

MELON CON JAMON

Ingredientes: Melón, P Jamón curado - 5484c6387a877, Cerdo, Sal, Lechuga, Naranja,

ESTE PLATO CONTIENE O PUEDE CONTENER LOS SIGUIENTES ALERGENOS

- **ALERGIA A LA FRUTA** La alergia a fruta es la causa más frecuente de alergia a alimentos en niños mayores de 5 años y adultos. La reacción alérgica a la fruta puede ocurrir a pesar de que la persona alérgica ingiera una mínima cantidad del alimento, lo haya tolerado previamente, sea de origen natural o haya sufrido algún tipo de manipulación. Las frutas suelen provocar reacciones alérgicas de intensidad variable, desde picor oral o general, estornudos, lagrimeo o enrojecimiento cutáneo hasta síntomas digestivos (dolor abdominal, vómitos, diarrea), urticaria-angioedema, ahogo, mareo e hipotensión. La fruta en general es rica en fructosa por lo que si usted es intolerante a la fructosa o ha sido diagnosticado de fructosèmia es aconsejable que evite este alimento siempre y cuando su médico especialista no le haya especificado lo contrario.
- **F MELÓN** Se sabe que el 70% de los pacientes alérgicos al melón (cucumis melo) lo son debido a una proteína de defensa vegetal del grupo 1 llamada Gusano m 3. La alergia al melón se ha asociado con la alergia al polen de Plantago lanceolata. Se ha descrito también el síndrome ambrosía-melón-plátano en la que los pacientes presentan síndrome de alergia oral (picor en orofaringe) al ingerir melón y/o plátano y concomitantemente alergia al polen de ambrosía. Sin embargo, hasta un 10% de los pacientes con este síndrome pueden también presentar reacciones más graves e incluso se han descrito casos de anafilaxia. Las proteínas implicadas en este síndrome suelen ser proteínas profilina y proteínas de transferencia de lípidos (también conocidas como proteínas LTP). El melón contiene una enzima proteolítica vegetal que pertenece al grupo de proteínas tiolproteasas. Esta proteasa se denomina cucumisina y parece que podría ser la responsable del fenómeno de reactividad cruzada entre algunas frutas, sobre todo las frutas tropicales (papaya, kiwi, aguacate, plátano, piña y higo).
- **REACTIVIDAD CRUZADA:** Cucurbitaceae (Melón y sandía (frutas), calabaza, pepino y calabacín (hortalizas) y semillas de calabaza)
- **F NARANJA** La naranja contiene sustancias aromáticas y aminos vasoactivas que pueden producir síntomas similares a los de una reacción alérgica, pero, sin ser una reacción alérgica (sería una reacción no mediada por anticuerpos IgE).
- **REACTIVIDAD CRUZADA:** Rutaceae (Lima, limón, mandarina, clementina, naranja, pomelo y mokihana).
- **P JAMÓN CURADO - 5484C6387A877**
- **CARNE** La hipersensibilidad a la carne es muy poco frecuente, sobre todo en adultos. Sin embargo, se han descrito diferentes cuadros clínicos de reacciones alérgicas tras la ingesta, inhalación o contacto con productos cárnicos, con síntomas de gravedad variable, que van desde el síndrome de alergia oral (picor oral), a la urticaria, dermatitis alérgica de contacto, asma o anafilaxia, y en los que se ha demostrado un mecanismo inmunológico mediado por anticuerpos IgE (típicos de las reacciones alérgicas). Atención ya que podría contener sulfitos si la carne es manipulada. A menudo a las carnes manipuladas se le añaden sulfitos.
- **CERDO**
- **REACTIVIDAD CRUZADA:** Suidae (cerdo, jabalí). Se han publicado casos de reacciones alérgicas tras la ingesta de carne de cerdo en pacientes con sensibilización o alergia a epitelio de gato. La mayoría

de las veces los pacientes tienen inicialmente síntomas respiratorios con el epitelio de gato y posteriormente desarrollan la alergia alimentaria en la carne de cerdo.

- SAL
- ALERGIA A LA VERDURA O HORTALIZAS Las hortalizas, al igual que el resto de vegetales, contienen una elevada cantidad de proteínas responsables de ocasionar los síntomas alérgicos. Sabemos que las hortalizas contienen unas proteínas que se asocian al citoesqueleto de un gran número de plantas y que participan en la forma y el movimiento de las células del mundo vegetal. Estas proteínas se denominan profilina y son las responsables del fenómeno de reactividad cruzada entre fruta, hortalizas y pólenes. Las hortalizas también pueden producir síntomas gastrointestinales debido a su efecto lectina y no a mecanismos mediados por anticuerpos IgE. Hay que tener en cuenta que la capacidad de producir alergia de las verduras y hortalizas varía según se coman crudas o cocidas. Esto se debe a que la mayoría de proteínas alergénicas de este grupo de alimentos son sensibles al calor por lo que es posible que, según el perfil de sensibilización individual de cada paciente, en algunos casos se pueda tolerar la hortaliza cocida y no cruda. La asociación entre alergia a los pólenes y alergia a hortalizas y verduras es muy frecuente y se debe a la existencia de proteínas comunes. Otras proteínas capaces de inducir reacciones alérgicas dentro de las hortalizas son el grupo de proteínas de defensa vegetal localizadas sobre todo en la superficie de la piel con el fin de cumplir con la misión que su propio nombre indica: la defensa del vegetal.
- LECHUGA
- REACTIVIDAD CRUZADA: Compuestas o Asteraceae (alcachofa, endivia, escarola, estragón, girasol, manzanilla, Xicoia y lechuga).

ESTE PLATO NO ES APTO PARA PERSONAS CON INTOLERANCIA A:

- F - FRUCTOSA