

SHOCK ANAFILATTICO DA CASEINA

La recente intervista rilasciata al settimanale “Novella 2000” dal campione di scherma, Aldo Montano, classe 1978, vincitore di una medaglia d’oro nella sciabola individuale ai Giochi Olimpici di Atene nel 2004, ha riproposto all’opinione pubblica il problema delle allergie alimentari gravi. Montano ha raccontato al settimanale l’ultimo episodio di shock anafilattico che, due settimane fa, lo ha condotto, ancora una volta al pronto soccorso di un ospedale.



Lo schermidore era al Quirinale, in occasione del ricevimento per i 70 anni della Repubblica italiana. Durante il rinfresco l’atleta ha accusato un malore. Siccome in passato gli era già capitato di accusare una reazione anafilattica, è stato pronto ad avvertire i presenti ed è stato trasportato d’urgenza in ospedale. La diagnosi è stata quella di shock anafilattico, probabilmente causata da cibi contenenti caseina.

Montano ha riferito ai giornalisti che, soprattutto quando si reca nei ristoranti, si preoccupa di informare subito i camerieri del suo problema di allergie: “Lo dico sempre: sono allergico alla caseina. Purtroppo, almeno due volte l’anno finisce nella stessa maniera, con una corsa al Pronto Soccorso”.



L'allergia al latte è causata da una reazione IgE mediata nei confronti delle proteine del latte che sono:

- la caseina (80%)
- le proteine del siero (20%) che comprendono β -lattoglobulina, α -lattoalbumina e altre proteine.

-

Sintomi di questa allergia sono i seguenti:

- Orticaria, eritemi cutanei o cute arrossata e pruriginosa.
- Gonfiore a carico delle labbra, bocca, lingua, viso o gola.
- Starnuti, naso gocciolante, prurito agli occhi, tosse o dispnea.

Nei casi più gravi può verificarsi una **anafilassi** che è una reazione allergica a rapida insorgenza e che può anche essere fatale. Gli alimenti sono una delle cause più frequenti di anafilassi. I sintomi sopra indicati, come gonfiore delle labbra o della bocca, il dolore toracico, orticaria o difficoltà di respirazione, che insorgono dopo pochi minuti dopo il consumo di un prodotto a base di latte sono la prima spia di una possibile crisi anafilattica per cui occorre intervenire immediatamente. Per questo motivo, in caso di diagnosi di un'allergia ad un alimento (in questo caso specificatamente al latte o alla caseina) occorre consigliare al paziente di portare sempre con sé un auto iniettore di adrenalina, dopo averlo accuratamente informato dei sintomi spia della reazione. E' consigliabile tenere a portata di mano un antistaminico da banco per alleviare i sintomi allergici. Nel caso di una grave reazione, difatti né il cortisone, né l'antistaminico possono risolvere la situazione.

Dopo l'autosomministrazione di adrenalina occorre comunque chiamare il 118 e fare trasportare il paziente in ospedale. Difatti circa un terzo delle reazioni anafilattiche può presentare delle reazioni ritardate anche diverse ore dopo l'attacco iniziale. Per questo il paziente deve essere monitorato in ospedale per almeno 4-8 ore.



Prevenzione

Comunque il miglior approccio in questi casi di allergia al latte o alla caseina è la prevenzione. Il paziente deve seguire una dieta priva di caseina, evitando tutti gli alimenti a base di latte o che contengono latte.

Occorre anche evitare il consumo di alimenti che sono stati tagliati o affettati con il medesimo coltello utilizzato, per esempio, per tagliare il formaggio. Difatti, anche piccole impercettibili quantità di caseina potrebbero essere sufficienti per causare l'insorgere di una anafilassi.

Il calcio presente nel latte può essere assunto anche tramite altri alimenti, arricchiti con questo minerale. Per esempio succhi di frutta, cereali e bevande a base di riso e soia. Tra le verdure contengono il calcio cavoli, spinaci e broccoli.

Occorre sempre controllare le etichette dei prodotti per evitare quelli con a base di latte. Se un alimento contiene caseina, sull'etichetta dovrebbero essere presenti diciture quali: "contiene ingredienti derivati del latte", "a base di ingredienti del latte", "contiene latte e derivati" o "trattato in uno stabilimento che utilizza anche i prodotti del latte". Oltre al latte occorre evitare tutti i latticini e ad esempio: Prodotti lattiero-caseari come formaggio, yogurt, latte, budino, Burro, aromi artificiali del burro, grassi del burro, margarina.

