

Empfohlenes Testprofil

ImmunoCAP®
Gesamtextrakt



Hühnereiweiß (f1)



Hühnereigelb
(f75)



ImmunoCAP®
Allergenkomponenten



Gal d 1 + Gal d 2 + Gal d 3 + Gal d 4
(f233) (f232) (f323) (k208)

Weitere empfohlene Tests:
Hühnerfleisch f83
(Verdacht auf Vogel-Ei-
Syndrom)



Gal d 1, Ovomuroid

- Hitze stabil und hochallergen
- Risiko für Reaktionen gegen Hühnerei in allen Zubereitungsformen
- Hohe IgE-Konzentration weist auf persistierende Hühnerei-Allergie hin

Gal d 2, Ovalbumin

- Labil gegen Hitze
- Hauptallergen in Hühnereiweiß
- Risiko für klinische Reaktionen auf rohes oder nur schwach erhitztes Ei und bestimmte Impfstoffe

Gal d 3, Conalbumin (Ovotransferrin)

- Labil gegen Hitze
- Hauptallergen in Hühnerei
- Risiko für klinische Reaktionen auf rohes oder nur schwach erhitztes Ei

Gal d 4, Lysozym

- Risiko für klinische Reaktionen auf rohes oder nur schwach erhitztes Ei
- Lysozyme werden häufig als Zusatzstoffe in pharmazeutischen Produkten und Nahrungsmitteln eingesetzt

slgE gegen Gal d 1 ist mit klinischen Reaktionen assoziiert

Eiweiß positiv & Gal d 1 negativ

Risiko für klinische Reaktionen
auf rohes und nur leicht erhitztes Ei

Eiweiß positiv & Gal d 1 positiv

Hohes Risiko für klinische Reaktionen
auf alle Zubereitungsformen von Ei

Geringe Wahrscheinlichkeit

Hohe Wahrscheinlichkeit

slgE gegen Gal d 1 ist ein Indikator für eine persistierende Ei-Allergie

Eiweiß positiv & hoher Gal d 1-Wert

Eiweiß positiv & Gal d 1 negativ

Geringe Wahrscheinlichkeit einer Persistenz

Hohe Wahrscheinlichkeit einer Persistenz

Regelmäßige Testung des Gal d 1-spezifischen IgE-Wertes über längere Zeit kann eine Toleranzentwicklung aufzeigen