FICHE INGRÉDIENT

Isolats protéiques de blé

Allergène

Généralités

Les isolats de blé, dérivés du gluten, sont utilisés comme additifs dans certains aliments, notamment à base de viandes.

Utilisation

Le gluten désamidé devient hydrosoluble et peut être utilisé dans de nombreux produits alimentaires comme liant ou émulsifiant, notamment en charcuterie :

- Jambon, dinde et poulets reconstitués (attention aux sandwichs)
- Pâtés en croûte industriels
- Saucisses
- Sauces de plats industriels

Observations

La désamidation du gluten par un traitement à pH acide ou par hydrolyse peut entrainer la constitution d'un nouvel allergène alimentaire ou renforcer son allergénicité chez un patient déjà sensibilisé.
Les allergies aux isolats de blé sont de description récente puisque la première publication date de 2003. Elles peuvent entraîner des réactions immédiates, parfois sévères.La présence de blé dans un aliment industriel fait l'objet d'une déclaration obligatoire sur l'étiquetage, mais le consommateur allergique aux isolats de blé devra faire la différence entre présence de farine de blé (naturelle, non transformée) et présence de protéines de blé (sous entendant une transformation et la présence d'isolats de blé).

Attention, certains cosmétiques (mascaras, crèmes de soins) peuvent contenir des isolats de blé et entraîner des réactions allergiques de contact.

Cette fiche d'information et d'aide ne constitue pas une prescription et ne saurait en aucun cas engager la responsabilité d'Eassafe et de ses auteurs. Toute décision concernant une éventuelle éviction nécessite un avis médical.

eassafe
Votre référence allergies et intolérances

Copyright © Eassafe