

SOPA DE MELON

Ingredientes: Melón, Nata líquida, Pimienta roja, Sal, Nuez moscada, P Jamón curado - 5484c6387a877, Cerdo,

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)
- **A L NATA LÍQUIDA** Este plato contiene proteína de leche de vaca. La proteína de leche de vaca es un alimento de etiquetado obligatorio según la normativa europea actual. La leche contiene 25 proteínas diferentes. Las principales proteínas de la leche que pueden dar reacciones alérgicas son la alfa-lactoalbúmina, la beta-lactoglobulina y la caseína. Estas proteínas están en la leche líquida ya todos los productos derivados de ésta.
- **ALERGIA A LAS ESPECIES AROMÁTICAS** Este plato contiene o puede contener plantas aromáticas y/o especias. La mayoría de plantas aromáticas pertenecen a la familia Lamiaceae. Aunque en casos aislados pueden producir reacciones alérgicas, afortunadamente la incidencia de patología alérgica por estas plantas es en la actualidad escasa. De las especies cabe destacar que se han descrito reacciones de urticaria y/o dermatitis únicamente por el contacto con estas sin necesidad de haberlas de ingerir. También se ha descrito el síndrome polen de artemisia-apio-zanahoria y especies en la que destaca la alergia común a todos estos componentes (polen de artemisia, apio, zanahoria y especias).
- **PIMIENTA ROJA** La pimienta contiene gran cantidad de proteínas PR-10 o también conocidas como homólogas de Bet v 1 por lo que se ha descrito reactividad cruzada con otros alimentos que también contienen estas proteínas como el pimiento, la patata o la soja.
- **REACTIVIDAD CRUZADA:** Piperaceae (pimienta, pimienta verde, pimienta negra, pimienta blanca, pimienta molida).

- NUEZ MOSCADA
- SAL
- 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.

ESTE PLATO NO ES APTO PARA PERSONAS CON INTOLERANCIA A:

- F - FRUCTOSA
- L - LACTOSA