

Blé (céréale)



Allergène

Déclaration
Obligatoire

Synonymes :
Triticum vulgare
Froment

Famille botanique :
Poaceae

Production : Céréale présente sur tous les continents, la Chine est devenue le 1^{er} pays producteur

Utilisation : Le grain de blé est constitué d'une amande contenant en majeure partie de l'amidon (glucides) et des protéines (essentiellement le gluten mais aussi les gliadines), et d'un germe. Il est entouré d'une enveloppe ou son. Tous les constituants sont largement utilisés.

- La **farine de blé** (voir la fiche farine de blé) est le résultat de la mouture de l'amande du blé tendre ou froment ; elle est utilisée dans la fabrication des pains, pâtisseries, pâtes, bières.
- L'**amidon** est l'élément principal de la farine. Utilisé natif ou modifié, il sert comme fécule et sirop épaississant.
- Le **gluten** est un mélange de protéines combiné avec de l'amidon que l'on trouve dans l'endosperme de la plupart des céréales. Il constitue environ 80 % des protéines contenues dans le blé et se compose de gliadine, de gluténine, d'acides gras et de sucres. Il est utilisé comme liant et émulsifiant.
- Les **isolats de blé** correspondent à du gluten désamidé servant de liant dans les charcuteries ou des viandes transformées par l'industrie agro-alimentaire.
- Le **son** est utilisé comme fibres dans l'alimentation humaine et animale
- Le **germe** est transformé en huile, incorporée dans divers produits cosmétiques ou aliments.

Observations

- Le blé peut être responsable de plusieurs formes d'allergies immédiates ou retardées à distinguer de l'intolérance au gluten ou maladie coeliaque dont les symptômes et mécanismes sont bien différents.
- L'allergie à la farine de blé, chez le nourrisson, peut être responsable d'un eczéma atopique résistant au traitement local, d'urticaire. Chez l'enfant plus grand ou chez l'adulte de réactions allergiques dites immédiates : urticaire, anaphylaxie induite par l'effort après consommation de blé, allergie aux isolats de blé mais aussi retardées : urticaire chronique, colites à éosinophiles, syndrome de colon irritable...
- L'intolérance au gluten ou maladie coeliaque, est une maladie auto-immune, entraînant une atteinte de l'intestin grêle et une malabsorption intestinale responsable de signes digestifs et de troubles de croissance chez l'enfant

Attention à l'orge, le seigle et l'avoine qui contiennent aussi du gluten tandis que le riz, le maïs, le sorgo, le millet n'en contiennent pas

Cette fiche d'information et d'aide ne constitue pas une prescription et ne saurait en aucun cas engager la responsabilité d'Eassafe et de ses auteurs. Toute décision concernant un éventuel régime d'éviction nécessite un avis médical.

Janvier 2010
Copyright © Eassafe