

Alérgicos a "Leche de Vaca"

Debe seguir siempre las indicaciones del especialista en Alergología, en principio realizar dieta estricta exenta de leche de vaca así como de cualquier alimento que pudiese contenerlo en su composición.

Las proteínas de leche pueden aparecer enunciados en las etiquetas de los alimentos como: Caseína, Caseinatos (amónico, cálcico ó H4511, magnésico, potásico y sódico ó H4512), Lactoalbúmina, Lactoglobulina, Suero de leche o láctico, Hidrolizado proteico,...

Alimentos que pueden incluir leche en su elaboración: Helados, yogures, sorbetes, natillas, flanes, cuajadas, pasteles, galletas, chocolates y bombones, batidos, mantequilla, margarina, queso, nata y requesón, papillas lacteadas, algunas salsas, algunos tipos de pan de molde (sándwich, Viena), fiambres, algunos tipos de salchichas y embutidos industriales, algunos cereales comerciales (Kellogs), algunos pescados congelados, croquetas y otros productos rebozados comerciales, algunos tipos de caramelos y golosinas,...

Evitar el consumo de leches de cabra, oveja o de búfala (mozzarella) por la existencia de reactividad cruzada entre ellas.

Precaución con ciertos cosméticos (jabones, geles, cremas y champús) que pueden contener algún derivado de leche.

Para actualización de datos o mayor conocimiento del tema se aconseja la siguiente pagina web: www.aepnaa.org