

## Empfohlenes Testprofil

ImmunoCAP®  
Gesamtextrakt

ImmunoCAP  
Allergenkomponenten

Milcheiweiß (f2)



nBos d 4 (f76)    nBos d 5 (f77)    nBos d 6 (e204)    nBos d 8 (f78)



### Bos d 4, α-Lactalbumin

- Risiko für Reaktionen auf frische Kuhmilch
- Sinkendes IgE bei einsetzender Toleranz
- Hitzelabiles Protein

### Bos d 5, β-Lactoglobulin

- Risiko für Reaktionen auf frische Kuhmilch
- Sinkendes IgE bei einsetzender Toleranz
- Hitzelabiles Protein

### Bos d 6, Serumalbumin

- Risiko für Reaktionen auf frische Kuhmilch
- Hauptallergen in Rindfleisch
- Hitzelabiles Protein

### Bos d 8, Kasein

- Risiko für Reaktionen auf Kuhmilch in allen Zubereitungsformen
- Hohes IgE weist auf eine persistierende Kuhmilch-Allergie hin
- Sinkendes IgE bei einsetzender Toleranz
- Hitzestabil



## slgE gegen Bos d 8 ist ein Marker für klinische Reaktionen gegen Milch

Milch positiv & Bos d 8 negativ

Risiko für klinische Reaktionen auf frische Milchprodukte  
Weist auf Toleranz gegen erhitze Milch hin

Milch positiv & Bos d 8 positiv

Hohes Risiko für klinische Reaktionen  
auf Milch in allen Zubereitungsformen

Geringe Wahrscheinlichkeit einer Reaktion

Hohe Wahrscheinlichkeit einer Reaktion

## slgE gegen Bos d 8 ist ein Indikator für eine persistierende Milch-Allergie

Milch positiv & Bos d 8 negativ

Milch positiv & Bos d 8 positiv

Geringe Wahrscheinlichkeit einer Persistenz

Hohe Wahrscheinlichkeit einer Persistenz

Die regelmäßige Testung des Bos d 8-spezifischen IgE-Wertes über längere Zeit kann eine Toleranzentwicklung aufzeigen.