
























PORCENTAJE DE REACTIVIDAD CRUZADA CLÍNICA ENTRE ALIMENTOS

Si existe alergia a:	Existe riesgo de reacción con:	Riesgo:
Una legumbre: Cacahuete 	Otras legumbres: Guisantes, Lentejas, Judías 	5%
Una nuez: Nuez de nogal 	Otras nueces: Nuez de Brasil, Anacardo, Avellana 	37%
Un pescado: Salmón 	Otros pescados: Pez espada, Lenguado 	50%
Marisco: Gamba 	Otros mariscos: Cangrejo, Langostino 	75%
Un cereal: Trigo 	Otros cereales: Cebada, Centeno 	20%
Leche de vaca 	Carne de vacuno  Leche de cabra  Leche de yegua 	10% 92% 4%
Un polen: Abedul, Ambrosia 	Otras frutas y vegetales: 	55%
Melocotón 	Otras rosáceas: Manzana, Cereza, Pera, Ciruela 	55%
Melón 	Otras frutas: Sandía, Plátano, Aguacate 	92%
Otras frutas: Kivi, Plátano, Aguacate	Látex 	11%
Látex 	Frutas: Kivi, Plátano, Aguacate 	35%

En los últimos años se ha observado un aumento de la frecuencia de alergia a alimentos, en la gravedad de las reacciones y en el número de alimentos implicados. Esta es una **guía epidemiológica** de posibles reacciones a diferentes alimentos en pacientes con alergia a alimentos, pero hay que individualizar cada caso en las consultas de Alergología

Scott H Sicherer. Clinical implications of cross-reactive food allergens. JACI. 2001. 108 (6): 881-889