

ImmunoCAP™ Allergenkomponenten und ihre Kreuzreaktivitäten

Table with columns: TECHNOLOGIE, ALLERGENKOMponentEN (Allergenquelle, Komponente, Proteinfamilie/Funktion), MÖGLICHE KREUZREAKTIONEN (Obst, Gemüse, Nüsse/Samen, etc.), and a list of allergens like Hühnereiweiß, Erdnuss, Weizen, etc.

WICHTIGE PROTEINFAMILIEN

SPEICHERPROTEINE¹

- Hitzestabile und gegen Verdauung resistente Proteine; Reaktionen auf gekochte Nahrungsmittel sind möglich.
Neben dem oralen Allergiesyndrom (OAS) häufig mit systemischen und schweren Reaktionen assoziiert

LTP (nicht spezifische Lipid-Transfer-Proteine, nsLTP)¹

- Hitzestabile und gegen Verdauung resistente Proteine; Reaktionen auf gekochte Nahrungsmittel sind möglich.
Neben dem OAS häufig mit systemischen und schweren Reaktionen verbunden

GRP (Gibberellin-regulierte Proteine)²,³

- Hitzestabile und gegen Verdauung resistente Proteine; Reaktionen auf gekochte Nahrungsmittel sind möglich.
Neben dem OAS häufig mit systemischen und schweren Reaktionen verbunden

PR-10 PROTEINE (Bet v 1-Homologe)¹

- Meist empfindlich gegen Hitze und Verdauung; gekochte Nahrungsmittel werden häufig vertragen.
Meist mit lokalen Symptomen wie dem OAS verbunden

POLCALCINE (Calcium-bindende Proteine)⁴

- Marker für Kreuzreaktivität zwischen verschiedenen Pollenarten
Polcalcine kommen in pflanzlichen Nahrungsmitteln nicht vor.

PROFILINE¹

- Empfindlich gegen Hitze und Verdauung; gekochte Nahrungsmittel werden häufig vertragen.
Selten mit klinischen Symptomen assoziiert, können aber bei manchen Patienten lokale und schwere Reaktionen hervorrufen

CCD (Cross-reactive Carbohydrat Determinants)⁴

- Marker für eine Sensibilisierung gegen kreuzreaktive Kohlenhydrat-Determinanten
Verursachen nur selten allergische Reaktionen; führen aber häufig zu positiven In-vitro-Test-ergebnissen gegen Allergene mit CCD-Epitopen aus Pollen, pflanzlichen Nahrungsmitteln, Insekten und Insektengiften

LIPOCALINE (Calcium-bindende Proteine)⁵,⁶,⁷

- Stabile Proteine und wichtige Allergene bei Tieren
Bestimmte Lipocaline verschiedener Tierarten können kreuzreagieren:

PARVALBUMINE⁵

- Hitzestabile und gegen Verdauung resistente Proteine; Reaktionen auf gekochte Nahrungsmittel sind möglich
Neben dem OAS häufig mit systemischen und schweren Reaktionen assoziiert

TROPOMYOSINE⁵

- Hitzestabile und gegen Verdauung resistente Proteine; Reaktionen auf gekochte Nahrungsmittel sind möglich.
Als Nahrungsmittel-Allergen neben dem OAS häufig mit systemischen und schweren Reaktionen assoziiert

SERUMALBUMINE⁵,⁸

- Empfindlich gegen Hitze und Verdauung
Serumalbumine kommen in verschiedenen biologischen Flüssigkeiten und Geweben aller Tiere vor, z. B. in Kuhmilch, Blut, Rindfleisch und Hautschuppen.

WICHTIGE ALLERGENE

Gal d 1, Ovomucoïd (Hühnereiweiß)⁵

- IgE-Antikörper gegen Ovomucoïd sind mit einer persistierenden Ei-Allergie assoziiert und Indikator dafür, dass Ei weder in gekochter noch in roher Form vertragen wird.

Ara h 1, 2, 3, 6, 8 und 9 (Erdnuss)⁵

- IgE-Antikörper gegen Ara h 1, 2, 3, 6 (Speicherproteine) und Ara h 9 (nsLTP) sind neben dem OAS mit systemischen Reaktionen gegen Erdnüsse assoziiert.

Gly m 4, 5 und 6 (Sojabohne)⁵

- Gly m 5 und 6 sind mit klinischen Reaktionen gegen Soja assoziiert. Gly m 5 und Ara h 1 sowie Gly m 6 und Ara h 3 teilen homologe Strukturen, was auch entsprechende Proteine in anderen Hülsenfrüchten (z. B. Linse). IgE-Antikörper gegen diese Speicherproteine der Hülsenfrüchte können klinisch kreuzreagieren.

Tri a 19, Omega-5 Gliadin (Weizen)⁹,¹⁰,¹¹

- IgE-Antikörper gegen Omega-5 Gliadin (Tri a 19) sind bei Erwachsenen mit einem Risiko einer anstrengungs- oder NSAID-induzierten Reaktion in Verbindung mit Weizenaufnahme assoziiert.

Alt a 1 (Schimmelpilz Alternaria alternata)⁵

- Alt a 1 ist das Majorallergen von Alternaria. Eine Sensibilisierung gegen Alternaria erhöht das Risiko für die Entwicklung von Asthma.

- Primär spezialspezifisches Allergen
Mögliche Kreuzreaktivität
Can f 1 – Fel d 7: Mögliche Kreuzreaktivitäten zwischen Lipocalinen
Can f 6 – Fel d 4 – Equ c 1 – Mus m 1: Mögliche Kreuzreaktivitäten zwischen Lipocalinen

