

Allergia al latte : reazione immunitaria alle proteine del latte

Intolleranza al latte: digestione incompleta di componenti del latte , soprattutto lattosio

## LATTE VACCINO E ALLERGIE

### ALLERGIA O INTOLLERANZA?

*Spesso si parla di allergia o di intolleranza al latte di mucca senza distinzione tra i due termini.*

*In realtà la prima è una reazione immunitaria che può provocare una vera e propria sindrome allergica a carico del sistema gastro-intestinale, respiratorio e della pelle fino ad indurre anafilassi nei casi più gravi.*

*L'intolleranza è invece una reazione non immunitaria, dovuta a mancata digestione, assorbimento o metabolizzazione di alcuni componenti del latte.*

*La causa più frequente di intolleranza al latte è la mancanza di un enzima ( LATTASI ) che generalmente si sviluppa con la crescita e che serve nella digestione del lattosio, lo zucchero del latte.*

*L'allergia al latte di mucca è scatenata invece dalle proteine in esso contenute, LE CASEINE E LE PROTEINE DEL SIERO , ed è una delle più comuni allergie alimentari nella prima infanzia, con un'incidenza ,nel primo anno di vita, che va dal 2% al 3% ma con una prognosi molto buona con la crescita: la completa remissione della sintomatologia nell' 87% dei casi si ha entro il terzo anno di vita , entro il decimo nel 92%.*

*La maggior parte dei neonati manifesta sintomi da allergia al latte nel primo mese di vita , spesso entro una settimana dopo l'introduzione di alimenti derivati dal latte di mucca. Il 50/70% dei bambini ha sintomi cutanei (dermatiti atopiche, orticarie ,angioedema) , circa un 50% sintomi gastrointestinali come nausea,vomito, diarrea e coliche e solo un 20% ha sintomi respiratori come asma e oculorinite.*

*Un' alta concentrazione di immunoglobuline specifiche per le proteine del latte può essere un indicatore delle severità della allergia e rappresentare un indice di rischio di persistenza della allergia.*

*La sintomatologia legata all'intolleranza al lattosio è solo a carico del sistema gastrointestinale ed è dovuta alla fermentazione nel colon di questo zucchero che causa gonfiori, flatulenza, dolori addominali e anche diarrea acquosa.*

**NEWS**

**Novembre**

*Lattosio = sostanza a rischio perché potrebbe contenere residui di proteine del latte*

## LATTE VACCINO E ALLERGIE

### LATTOSIO SÌ O NO?

*Molti pediatri suggeriscono la completa eliminazione del lattosio nei bambini allergici al latte e purtroppo questo significa spesso la messa al bando non solo dei cibi contenenti lattosio, ma anche di medicinali, dentifrici ed integratori alimentari che contengono questo zucchero come eccipiente.*

*I latti per bambini allergici non hanno lattosio per il timore che questo zucchero, ottenuto per estrazione dai prodotti caseari, possa contenere qualche residuo di proteine del latte e scatenare reazioni allergiche.*

*Il concetto di allergenicità del lattosio è così radicato e diffuso che spesso vengono proposti test allergici per questo zucchero, ogni volta che non sono chiare le cause di una allergia alimentare.*

*In un recente studio condotto in Italia su bambini allergici alle proteine del latte è stata testata la tolleranza al lattosio estratto da siero di latte bovino. Dopo accurati test sierologici e immunologici, lo studio ha verificato che anche i bambini fortemente allergici si sono dimostrati tolleranti al lattosio di derivazione casearia.*

*Questo studio potrebbe essere un punto di partenza per rivedere su basi diverse la questione lattosio sì o no e per verificare l'opportunità di utilizzare, negli alimenti per la prima infanzia, lattosio sottoposto a trattamenti di purificazione dalle proteine del latte e quindi più sicuro.*

*L'eliminazione del lattosio a priori dovrebbe essere riconsiderata poiché questo zucchero è importante nel processo di assimilazione del calcio e rappresenta una fonte di energia a lento rilascio.*

## LATTE VACCINO E ALLERGIE

### SCELTA DEI LATTI

*Nei bambini con una diagnosi di allergia al latte di mucca è essenziale una dieta sostitutiva.*

*La dieta deve essere adeguata dal punto di vista nutrizionale , appetibile e sicura.*

*Esiste una vasta scelta di formule sostitutive del latte , assolutamente valide dal punto di vista nutrizionale e della sicurezza nell'uso.*

*Le FORMULE HA ( ipoallergeniche) , cioè i latti in cui le proteine sono sottoposte a trattamenti di idrolisi che le rende meno allergizzanti, non sono indicate per i bambini con allergia al latte.*

*Nei bambini allergici si preferiscono LE FORMULE CON PROTEINE DEL LATTE SOTTOPOSTE AD IDROLISI SPINTA, in cui le proteine vaccine sono state scisse in frammenti molto più piccoli di quelli delle formule HA e che quindi possono essere molto meglio tollerate .*

*L'uso di queste formule nella maggior parte dei bambini allergici in genere è sicuro, ma sarebbe opportuno fare dei test di verifica prima della loro introduzione nella dieta del lattante poiché conservano ancora un certo potere antigenico.*

*Se si vuole assolutamente escludere la presenza di proteine bovine si deve ricorrere a LATTI DERIVATI DALLA SOIA O A BASE DI AMINOACIDI.*

*Il problema di queste formule è dovuto principalmente alla poca gradevolezza del gusto e , nel caso dei latti con le proteine della soia ,alla frequenza di reazioni allergiche alla soia stessa.*

*Attualmente un'alternativa terapeutica , per sicurezza d'uso e per qualità nutrizionali , è rappresentata dai LATTI OTTENUTI PER IDROLISI DELLE PROTEINE DEL RISO, più economici di quelli a base di aminoacidi .*

*Attualmente la scelta più sicura nei bambini fortemente allergici è quella di adottare un latte derivato dall'idrolisi delle proteine del riso*

## LATTE VACCINO E ALLERGIE

### ALLERGIE CROCIATE

*L'allergia alimentare al latte vaccino spesso comporta anche allergie ad altri alimenti di origine animali e queste manifestazioni sono note come allergie crociate o cross-reattività.*

*Un'allergia crociata si verifica quando due proteine alimentari condividono una parte della loro sequenza aminoacidica, cioè una parte della loro composizione chimica che le rende capaci di legarsi in modo simile agli stessi anticorpi e di scatenare un'identica reazione allergica.*

*La più comune manifestazione di allergia crociata è quella che si manifesta negli individui allergici al LATTE VACCINO in seguito alla somministrazione di LATTE DI CAPRA E DI PECORA, erroneamente ritenuti una valida alternativa al primo.*

*L'allergia alle CARNE BOVINA è stata per lungo tempo considerata rara e prevalentemente presente nei bambini.*

*Su 100 bambini con allergia alle proteine del latte vaccino 20 (1 su 5) hanno allergia alle proteine della carne bovina*

*E' sempre indispensabile eseguire, nei bambini con allergia alle proteine del latte vaccino, un test di provocazione orale con carne bovina per saggiarne la tolleranza*

*Il principale fattore scatenante l'allergia alla carne è una siero albumina, una proteina che è coinvolta nella cross-reattività tra le carni di differenti specie animali e nella co-sensibilizzazione tra la carne e il latte.*

*In generale si è visto che dopo una precoce manifestazione dell' allergia alle proteine del latte con presenza di immunoglobuline specifiche si sviluppano altre allergie ad ALLERGENI INALATORI AMBIENTALI E AD ALTRI CIBI, con il rischio di manifestazioni a carico del sistema respiratorio ( asma e rino-congiuntiviti ) nel tarda infanzia.*

*Bibliografia:*

*P Restani, B. Beretta, A. Fiocchi, C. Ballabio, C.L. Galli Cross-reactivity between mammalian proteins Ann Allergy Asthma Immunol 2002;89 (suppl): 11-15*

*A. Host Frequency of cow's milk allergy in childhood Ann All Asthma Immunol 2002;89 (suppl): 33-37*

*S.L. Bahna Cow milk allergy vs cow milk intolerance Ann All Asthma Immunol 2002;89 (suppl): 56-60*

*A. Fiocchi, P. Restani, G. Leo, A. Martelli, G.R. Bouygue, L. Terraciano, C. Ballabio, R. Valsasina Clinical tolerance to lactose in children with cow's milk allergy Pediatrics, 2003, 112, 359-362*

*I bambini allergici alle proteine del latte possono sviluppare allergie ad altri alimenti o sostanze*