

Empfohlenes Testprofil

ImmunoCAP®
Gesamtextrakt



Apfel (f49)

ImmunoCAP®
Allergenkomponenten



Mal d 1
(f434)

+

Mal d 3
(f435)

+

Phl p 12
(g212)

Mal d 1

- PR-10 Protein
- Labil gegen Hitze und Verdauung
- Marker für Birkenpollen-assoziierte Apfelallergie
- Assoziiert mit lokalen Reaktionen
- Toleranz gegen gekochten Apfel wahrscheinlich

Mal d 3

- nsLipid-Transfer-Protein (nsLTP)
- Stabil gegen Hitze und Verdauung
- Marker für primäre nsLTP-Allergie
- Assoziiert mit lokalen und systemischen Reaktionen
- Risiko für Reaktionen auch auf gekochten Apfel

Phl p 12*

- Profilin aus Lieschgras
- Labil gegen Hitze und Verdauung
- Homolog zum Apfel-Profilin (Mal d 4)
- Kommt in allen pflanzlichen Nahrungsmitteln und Pollen vor
- Marker für Profilin-Sensibilisierung

* Alternativ: Profilin aus Birke (Bet v 2) oder Pflirsich (Pru p 4). Profileine besitzen selbst in entfernt verwandten Pflanzenarten eine so große Ähnlichkeit, dass jedes Profilin als Ersatz-Marker verwendet werden kann.

IgE gegen Mal d 3 ist mit einem erhöhten Risiko für systemische Reaktionen verbunden

Apfel positiv + Mal d 3 negativ

Apfel positiv + Mal d 3 positiv

Geringes Risiko einer schweren Reaktion

Hohes Risiko einer schweren Reaktion

Risikobewertung

Das Risiko für Symptome und Reaktionen ist abhängig von der Proteinstabilität und der Allergenmenge.

Phl p 12 (Profilin)

Mal d 1 (PR-10 Protein)

Mal d 3 (nsLTP)