

## Perfil de prueba recomendada:

ImmunoCAP®  
EXTRACTO COMPLETO



Leche (f2)



ImmunoCAP®  
COMPONENTES



Bos d 4 (f76)	Bos d 5 (f77)	Bos d 6 (e204)	Bos d 8 (f78)
------------------	------------------	-------------------	------------------



**Bos d 4,  
α-lactalbúmina**

- Riesgo de reacciones a la leche fresca.
- Los niveles de IgE disminuyen a medida que se desarrolla tolerancia.
- Proteína inestable frente al calor.

**Bos d 5,  
β-lactoglobulina**

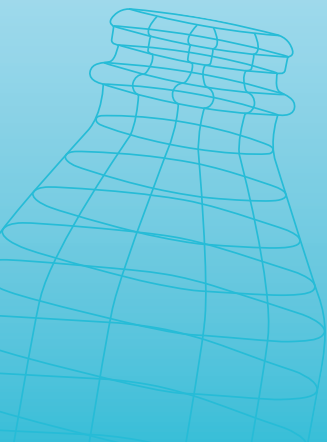
- Riesgo de reacciones a la leche fresca.
- Los niveles de IgE disminuyen a medida que se desarrolla tolerancia.
- Proteína inestable frente al calor.

**Bos d 6,  
BSA**

- Riesgo de reacciones a la leche fresca.
- Principal alérgeno de la carne de vaca.
- Proteína inestable frente al calor.

**Bos d 8,  
Caseína**

- Riesgo de reacciones a la leche de todo tipo.
- Niveles altos se asocian a alergia persistente a la leche.
- Los niveles de IgE disminuyen a medida que se desarrolla tolerancia.
- Estable frente al calor.



## La IgE específica frente a Bos d 8 es un buen indicador predictivo de reacciones a la leche

Leche positiva + Bos d 8 negativo

Riesgo de reacción a productos lácteos sin calentar  
Sugiere que la leche cocinada se tolerará

Leche positiva + Bos d 8 positivo

Alto riesgo de reacciones a  
leche de todo tipo

Baja probabilidad de reacciones

Alta probabilidad de reacciones

## La IgE específica frente a Bos d 8 es un indicador de alergia persistente a la leche

Leche positiva + Bos d 8 negativo

Leche positiva + Bos d 8 positivo

Baja probabilidad de persistencia

Alta probabilidad de persistencia

El desarrollo de tolerancia se puede detectar al realizar un seguimiento en el tiempo de los niveles de IgE frente a Bos d 8