

## Sésame

Allergène

### Généralités

Utilisation: alimentaire, nature ou sous forme d'huile, mais aussi cosmétique

### Utilisation

Le sésame, fréquemment utilisé dans l'alimentation africaine et asiatique, est également présent dans de nombreux autres aliments :

- Pains au sésame (hamburger, pains spéciaux...)
- Biscottes, pain grillé
- Biscuits apéritifs
- Biscuits secs
- Barres de céréales, friandises, pâte Halva
- Glaces (cônes, esquimaux avec enrobage type noisette)
- Sauces tomates industrielles



### Observations

Le sésame est un allergène puissant potentiellement responsable de réactions sévères chez les personnes sensibilisées. Sa consommation, ainsi que celle de l'huile de sésame, doit alors être évitée.

Une attention particulière est requise lors de repas dans fast-food et ou les restaurants exotiques.

Certains cosmétiques contenant de l'huile de sésame doivent également être évités en cas d'allergie.

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.