

La sindrome alpha-gal, allergia tardiva da consumo di carni rosse


✘ E' pubblicato sul [n° 3/2018 di Argomenti](#) l'articolo "La sindrome alpha-gal, allergia tardiva da consumo di carni rosse" di Alfonso Piscopo.

Le allergie alimentari sono delle reazioni avverse, sviluppatasi per ingestione di cibo, cui segue una risposta immunitaria dell'organismo. La sintomatologia è quella classica delle allergie con una sensazione di prurito in bocca, in gola ea livello di orecchie; orticaria e gonfiore attorno agli occhi e tumefazione delle labbra, della lingua e del palato. Nei casi gravi, la reazione può essere pericolosa con shock anafilattico a seguito di difficoltà respiratorie, vertigini e sensazione di svenimento. Le cause vanno cercate in un errore del sistema immunitario, che scambia alcune proteine presenti nel cibo come minacce per la salute e reagisce rilasciando in circolo diverse sostanze, come risposta dell'organismo, causando i sintomi appena descritti.

[Scarica l'articolo in pdf](#)

Dobbiamo preoccuparci per il consumo di carni rosse

fresche e lavorate?

La SIMeVeP pubblica un documento elaborato dal Dott.  Maurizio Ferri, in merito al recente comunicato della International Agency for Research on Cancer (IARC), agenzia intergovernativa dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) sul rischio di cancro al colon-retto associato ad una alimentazione prevalentemente basata sul consumo di carni rosse in particolare di quelle lavorate.

[Disponibile per il download gratuito](#)