主要食物过敏原



- -M类(黄油,酪乳,奶酪,白软干酪,奶油,凝乳,奶油冻,一半和一半,乳糖,牛奶,布丁,酸奶油,酸奶等)
- -Egg (**例如烘焙食品、**鸡蛋替代品、通心粉、杏仁糖、棉花糖、牛轧糖、意大利面、椒盐脆饼蛋液、咖啡饮料浇头等)
- -Fish (例如凤尾鱼、鲈鱼、鲶鱼、鳕鱼、比目鱼、石斑鱼、黑线鳕、鳕鱼、大比目鱼、鲱鱼、鲅鳅、鲈鱼、梭子鱼、狭鳕、鲑鱼、箭鱼、鲷鱼、罗非鱼、鳟鱼、金枪鱼、凯撒酱、伍斯特酱、法式海鲜汤、烧烤酱等)
- -**C**锈类贝类(如螃蟹、龙虾、虾、小龙虾、磷虾、对虾、藤壶、氨基葡萄糖等)
- -Tree 坚果(例如杏仁、山毛榉、巴西坚果、胡桃、腰果、栗子、栗子、椰子、榛子、银杏、山核桃、荔枝、澳洲坚果、山核桃、松子、霹雳果、开心果、乳木果、核桃等)
- -**P生(例如啤酒**坚果,咕噜·花生酱·花生粉、蛋卷、辣酱玉米饼馅、牛轧糖、糖果、烘焙食品、辣椒、鼹鼠酱、杏仁糖、釉料、腌料、煎饼等)
- -**W**热(例如酱油,淀粉,麦芽酒,面包屑,谷物提取物,面粉,意大利面,麦麸,小麦草,小麦胚芽,小麦蛋白分离物,拼写,烘焙食品,薯片,年糕,热狗,冰淇淋等)
- -大豆(例如豆浆、大豆蛋白、味噌、毛豆、纳豆、塔马里、酱油、豆腐、组织植物蛋白、亚洲菜、蔬菜胶、植物淀粉、蔬菜汤、烘焙食品、谷物等)
- -Sesame (例如鹰嘴豆泥、饼干、面包、麦片、沙拉三明治、阿萨恩美食、格兰诺拉麦片棒、人造黄油、寿司、汤、芝麻油和糊状物、芝麻酱等)
- *据估计·在美国·每年对食物的过敏反应(危及生命的过敏反应)导致 30,000 次急诊就诊、2,000 次住院和 150 人死亡。症状通常在进食后几分钟到两小时内发生,可能危及生命。