

Alergia a la leche de vaca

Tests ImmunoCAP™ Specific IgE

ThermoFisher
SCIENTIFIC

ImmunoCAP™
alérgeno completo

ImmunoCAP™
componentes de alérgenos

Información útil¹⁻⁴

Hasta el 83 % de los niños con alergia a la leche pueden tolerar la leche cocida.

Las pruebas de componentes alérgicos de la leche de vaca pueden ayudar a comprender la probabilidad de superar una alergia a la leche y la posibilidad de no reaccionar a los productos lácteos cocinados.



Leche (f2)

Bos d 8 (f78)
Caseína

Riesgo de reacción a la leche
cruda y cocida¹

- Resistente a la desnaturalización por calor¹
- Marcador de alergia persistente a la leche¹
- Estable al calor y a la digestión¹
- Altamente alérgico⁵

Bos d 4 (f76)/Bos d 5 (f77)
α-lactoalbúmina/β-lactoglobulina

Riesgo de reacción
a la leche cruda¹

- Las proteínas se desnaturalizan cuando se calientan mucho⁶
- Proteínas abundantes en el suero¹
- Riesgo de reacción clínica a la leche de vaca cruda o poco cocida¹

Bos d 6 (e204)
Albumina de suero bovino (BSA)

Riesgo de reacción a la leche
cruda y reactividad cruzada a la
carne de vacuno⁷⁻⁸

- Alérgeno menor en la leche y alérgeno principal en la carne de vacuno⁷⁻⁸
- Presenta reactividad cruzada con otras albúminas séricas, como las de cerdo y oveja⁷⁻⁸

* El método recomendado de calentamiento consiste en hornear a 180 °C durante 30 min.^{3,6}

Los alérgenos completos constan de numerosos componentes alérgicos. Un resultado positivo de alérgeno completo con un resultado negativo de componente alérgico puede significar que un paciente está sensibilizado a un componente para el que todavía no existen pruebas. Considerar los antecedentes clínicos de un paciente y si puede justificarse una prueba de provocación oral con un especialista.

f2 Leche	Bos d 4 α-lactalbumina	Bos d 5 β-lactoglobulina	Bos d 6 BSA	Bos d 8 Caseína	Interpretación*	Consideraciones de tratamiento
					<ul style="list-style-type: none"> Alta probabilidad de alergia persistente a la leche El paciente tiene un alto riesgo de presentar reacciones tanto a la leche cruda como a la leche cocida^{1, 10-13} 	<ul style="list-style-type: none"> Evitar la leche^{1, 5, 10, 11, 13} Considerar, en el contexto de otros factores de riesgo, la prescripción de un autoinyector de adrenalina^{1, 5, 10, 11, 13} Se sugiere reevaluar a intervalos regulares a los niños alérgicos a la leche de vaca para identificar el posible desarrollo de tolerancia espontánea¹⁴
					<ul style="list-style-type: none"> Indica un riesgo de reacción a la leche cruda y una probabilidad de tener tolerancia a la leche cocida/horneada, especialmente si el resultado de Bos d 8 es negativo o está presente en niveles bajos^{1, 10-13} Mayor probabilidad de desarrollar tolerancia a la leche de vaca^{1, 10-13} 	<ul style="list-style-type: none"> Evitar la leche cruda^{1, 5, 10, 11, 13} Considerar la posibilidad de una prueba de provocación oral con leche cocida/horneada^{1, 5, 10, 11, 13} Se sugiere reevaluar a intervalos regulares a los niños alérgicos a la leche de vaca para identificar el posible desarrollo de tolerancia espontánea¹⁴
					<ul style="list-style-type: none"> Indica un riesgo de reacción a la leche cruda y una probabilidad de tener tolerancia a la leche cocida/horneada, especialmente si el resultado de Bos d 8 es negativo o está presente en niveles bajos^{1, 7, 8, 10-13} Los pacientes alérgicos a la leche sensibilizados a Bos d 6 (BSA) pueden presentar alergia concomitante a la carne de vacuno^{1, 7, 8, 10-13} 	<ul style="list-style-type: none"> Evitar la leche cruda^{1, 5, 10, 11, 13} Considerar la posibilidad de una prueba de provocación oral con leche cocida/horneada Se sugiere reevaluar a intervalos regulares a los niños alérgicos a la leche de vaca para identificar el posible desarrollo de tolerancia espontánea¹⁴ Considerar el riesgo de alergia concomitante a la carne de vacuno y el riesgo de reactividad cruzada con otras albúminas séricas^{1, 5-8, 10, 11, 13}

* Los resultados deben interpretarse en el contexto de los antecedentes clínicos

Referencias: 1. Dramburg S, et al. *Pediatr Allergy Immunol* 2023;34(Suppl 28):e13854. 2. De Boer R et al. *J Allergy Clin Immunol Pract.* 2020 Apr;8(4):1459-1461.e5. 3. Leonard SA et al. *J Allergy Clin Immunol Pract.* 2015;3(1):24. 4. Sicherer SH et al. *Clin Exp Allergy.* 1999;29(4):507-512. 5. Shek LP et al. *Allergy.* 2005;60(7):912-919. 6. Bu G et al. *Dairy Sci. & Technol.* 2013; 93:211-223. 7. Melioli G et al. *Asthma Res Pract.* 2016 Jun 2;2:9. 8. Kukkonen A K et al. *Allergy* 2015;70:1239-1245. 9. Nowak-Węgrzyn AK, et al. *J Allergy Clin Immunol* 2008;122(2):342-347. 10. Caubet, JC et al. *J Allergy Clin Immunol* 2012;131:222-224. 11. Ito K et al. *Clin Mol Allergy* 2012 Jan 2;10(1):1. 12. Bartuzi Z et al. *Curr Allergy Asthma Rep.* 2017;17(7):46. 13. Kleine-Tebbe J and Jakob T. *Molecular Allergy Diagnostics. Innovation for a Better Patient Management.* Springer 2017;12(3):291-304. 14. Santos AF, et al. *Allergy.* 2023 Dec;78(12):3057-3076. **Nombres oficiales de los productos:** ImmunoCAP Allergen f2, Milk; ImmunoCAP Allergen f76, Allergen component nBos d 4 Alpha-lactalbumin, Milk; ImmunoCAP Allergen f77, Allergen component nBos d 5 Beta-lactoglobulin, Milk; ImmunoCAP Allergen e204, Allergen component nBos d 6 BSA, Cow; ImmunoCAP Allergen f78, Allergen component nBos d 8 Casein, Milk

Más información en thermofisher.com/allergencomponents

© 2025 Thermo Fisher Scientific Inc. Todos los derechos reservados. Todas las marcas comerciales son propiedad de Thermo Fisher Scientific y de sus filiales, salvo que se especifique lo contrario. Fabricante legal: Phadia AB (miembro de Thermo Fisher Scientific). 453351.AL.EU4.ES.V1.25