

## Detección de alérgenos en alimentos

Trabaja activamente un foro multidisciplinario para el estudio de alérgenos en alimentos

Se trata de un foro multidisciplinario conformado por investigadores de distintos organismos oficiales y universidades: INTA, INTI, Facultad de Farmacia y Bioquímica (UBA), Facultad de Ciencias exactas (UNLP), Instituto Nacional de Alimentos, miembros de la Asociación Argentina de Alergia e Inmunología Clínica y médicos del Hospital de Niños Ricardo Gutiérrez. También participan representantes del Foro de Padres de Niños Alérgicos y representantes de las industrias de alimentos nacionales e internacionales.

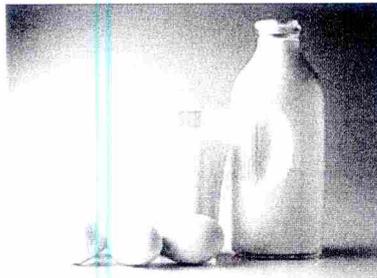
Las alergias alimenticias tienen una gran incidencia en la salud de los consumidores y por tal motivo, desde su creación. Este foro multidisciplinario integrado por distintos organismos y universidades avanza en el estudio de alérgenos presentes en los alimentos.

Los alérgenos son sustancias que pueden provocar una reacción de sensibilidad alérgica. En algunas personas estas sustancias son detectadas por su sistema inmunológico como "extrañas" o "peligrosas" y si bien están presentes en polvos, bacterias, plantas, polen, humo, etc. también se localizan en algunos alimentos como la leche de vaca, el huevo, el maní, el pescado, los frutos secos, los crustáceos, la soja, el trigo y todos los productos que derivan de los mismos. Estos alimentos son conocidos como "los grandes ocho" y provocan a nivel mundial el 90% de las reacciones alérgicas. Todos los alérgenos presentes en los alimentos son proteínas.

Las sensibilidades que provocan los alérgenos en algunas personas pueden dividirse en alergias alimentarias e intolerancias alimentarias. Las alergias alimentarias comienzan con la sensibilización que ocurre la primera vez que el individuo toma contacto con el alimento, y aunque la primera exposición no produce ninguna respuesta alérgica, las exposiciones sucesivas pueden llevar a reacciones mucho más severas. Esta situación revela la necesidad de detectar la presencia de alérgenos en los alimentos en beneficio del consumidor y de la industria.

Para lograr los objetivos propuestos, la plataforma está dividida en cuatro equipos de trabajo:

1. equipo destinado al manejo de alérgenos en la industria alimentaria, enfocado en desarrollo de productos, BPM, HACCP, entrenamiento, auditorías y validación de programas de limpieza;
2. equipo denominado marco regulatorio de alérgenos en alimentos, focalizado en el estudio de las distintas legislaciones a nivel mundial;



Los grandes ocho. Con este nombre se conoce al grupo de alimentos que provocan el 90% de las reacciones alérgicas en el mundo.

3. tercer equipo nombrado Clínica de Alergias Alimentarias que se orienta hacia la epidemiología en Argentina, diagnóstico, tratamiento y prevención;
4. cuarto equipo llamado Métodos de Detección de Alérgenos en Alimentos, dedicado a la investigación en la metodología analítica, evaluación, validación y aplicación.

La plataforma tiene diversos objetivos: anticipar las demandas futuras debido a que la problemática de los alérgicos es un tema pendiente en nuestro país; actuar como nexo entre las instituciones de salud, ciencia y tecnología, la industria, la población en general y los organismos de control; entrenar a los distintos actores relacionados con el tema; y proveer a la industria mayor información y guías para la gestión de alérgenos. Esta plataforma fue quien desarrolló una propuesta de revisión de la Resolución GMC 26/03 Reglamento técnico Mercosur para rotulación de alimentos envasados para incluir la declaración obligatoria de alérgenos en las etiquetas de los alimentos, como ya es obligatorio en muchos países.

Este proyecto aspira a ser referente en la detección de alérgenos en beneficio de la industria alimentaria, en especial para las pequeñas y medianas empresas. ■

Fuente : INTI