

Una pequeña parte de la población puede sufrir reacciones adversas ante el consumo de ciertos alimentos que, encontrándose en buen estado, provocan alteraciones en el estado de la salud del individuo afectado. Estas alteraciones pueden ser de dos tipos: intolerancias o alergias.

En el caso de **las alergias**, la exposición al alérgeno **activa el sistema inmunológico del afectado** desencadenando una serie de reacciones que dan lugar a síntomas de diferente índole como reacciones cutáneas o trastornos respiratorios.

**Las intolerancias se deben a dificultades para metabolizar ciertas sustancias.** En ocasiones se puede deber a que el organismo no produce correctamente alguna enzima necesaria para el metabolismo de la sustancia en cuestión.

El **Reglamento (UE) nº 1169/2011** sobre la información alimentaria facilitada al consumidor **recoge 14 alérgenos de obligada declaración**, por tanto las empresas alimentarias deben identificar todos los alérgenos presentes en sus productos para poder gestionarlos de tal manera que no haya ningún riesgo para el consumidor.

El **Grupo ANALIZA CALIDAD** ofrece a sus clientes el **control de análisis de alérgenos mediante varias técnicas**. Las más comunes son técnicas de **PCR** (detección de ADN del alérgeno) o técnicas de **ELISA** (técnicas de inmunoensayo basadas en reacciones antígeno-anticuerpo).



Nuestro laboratorio **Laboratoris Analiza Miralles**, se encuentra **acreditado por ENAC según la norma ISO 17025**, en análisis mediante métodos basados en técnicas de enzimoimmunoensayo (ELISA Sandwich) en las siguientes matrices: **Gluten** (anticuerpo R5) ( $\geq 5$  mg/kg) en alimentos (excepto productos altamente hidrolizados y/o fermentados) y **Huevo** ( $\geq 0,5$  mg/kg) (expresado en Huevo entero en polvo), según **el certificado 1340/LE2506**. En Analiza Calidad Galicia determinamos el **dióxido de azufre y sulfitos de forma acreditada** como indica el expediente 1473/LE2679 en diferentes matrices de alimentos.