

BIBLIOMER

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 25 – Mars 2004

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 1 Sécurité alimentaire

Notice n° : 2004-2520

Allergie aux produits de la mer et allergènes

Seafood allergy and allergens

Pascual C., Belver M.T., Valls A., Martin-Esteban M.

Chapitre de l'ouvrage "Food allergy and intolerance", 2003, Leatherhead International Ltd, UK, p. 64-72

 à commander à l'éditeur - Texte en Anglais

● Résumé

Les allergies alimentaires et les réactions d'intolérance sont de plus en plus courantes. Dans un ouvrage faisant l'état des lieux en la matière et regroupant les dernières évolutions, des experts ont donné des conférences sur plusieurs aspects de la question.

Un chapitre consacré aux produits de la mer présente les études menées sur les réactions allergiques aux poissons, mollusques et crustacés. Il s'avère que l'allergie au poisson est rare aux États-Unis mais que plusieurs cas ont été relevés en Espagne.

Des résultats d'enquêtes permettent d'analyser l'allergénicité à différentes espèces de poisson chez les enfants (morue, sole, thon, saumon,...) et d'identifier les symptômes de cette allergie (réactions, cutanées, vomissements, diarrhées, anaphylaxie). Une étude japonaise montre que la parvalbumine n'est pas la seule protéine responsable de la sensibilité au poisson.

La consommation du poisson cru présente un risque pour la santé humaine et le nématode *Anisakis* contaminant certains poissons peut être considéré comme un allergène. Une recherche a permis de voir que la sensibilité à cet allergène est assez élevée.