



Selon une étude, une tolérance au soya se développerait **dans environ 69% des cas** avant l'âge de 10 ans.



Dans le soya, près de **30 protéines allergènes** ont été identifiées comme étant capables de se lier spécifiquement aux IgE produites chez les personnes allergiques.



Le soya est l'un des principaux allergènes en cause dans le **syndrome d'entérocolite induite par les protéines alimentaires (SEIPA)**, une réaction allergique non IgE-médiée qui se caractérise par des **symptômes gastro-intestinaux importants**.



L'exposition à la **poussière** de soya, par exemple aux alentours d'une usine de transformation, est associée à une **augmentation des symptômes respiratoires** chez les individus sensibilisés.

### Sources possibles de soya (liste non exhaustive)

- Aliments panés
- Assaisonnements
- Céréales du commerce
- Chapelure
- Croustilles, craquelins et grignotines
- Lécithine
- Margarine
- Pain et autre produits de boulangerie
- Pâtisseries variées
- Plats végétariens
- Préparations pour nourrissons
- Sauces ou bouillons du commerce
- Seitan
- Substitut de repas
- Substitut de produits laitiers
- Surimi et simili-poisson
- Tartinades
- Trempettes
- Viande préparée et transformée

*Pour savoir si les produits d'usage courant contiennent du soya, il est important de **bien lire les étiquettes** et de **contacter le fabricant**.*