

## Allergeni negli alimenti



Fonti di pressione



Pressioni ambientali



Qualità dell'ambiente



Impatti ambientali



Risposte ambientali

### ✓ Qual è la situazione?

L'allergia alimentare è una rapida ed esagerata reazione patologica del sistema immunitario nei confronti di un alimento ingerito; scambiata spesso erroneamente con l'intolleranza alimentare. La sintomatologia può manifestarsi su vari organi come la pelle, l'apparato gastrointestinale e l'apparato respiratorio. Tra gli alimenti maggiormente coinvolti nelle allergie alimentari vi sono il latte, le uova, la soia, le arachidi, le nocciole, il pesce, i crostacei. Questa patologia, se pur raramente, può manifestarsi con quadri clinici pericolosi per la vita come lo shock anafilattico e per l'80 % di questi casi è dovuta ad arachidi e nocciole.



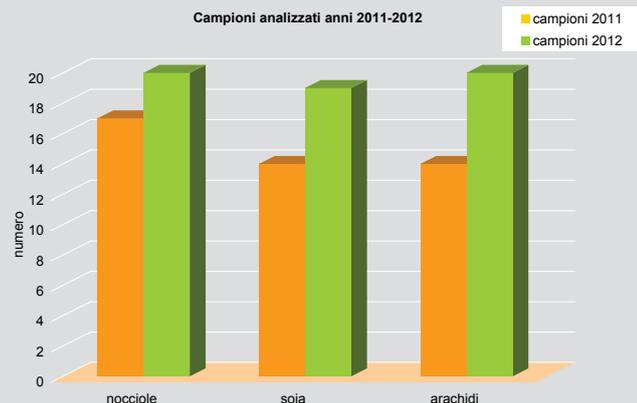
### ✓ Perché sta accadendo?

L'allergia è una malattia influenzata da fattori genetici. Non è però l'anticorpo che viene ereditato, ma una generica predisposizione. Le probabilità di sviluppare un'allergia in un bambino in cui entrambi i genitori siano predisposti si aggira intorno al 40-60%, in caso contrario si riduce al 5-10%. **Parallelamente a quelli genetici i fattori ambientali rivestono un ruolo importante. Una recente teoria indica nell'eccesso di igiene una delle cause che favoriscono l'insorgere dell'allergia.** Si è rilevato che nei bambini che vivono in ambiente rurale o che hanno un gatto in casa la probabilità di allergia si riduce in modo significativo.



### ✓ Stiamo osservando cambiamenti?

Recenti dati USA mostrano un impressionante incremento di questa patologia. Manifestazioni di allergia alimentare nelle popolazioni occidentali si osservano nell'8% circa dei bambini e nel 2-4% degli adulti. **Il laboratorio del Polo Alimenti di Arpa esegue controlli per verificare la veridicità degli ingredienti dichiarati in relazione alla presenza di tracce di soia, nocciola e arachide.** Le positività riscontrate sono pochissime, quindi gli alimenti, sotto questo punto di vista, si possono considerare sicuri.



### ✓ Lo sapevi che?

- L'allattamento al seno ritarda il contatto con agenti allergizzanti non contenuti nel latte materno, fornendo inoltre difese immunitarie essenziali per il bambino.
- La corretta etichettatura degli alimenti permette alle persone allergiche di difendersi dal consumo accidentale di sostanze nocive e per questo è fondamentale l'azione di controllo da parte degli Enti preposti.



### ✓ Cosa puoi fare tu?

- Sarebbe auspicabile un ritorno ad abitudini di vita più naturali, ma, nell'impossibilità di realizzarlo, **poni grande attenzione alla lettura degli ingredienti** dei prodotti alimentari che consumi.