



SOCIEDAD ESPAÑOLA DE INMUNOLOGÍA Y ALERGIA PEDIÁTRICA

NORMAS DIETÉTICAS PARA ALÉRGICOS A PROTEÍNAS DE LECHE DE VACA

DIETA PARA LA ELIMINACIÓN DE LECHE Y DERIVADOS

1. Deben eliminarse de la dieta la leche de vaca y todos los derivados lácteos: yogur, queso, flan, natillas, cuajada, mantequilla, nata, crema de leche, arroz con leche, etc
2. NO puede tomar queso ni leche de cabra, de oveja o de búfala (mozzarella)
3. Leer atentamente las etiquetas de los alimentos. Dentro de una misma categoría, unos pueden llevar proteínas de leche de vaca y otros no.
4. Las proteínas de la leche de vaca pueden aparecer bajo diversas denominaciones:
 - caseinato de sodio
 - caseinato de calcio
 - caseinato potásico
 - caseinato magnésico
 - hidrolizado proteico
 - caseína
 - suero láctico
 - H4511 (caseinato cálcico)
 - H4512 (caseinato sódico)
 - Lactalbúmina
 - lactoglobulina.
5. En la elaboración de pan de panadería, pan de molde o de "Viena" se emplean este tipo de sustancias. Hay que tener especial atención con dichos productos, informándose debidamente en la panadería de consumo habitual.
6. Productos etiquetados como "no lácteos" contienen con frecuencia caseinato sódico

Pacientes altamente sensibilizados puede presentar excepcionalmente reacción alérgica en relación con productos que contengan lactosa contaminada por la proteína de origen.