



HÜHNEREI FALL 2

Molekulare Allergiediagnostik



Allergenkomponenten helfen
bei der Verlaufsbeobachtung
und Erkennung einer
Toleranzentwicklung bei Ei

Ben, 5 Jahre alt

Thermo
SCIENTIFIC

Hintergrund

Ben, 5 Jahre alt

Vorgeschichte

- Ekzem ab dem dritten Lebensmonat
 - Gastrointestinale Symptome nach dem Verzehr von Ei ab dem ersten Lebensjahr
-

Familiärer Hintergrund

- Vater leidet an einer Gräserpollen-Allergie
-

Konventionelle Diagnostik

Haut-Prick-Testergebnisse

Eiweiß

mit 1 Jahr

+4

mit 3 Jahren

+3

ImmunoCAP® sIgE-Testergebnisse (kU_A/l)

Eiweiß

18

13

Gal d 1 (Ovomucoid)

12

8,2

Gal d 2 (Ovalbumin)

4,1

3,9

Gal d 3 (Conalbumin)

2,4

2,2

Gal d 4 (Lysozym)

<0,1

<0,1

Diagnose:

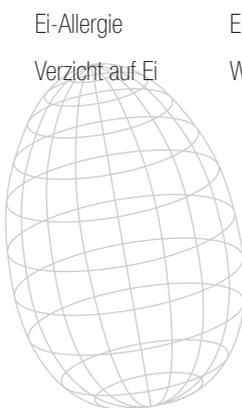
Ei-Allergie

Ei-Allergie

Behandlung:

Verzicht auf Ei

Weiterhin Verzicht auf Ei



Aktuelle Situation

mit 5 Jahren

Anamnese

- Kein Ekzem und keine gastrointestinalen Symptome mehr
- Keine sichtbaren Symptome nach versehentlichem Verzehr von Ei in Form von Sorbet

Erweiterte Diagnostik mit ImmunoCAP® Allergenkomponenten

Ergebnisse (kU_A/l)

Eiweiß	6,3
Gal d 1 (Ovomucoid)	1,1
Gal d 2 (Ovalbumin)	2,1
Gal d 3 (Conalbumin)	1,5
Gal d 4 (Lysozym)	< 0,1

Schlussfolgerung des Arztes: Die Abwesenheit von Symptomen sowie die geringeren IgE-Werte gegen Gal d 1 weisen darauf hin, dass sich die Ei-Allergie ausgewachsen hat.

Behandlung: Bevor Ei wieder in die Ernährung eingeführt wird, lässt der behandelnde Arzt einen oralen Provokationstest durchführen, bei dem Ben keinerlei Symptome zeigt.

Diagnose: Die Ei-Allergie hat sich ausgewachsen.

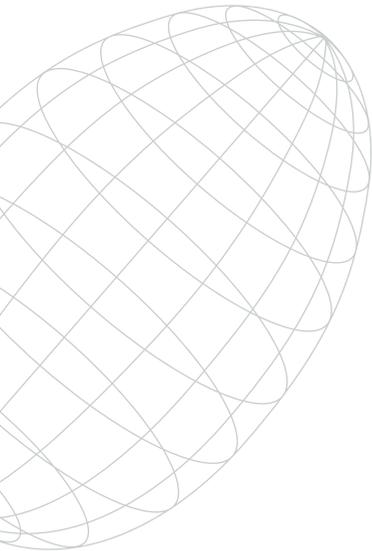
Interpretation der Testergebnisse mit Allergenkomponenten

- Sinkende IgE-Werte gegen Gal d 1 im Lauf der Zeit weisen darauf hin, dass Ben eine Toleranz gegen Ei entwickelt.
- Geringe IgE-Antikörperkonzentration gegen Gal d 1 weist auf eine Toleranz gegen gekochtes Ei hin. Ei kann nach symptomloser Provokationstestung wieder in die Ernährung eingeführt werden.

Diskussion & Konsequenzen

Welchen Mehrwert bringt ein Test mit ImmunoCAP® Allergenkomponenten?

- Einschätzung des klinischen Risikos für Reaktionen nach dem Verzehr von Ei
- Empfehlung der richtigen Diät
- Bessere Auswahl der Patienten für Nahrungsmittel-Provokationstests, um unnötige Provokationen zu vermeiden
- Nachweis einer Toleranzentwicklung durch regelmäßige Testung des spezifischen IgE-Wertes
- Verbesserung der Lebensqualität des Patienten und seiner Familie



thermoscientific.com/phadia/de

© 2012 Thermo Fisher Scientific Inc. All rights reserved. All trademarks are the property of Thermo Fisher Scientific Inc. and its subsidiaries.
Legal Manufacturer: Phadia AB, Uppsala, Sweden

Phadia GmbH, Munzinger Str. 7, 79111 Freiburg / Deutschland, Tel. +49 761 47805-0

Phadia Austria GmbH, Donau-City-Str. 1, 1220 Wien / Österreich, Tel. +43 1 2702020

Phadia AG, Senneweidstr. 46, 6312 Steinhausen / Schweiz, Tel. +41 43 3434050