



## ALERGIA AL HUEVO

### ¿Qué es la alergia al huevo?

La alergia al huevo es una **reacción adversa del organismo a las proteínas que contiene el huevo** tras la ingesta o contacto con huevo. La reacción está causada por un **mecanismo inmunológico**, y solamente se da en personas con sensibilización alérgica al huevo. Son personas que tras un primer contacto con el alimento, han producido inmunoglobulinas IgE que se dirigen específicamente contra las proteínas del huevo. La reacción se repite cada vez que existe un contacto con el alimento.



La alergia alimentaria al huevo no tiene ninguna relación con otras reacciones adversas que puedan ocurrir tras la ingestión de huevo por estar éste contaminado con bacterias, que suelen ser reacciones de tipo tóxico.

### Alérgenos del huevo

En general, los alérgicos al huevo reaccionan principalmente a la ingesta de la clara. Aunque la yema de huevo tiene diversas proteínas, la clara contiene los alérgenos mayores, que son:

#### CLARA:

- Ovomucoide
- Ovoalbúmina
- Ovotransferrina o conalbumina
- Ovomucina
- Lisozima

El Ovomucoide es la proteína más importante a la hora de causar reacciones alérgicas, debido posiblemente a su mayor resistencia al calor y a la acción enzimática digestiva.

La Ovotransferrina y la Lisozima son menos estables al calor y resultan alérgenos más débiles.





## YEMA:

- Gránulos
- Livetinas
- Lipoproteínas de baja densidad.

La a-livetina o albúmina sérica está presente en plumas, carne y huevo de gallina, lo que explica la aparición del síndrome ave-huevo, en el que el paciente presenta síntomas de alergia al inhalar partículas de plumas o con el huevo y carne de gallina.

## Síntomas de la alergia al huevo

Los síntomas suceden en un tiempo corto, como mucho de una hora, tras ingerir el alimento.

Los síntomas más frecuentes pueden ser reacciones cutáneas seguidos de síntomas gastrointestinales agudos y respiratorios, e incluso en los casos más graves una reacción generalizada de anafilaxia (reacciones anteriores junto con hipotensión, colapso vascular y disrritmias cardíacas).

Manifestaciones clínicas (de mayor a menor frecuencia):

### 1) Síntomas cutáneos:

- a) Lesiones eritematosas, urticaria y habones en zona de contacto (bien sea por contacto directo con el alimento o por besos, etc. de personas que lo hayan consumido) con afectación de párpados, manos, o afectación generalizada.
- b) La dermatitis atópica (DA) puede ser provocada o exacerbada por las PLV, es un síntoma difícil de evaluar ya que no es inmediato, pero si se puede ver mejoría al retirar el alérgeno causante.

### 2) Síntomas gastrointestinales:

- a) Síndrome de alergia oral: Es una urticaria de contacto en orofaringe: picor y angioedema de labios, lengua, paladar y garganta. Su resolución es relativamente rápida.
- b) Manifestaciones digestivas: náuseas, dolor abdominal, vómitos y/o diarrea.

### 3) Síntomas respiratorios:

- a) Hiperreactividad bronquial, reacciones asmáticas, rinoconjuntivales (estornudos, picor nasal





y ocular, lagrimeo y congestión nasal).

4) **Anafilaxia:**

- a) Además de algunos o todos los síntomas anteriormente descritos, hay síntomas cardiovasculares con hipotensión, arritmias y colapso vascular. Se considera situación de EMERGENCIA VITAL. La anafilaxia es especialmente grave si se produce en pacientes asmáticos.

## El huevo como alérgeno oculto

El huevo puede encontrarse como ingrediente oculto en otros muchos alimentos. Se emplea como ingrediente principal de muchos productos de repostería y pastelería, en hojaldres, pastas, patés, embutidos, fiambres, quesos, margarinas, salsas, sopas, pan rallado, vino y caramelos.

El huevo también puede estar presente como aditivo en numerosos alimentos procesados, ya que puede actuar como emulsionante, clarificador o abrillantador.

