



ALERGIA A LOS SULFITOS



¿QUE SON LOS SULFITOS?

Son aditivos que se encuentran en los alimentos y se usan como conservantes y antioxidantes para detener la proliferación de microorganismos.



ALIMENTOS QUE CONTIENEN SULFITOS



¿COMO SE PRODUCE LA ALERGI A LOS SULFITOS?

- Reacción de hipersensibilidad mediada por la inmunoglobulina E.
- Generación de dióxido de azufre(SO₂).
- En caso de una intolerancia produce déficit de la enzima sulfito oxidasa.



SÍNTOMAS

- Enrojecimiento facial.
- Erupción y picazón en piel(ronchas).
- Empeoramiento de asma.
- Congestión o goteo nasal.
- Mareo o desmayos.
- Presión arterial baja.
- Dificultad respiratoria.
- Dolor abdominal.
- Nauseas y vomitos.
- Diarrea.



PREVALENCIA

Se da en menos del 2% de la población.

Más frecuente en adultos que en niños.

Son muy sensibles los pacientes asmáticos que pueden presentar síntomas graves.



¿COMO EVITAR LA ALERGI A LOS SULFITOS?

Excluyendo la ingesta de alimentos que contengan mas de 10 ppm(partes por millón) de sulfitos .

ETIQUETA

Los productos que contengan sulfitos debe decir "contiene sulfitos".

En Argentina se utiliza un código: INS seguida de un numero (ej. INS 220)y en la Unión Europea E seguido de un numero(ej. E 220)

Los iconos del sulfito son:



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



E 220



SULFITOS



Ante una reacción alérgica a sulfitos busque atención medica urgente ya que puede ser grave y a veces mortal.

Fuentes:

- Argentina.gov.ar Rotulado de alérgenos y sustancias capaces de producir reacciones adversas.
- ANMAT.
- www.who.int (OMS)
- https://alergiayasma.es
- The European food information. www.eufs.org
- www.mayoclinic.org
- Academia Americana de alergia, asma e inmunología.

Cuando la cantidad de sulfitos es igual o mayor a 10mg/kg o 10 ppm(parte por millón) se lo considera como un alérgeno.

