

MARISCOS

Marisco es un término culinario que engloba diferentes animales invertebrados acuáticos comestibles, generalmente marinos. Clasificamos los mariscos en:

- Crustáceos: Camarones, Cangrejos, Gamba, Langosta, Langostino, Cigala, Nécora, Percebes...
- Moluscos:
 - Bivalvos: almeja, berberecho, coquina, mejillón, navaja, ostra, vieira.
 - Univalvos: lapa, bígaro, cañadilla.
- Gasterópodos: Caracoles
- Cefalópodos: Calamar, sepia, pulpo, pota

PODEMOS ENCONTRAR MARISCO EN:

- Alimentos preparados y precocinados
- Productos que contengan Chitosan o Quitosano, que se extrae de las cáscaras de crustáceos y facilita la pérdida de peso al impedir la asimilación de grasas. Podemos encontrarlo en:
 - Alimentos dietéticos y productos para dietas de adelgazamiento
 - La elaboración de quesos Light
 - La clarificación del vino y de la cerveza
- Bálsamo labial y barras de labios
- Comida para mascotas
- Extracto de Krill, presente en productos lácteos y similares.
- Gelatina
- Medicamentos
El Ministerio de Sanidad a través de su Agencia Española de Medicamentos y productos sanitarios ofrece un centro de información online donde se pueden conocer toda la información sobre un medicamento. La página de consulta es: <http://www.aemps.gob.es/cima/fichasTecnicas.do?metodo=detalleForm>
- Palitos de cangrejo o Surimi y patas de cangrejo.
- Pasta de tinta de calamar
- Platos de comida asiática
- Sashimi, plato de pescado o marisco crudo cortado fino
- Snacks como pan de gambas
- Sopas y cremas.
- Suplementos nutricionales que contengan Glucosamina marina, extraído de los crustáceos y utilizado para el tratamiento de la osteoartritis y tratamientos para adelgazar.
- Vino clarificado con Quitina derivada de las conchas o caparazones de los cangrejos y langostas.

HIPERSENSIBILIDAD A TROPOMIOSINA

La tropomiosina es una proteína fibrosa presente en el músculo de animales invertebrados como crustáceos, insectos, ácaros, nematodos y distintas clases de moluscos. Son termoestables e hidrosolubles, lo que la hace resistente al calor y con capacidad de evaporación. Por ello, la cocción no altera su poder alergénico y su evaporación puede producir síntomas respiratorios o cutáneos.

Podemos encontrar Tropomiosina en:

Mariscos:

- Los crustáceos, es decir, el "marisco de patas", como camarones, langosta, gambas, cigalas, nécoras...
- Los moluscos, "marisco de concha", como los bivalvos: mejillones, almejas, ostras, etc.
- Los gasterópodos (caracoles, bígaros/minchas) y los cefalópodos (calamar, sepia, pulpo).

En otros invertebrados como:

- El *Anisakis simplex*

Los **ácaros del polvo**, contienen tropomiosina y, aunque no es su alérgeno principal, hay casos registrados de reacciones cruzadas con el marisco al compartir una elevada similitud entre dichas moléculas.

Esta documentación es informativa, en ningún caso sustituye a la información que pueda facilitar un médico. Se ha elaborado consultando, entre otros documentos, las siguientes páginas web:

http://www.seicap.es/alergia_a_otros_alimentos.asp

<http://alergiayalimentos.com/que-es-la-alergia-alimentaria/marisco/>

http://www.aepnaa.org/Alimentos/alergia_marisco.html

[http://www.immunitasvera.org/castellano/publicaciones/listados-de-
eviccion/item/153-dieta-dexclusió-del-peix.html](http://www.immunitasvera.org/castellano/publicaciones/listados-de-
eviccion/item/153-dieta-dexclusió-del-peix.html)

<http://www.alergiafbbva.es/alergia-a-los-alimentos/25-alergia-a-pescados-y-mariscos/>

<http://alergialafe.org/contactar/78-general/109-tropomiosina>

Ayúdanos a mejorar esta información - info@aedeseo.org