

Ti amo ma non ti tollero/1

È sempre più frequente riscontrare nella popolazione l'autoconvincimento di essere affetti da allergie o intolleranze alimentari. Recenti classificazioni delle reazioni agli alimenti le identificano con la denominazione di "ipersensibilità". Infatti l'allergia alimentare è un'ipersensibilità dovuta ad un meccanismo immuno-mediato; si parla di ipersensibilità non allergica (intolleranza) quando il meccanismo della reazione non è immunologico. Le allergie alimentari oltre alla predisposizione genetica dipendono dalle abitudini alimentari dei singoli e dei Paesi in cui vivono. Ne derivano così sensibilizzazioni diverse. Nel caso della frutta vi sono differenze nel potenziale allergenico delle diverse qualità ed anche nei diversi stati maturativi. Le reazioni tossiche sono quelle che si scatenano dopo ingestione di tossine sufficientemente lesive, basti citare tra tutte la "sindrome sgombroide", dovuta all'istamina contenuta negli sgombri inscatolati, quando il prodotto industriale è mal preparato o conservato. Le intolleranze possono essere dovute a: deficit enzimatici (come il deficit di lattasi acquisito o congenito), proprietà simil-farmacologiche di alcune sostanze ad azione vasoattiva (come la tiramina nei formaggi stagionati), o su base idiosincrasica. Ci sono inoltre reazioni con basi patogenetiche non chiaramente definite, come quelle agli additivi alimentari quali il monosodioglutammato ("sindrome del ristorante cinese"), tartrazina, solfiti e sodiometa-bisolfito (nello 0,01-0,1% dei casi). In base al meccanismo patogenetico, le allergie alimentari possono essere su ...

Consultazione dell'intero articolo riservata agli abbonati

01/01/2008