

Empfohlenes Testprofil

ImmunoCAP®
Gesamtextrakt

Milcheiweiß (f2)

ImmunoCAP
Allergenkomponenten

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 erhitzte 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.