



18° CONGRESSO NAZIONALE
Società Italiana di Allergologia e Immunologia Pediatrica (SIAIP)

CONIUGARE RICERCA E PRATICA CLINICA IN IMMUNO-ALLERGOLOGIA

PALERMO

3-5 GIUGNO 2016 - Dipartimento di Ingegneria Viale delle Scienze



TITOLO: ANAFILASSI: NON SEMPRE IL LATTE VACCINO È IL COLPEVOLE

PRIMO AUTORE: Francesca , Cipriani

AUTORI: Francesca , Cipriani

TELEFONO: 3494715275

FAX:

Email: francesca.cipriani8@unibo.it

DIPARTIMENTO/OSPEDALE: Clinica Pediatrica, Dipartimento di Scienze Mediche e Chirurgiche, Università di Bologna

TESTO:

I formaggi rappresentano un alimento frequentemente coinvolto nelle allergie alimentari, più frequentemente a causa del loro contenuto in caseina, che non è tuttavia l'unico allergene... **CASO CLINICO:** Descriviamo il caso di S.P., giunto alla nostra attenzione presso l'ambulatorio di Allergologia pediatrica all'età di 15 anni. Dall'età di 14 anni presentava episodi di edema palpebrale e orticaria al volto, senza causa apparente. All'età di 15 anni presenta un episodio di edema palpebrale e tosse che rende necessari l'accesso presso il PS e terapia con cortisone e antistaminico ev. All'arrivo presso il nostro Ambulatorio, i test cutanei per allergeni inalanti mostrano una positività per *Penicillium* (5 mm) in assenza di sintomi respiratori correlati. Agli esami ematici: IgE 117 UI/ml e IgEs per *Penicillium* 9.69 kU/L e IgEs per *Alternaria* 0.15 kU/L. Nel mese successivo, presenta due episodi di edema palpebrale dopo assunzione di panino con "salumi" e un episodio di edema palpebrale associato a dolore addominali, scariche diarroiche e difficoltà respiratoria senza correlazione con alimenti particolari, per cui viene fatta diagnosi di anafilassi idiopatica e prescritta adrenalina im. A 16 anni, il ragazzo presenta episodi di prurito in gola e edema del labbro dopo assunzione di gorgonzola, per cui viene indicata dieta priva di formaggi contenenti muffe. A 18 anni riferisce prurito in gola dopo assunzione di formaggi a pasta molle e salumi. Gli esami ematici mostrano: IgE 72 UI/ml, IgEs per *Penicillium* 5.15 kU/L, IgEs per latte <0.10 kU/L, IgEs per formaggio contenente muffe 1.35 kU/L. Considerazioni: Alcuni formaggi a pasta molle, possono contenere muffe appartenenti al genere *Penicillium*: *P. camemberti* e *P. roqueforti* vengono utilizzati per produrre Camembert, Roquefort e Brie, *P. glaucum* per produrre Gorgonzola. Il *P. nalgiovense* trova impiego nell'industria carnea per migliorare il sapore dei "salumi" e per evitare la colonizzazione da parte di altre muffe e batteri. L'allergene cheese mold type f82 (ImmunoCAP, TFS) viene ricavato da un misto di 4 formaggi bianchi a pasta molle (Camembert, Brie, Roquefort, Gorgonzola). Nel nostro caso l'assunzione di proteine del latte vaccino senza problemi e rispettivi test negativi, la positività al *Penicillium* e all'allergene f82 confermano che l'episodio di anafilassi può essere collegato con l'assunzione di

tale muffa. Vista la gravità dell'episodio con sintomi evocati anche da piccole quantità non è stato effettuato un T

Abstract per il Congresso

18° CONGRESSO NAZIONALE Società Italiana di Allergologia e Immunologia Pediatrica
che si terrà dal 3 al 5 Giugno 2016 a Palermo,
presso Polo Didattico Dipartimento di Ingegneria, Viale delle Scienze