza in soggetti pollinosici è in continuo aumento: era del 23,6% nel 1995, del 25,3% nel 1996 e del 26,5% nel 1997. (2)

Tutti gli alimenti possono provocare questa sindrome, tuttavia essa più frequentemente si verifica con frutta e verdura crude, che presentano allergeni comuni con i pollini. (1)

ALLERGOLOGIA Dr.ssa MAURIZIA CAVALLI

Specialista in Allergologia ed immunologia clinica
Visita Allergologica | Patch Test | Prick Test