

# Hinweis auf Kuhmilch-Allergie?

Interpretationshilfe zur Abschätzung des möglichen Risikos



## Empfohlenes Testprofil

Basisabklärung



Milcheiweiss (f2) + Kasein, Bos d 8 (f78)

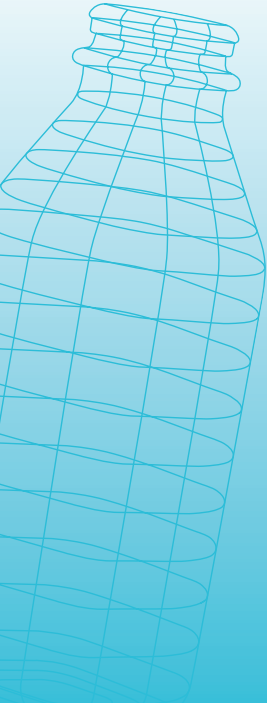
In bestimmten Fällen hilfreich zur Diagnostik, wenn Kasein negativ:

**Bos d 4** + **Bos d 5** + **Bos d 6**  
(f76) (f77) (e204)

Diese Interpretationshilfe basiert auf dem aktuellen Stand der Wissenschaft sowie den erhältlichen Allergenen (9/2013).

# Hinweis auf Kuhmilch-Allergie?

Interpretationshilfe zur Abschätzung des möglichen Risikos



## Proteingruppen der ImmunoCAP® Kuhmilchkomponenten

<p><b>nBos d 4 (f76) <math>\alpha</math>-Lactalbumin</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Risiko für Reaktionen auf frische, nicht gekochte Kuhmilch</li><li>• Sinkendes IgE bei einsetzender Toleranz</li><li>• Hitzelabiles Protein</li></ul>	<p><b>nBos d 5 (f77) <math>\beta</math>-Lactoglobulin</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Risiko für Reaktionen auf frische, nicht gekochte Kuhmilch</li><li>• Sinkendes IgE bei einsetzender Toleranz</li><li>• Hitzelabiles Protein</li></ul>
<p><b>nBos d 6 (e204) Serumalbumin</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Risiko für Reaktionen auf frische, nicht gekochte Kuhmilch</li><li>• Hauptallergen in Rindfleisch</li><li>• Hitzelabiles Protein</li></ul>	<p><b>nBos d 8 (f78) Kasein</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Risiko für Reaktionen auf Kuhmilch in allen Zubereitungsformen</li><li>• Hohes IgE weist auf eine persistierende Kuhmilch-Allergie hin</li><li>• Sinkendes IgE bei einsetzender Toleranz</li><li>• Hitzestabil</li></ul>

Diese Interpretationshilfe basiert auf dem aktuellen Stand der Wissenschaft sowie den erhältlichen Allergenen (9/2013).