

ALERGIA A LA LECHE



¿QUÉ ES?

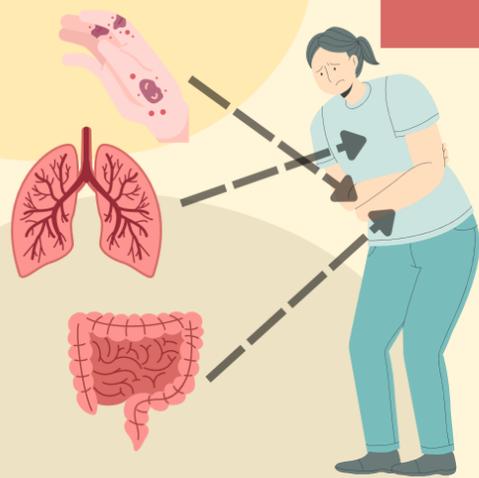
Es una respuesta inmunológica anormal a las **proteínas** presentes en la leche, como la caseína y la proteína del suero.

Nota: no confundir con la intolerancia a la lactosa (azúcar de la leche)

¿POR QUÉ OCURRE?

Suele tener una base hereditaria con predisposición genética, lo que significa que se puede transmitir de padres a hijos. Esto no significa que personas con casos individuales (ej: factores ambientales) no puedan padecerla.

Afecta a más de 15 mil bebés por año en la Argentina, con una incidencia de entre el 2% al 3% de niños y niñas en el primer año de vida



SÍNTOMAS

- Gastrointestinales (náuseas, diarrea, cólicos)
- Cutáneas (hinchazón, urticaria)
- Vías respiratorias (asma, disfunción respiratoria)-
- Anafilaxia (compromete peligrosamente al sistema respiratorio y cardiovascular)

DIAGNÓSTICO

Se basa en una *historia clínica compatible*, en la demostración de que el paciente está sensibilizado, mediante la detección de *IgE específica* a la leche y/o sus proteínas alergénicas (BLG, ALA, BGG, BSA, caseína), ó mediante una *prueba de exposición controlada* o provocación.



TRATAMIENTO

La dieta de **exclusión de la leche** es el único tratamiento eficaz probado hasta la actualidad para todos los pacientes con alergia a la leche de vaca. Deben seguir una dieta exenta de leche de origen animal (vaca, cabra, oveja...).

Abstenerse de ingerir productos lácteos (queso, yogur, cuajada, mantequilla, nata, requesón, kéfir, helados, etc.) y alimentos que contengan leche o sus proteínas.

EVITAR ALIMENTOS QUE CONTENGAN:

Tabla 1. Principales proteínas de la leche de vaca

Proteínas de la leche de vaca	Porcentaje total en la leche	Tipos	Características
Caseína	80 %	<ul style="list-style-type: none">• α1-caseína• α2-caseína• β-caseína• κ-caseína	<ul style="list-style-type: none">• Alérgeno mayor• Termoestable
Proteínas de suero	20 %	<ul style="list-style-type: none">• α-lactoalbúmina• β-lactoglobulina• Seroalbúmina• Inmunoglobulinas• Lactoferrina	<ul style="list-style-type: none">• Alérgeno mayor• Termolábil (el calor puede incrementar su alergenicidad al formar otros compuestos)• No presente en la leche humana• Reacción cruzada en la alergia a la carne

FUENTES:

Alergia a las proteínas de vaca
-María José Díaz Gutiérrez

El libro de las enfermedades alérgicas- Dr. José Manuel Zubeldía
Dra. María Luisa Baeza Dr. Tomás Chivato Dr. Ignacio Jáuregui Dr. Carlos J. Senent