



# #01TA-18

## Elisa para la detección de proteínas alergénicas en alimentos

**DESCRIPCION:** La prevalencia estimada de las alergias alimentarias en el mundo según la OMS es del 3 % en los adultos, y 6 % en los niños. La tendencia en alimentos en países como Estados Unidos, EU y China, muestran a los consumidores, valorando la calidad y su aporte a la salud. Los lácteos son alimentos ampliamente producidos y consumidos a nivel mundial, siendo la leche, uno de los 8 alimentos alergénicos con mayor respuesta inmunológica.

La tecnología aquí presentada, es el desarrollo de un método de inmunoensayo (ELISA) indirecto para la detección de  $\beta$ -lactoglobulina y  $\alpha$ -lactoalbumina, dos proteínas minoritarias presentes en la leche y subproductos como el suero de queso.

El mercado potencial de este producto son las empresas de cosméticos, alimentos, aditivos. A partir de esta tecnología se podrá determinar la efectividad de proceso de hipoalergenicidad en alimentos y cuantificar el contenido de los mismos en la línea de producción y en el producto final.

### VENTAJAS

- Producto no disponible a nivel nacional/ internacional
- Detección y cuantificación de 2 alérgenos minoritarios en productos hipoalergénicos.
- Simple y escalable industrialmente.

**ESTADO DE LA TECNOLOGÍA:** Prototipo de producto a escala laboratorio. Pruebas de detección y cuantificación en diferentes condiciones y procesos de hipoalergenicidad de lácteos y suero de queso. La tecnología esta disponible para su licenciamiento y requiere de inversión para el escalado y comercialización.

**POSICIÓN EN CUANTO A PROPIEDAD INTELECTUAL:** Protegible como patente de invención.

CN Vinculación Tecnológica y Relaciones  
Institucionales-INTA. Dra. Mariana Nanni  
[nanni.mariana@inta.gob.ar](mailto:nanni.mariana@inta.gob.ar)



Ministerio de Agricultura,  
Ganadería y Pesca  
Argentina