



## Reportajes

---

# Hidrolizados de Leche de Vaca.

---

Los hidrolizados de leche de vaca son preparados que están indicados en caso de sensibilización a la alfa-lactoglobulina o la beta-albúmina, proteínas presentes en la leche de vaca. Sin embargo, si el paciente es alérgico a la caseína (otra proteína de la leche), no deben prescribirse ya que muchos hidrolizados contienen esta proteína. En estos casos debe optarse por otra leche alternativa como la obtenida a partir de proteínas de soja.

Las proteínas de la leche de vaca pueden hallarse como ingredientes enmascarados en muchos productos alimentarios. Los epígrafes proteínas lácteas, proteínas de origen animal, caseína, caseinatos, etc. pueden indicar la presencia de proteínas lácteas.

En la dirección electrónica de la Asociación Española de Padres de Niños con Alergia Alimentaria, podrán recabar más información sobre el tema:

<http://terra.es/personal/jaherfer/aepnaa.htm>.

---

Advertencia: El presente reportaje es simplemente un artículo de opinión, sin que implique un modelo de actuación médica. El modelo de actuación será establecido por los propios facultativos de cada paciente y expertos en alergia/inmunología.