

## ■ ALLERGOLOGIA

### Esposizione accidentale ad allergeni rari o nascosti

**I**l costante timore di un'esposizione accidentale ad allergeni rari o nascosti porta a un deterioramento della qualità della vita dei pazienti e delle loro famiglie. Può essere la causa di una dieta poco variata, che espone a carenze nutrizionali o isolamento sociale. Gli allergeni rari o nascosti sono responsabili di oltre il 20% delle reazioni anafilattiche nelle persone di età superiore ai 14 anni.

#### ► Esposizione per ingestione

L'ingestione accidentale di allergeni rari o nascosti si verifica quando si consumano prodotti etichettati in modo errato o come risultato di un cambiamento nel potenziale allergico di un alimento durante il processo di lavorazione. Potrebbe essere una reazione a un additivo nascosto, la cui prevalenza è inferiore all'1% negli adulti, ma superiore al 2% nei bambini.

Può anche essere una reazione a un colorante nascosto, agli addensanti o ad alcuni conservanti utilizzati in alimenti industriali, cosmetici o prodotti farmaceutici.

Tra le spezie o erbe, il pepe e il fieno greco possono fungere da allergeni nascosti, così come la senape, l'origano o la salvia. L'esposizione accidentale alle proteine del latte provoca gravi reazioni: la loro presenza è stata rilevata nel vacci-

no antipolio orale o nei probiotici. Inoltre le reazioni allergiche possono essere scatenate dalla presenza di residui di antibiotici in alcuni alimenti, da diverse specie di acari presenti nella farina o da allergeni *Anisakis simplex*. Le proteine LPT (proteine di trasferimento dei lipidi), ampiamente presenti nel regno vegetale, in particolare nei frutti, possono, se associate a cofattori, essere causa di reazioni allergiche. Infine, le proteine GRP (Gibberellin-regulated protein), recentemente identificate nella frutta (pesche, albicocche) dovrebbero essere ricercate dopo reazioni sistemiche successive al consumo di frutta.

Tra gli allergeni alimentari rari ricordiamo anche l' $\alpha$ -1,3-galattosio (alpha-gal), che può essere la causa di una reazione di ipersensibilità ritardata dopo l'ingestione di carni di mammiferi non primati, che a volte compaiono diversi anni dopo una puntura di zecca. Oppure la sindrome gatto-maiale, che può colpire persone allergiche sensibilizzate all'albumina attraverso le vie respiratorie, provocando una reazione allergica quando si mangia carne di maiale o di manzo. L'allergia alla carne di pollame è anche questa un'allergia crociata, che comparirebbe dopo la sensibilizzazione per via aerea attraverso uccelli domestici o allergia all'uovo nei

bambini piccoli. Infine, va notato che un più facile accesso a prodotti alimentari "esotici" potrebbe portare alla scoperta di nuovi allergeni.

#### ► Inalazione, iniezione e contatto

In alcuni casi, si verificano reazioni allergiche quando vengono inalate le proteine alimentari. È il caso, per esempio dell'inalazione dei vapori di cottura o del rilascio di piccole quantità di cibo in polvere dopo la macinatura. Può trattarsi anche dell'inalazione del lattosio presente in polvere fine negli inalatori per l'asma e che, in casi del tutto eccezionali, può "veicolare" le proteine del latte. La contaminazione da lattosio si riscontra anche nei corticosteroidi destinati a iniezione, ma altri farmaci iniettabili espongono a rischi di allergia: alcune penicilline iniettabili contengono come eccipienti lecitina che può essere contaminata da proteine della soia, o paracetamolo iniettabile contenente mannitolo.

L'esposizione a un allergene da solo potrebbe non causare anafilassi, ma può essere scatenata se presenti alcuni co-fattori quali esercizio fisico, alcol, ciclo mestruale, stress e Fans.

Le reazioni ad allergeni rari o nascosti sono per definizione molto difficili da diagnosticare e richiedono sempre indagini rigorose e dettagliate per identificare l'allergene responsabile.

E.T.

• Tomei L, et al. Hidden and Rare Food Allergens in Pediatric Age. *Nutrients* 2023; 15: 1386. <https://doi.org/10.3390/nu15061386>