



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



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



¿COMO SE PRODUCE LA ALERGIA 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.
- Náuseas y vómitos.
- 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 ALERGIA A LOS SULFITOS?

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

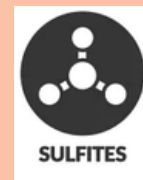
ETIQUETA

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

En Argentina se utiliza un código: INS seguida de un número (ej. INS 220) y en la Unión Europea E seguido de un número (ej. E 220). Los iconos del sulfito son:



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



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

Fuentes:

- Argentina.gob.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.

