



Diagnostik

Allergiediagnostik
Klinische Chemie

Modifiziertes Allergieformular mit neuen molekularen Allergietests

Einleitung

Die molekulare Allergiediagnostik setzt dort an, wo das konventionelle Vorgehen seine Grenze erreicht: Sie identifiziert nicht nur die Allergenquelle, sondern die für die Sensibilisierung relevanten Allergenkomponenten, einzelne Proteinmoleküle dieser Quelle. So stützt sich Ihre Diagnose auf wesentlich differenziertere Untersuchungsergebnisse.

Diagnostik

Die molekulare Allergiediagnostik spielt eine wichtige Rolle in drei Kernaspekten der Allergiediagnose:

- Unterscheidung einer echten Sensibilisierung gegenüber einer Kreuzsensibilisierung, um dadurch das Wissen über krankheitsauslösende Allergene zu verbessern
- In ausgewählten Fällen das Risiko für schwere Reaktionen vom Risiko für leichte lokale Reaktionen bei Nahrungsmittelallergie abzugrenzen. Dadurch werden Ängste des Patienten und die Notwendigkeit für Provokationstests minimiert
- Bestimmung von krankheitsauslösenden Allergenen und Auswahl von geeigneten Patienten für eine spezifische Immuntherapie

NEUE Risikomarker

Wir stellen Ihnen einige der molekularen Allergietests des neuen Allergieformulars vor:



Ara h 2 Hauptauslöser für eine echte Erdnussallergie und ist mit systemischen Reaktionen assoziiert. Hitzestabil; kann daher auch im verarbeiteten Zustand Allergien auslösen.



Bos d 8 Casein ist das prominenteste Allergen aus Kuhmilch. Es ist mit systemischen Reaktionen und einer persistierenden Kuhmilchallergie assoziiert. Hitzestabil; kann daher auch im verarbeiteten Zustand (pasteurisieren mindert nicht die allergene Aktivität) Allergien auslösen.



Cor a 9 & 14 Wichtige Allergene der Haselnuss. Sind mit systemischen Reaktionen assoziiert. Hitzestabil; können daher auch im verarbeiteten Zustand (z.B. gebacken) Allergien auslösen.



Gal d 1 Hauptallergen aus Hühnereiweiss. Es ist mit systemischen Reaktionen und einer persistierenden Hühnereiweissallergie assoziiert. Hitzestabil; kann daher auch im verarbeiteten Zustand Allergien auslösen.



Gly m 4 Hauptverantwortlich für allergische Reaktionen nach dem Verzehr von unprozessierten Sojaprodukten (z. B. Sojamilch). Hitzelabil; kann daher durch Erhitzen zerstört werden. Gly m 4 ist mit dem Hauptallergen aus Birkenpollen verwandt.



Mal d 3 & Pru p 3 Markers für eine potentiell gefährlichere Variante der Apfel- (Mal d 3) bzw. Pfirsichallergie (Pru p 3). Hitzestabil; können daher auch im verarbeiteten Zustand Allergien auslösen.



Tri a 19 Kann, kombiniert mit körperlicher Betätigung, schwere Reaktionen nach dem Verzehr von Weizenprodukten auslösen. Die sogenannte weizenabhängige, anstrengungsinduzierte Anaphylaxie wird durch Tri a 19 (aus der Gruppe der Gliadine) ausgelöst.

[Bitte wenden](#)



Diagnostik

Allergiediagnostik
Klinische Chemie

Indikation zur spezifischen Immuntherapie

Bet v 1 Hauptallergen aus Birkenpollen. Verantwortlich für inhalative Beschwerden. Kann auch Nahrungsmittelallergien auf Grund von Kreuzreaktivität auslösen. Diese verlaufen meist harmlos und sind auf das orale Allergiesyndrom beschränkt. Verwandte Allergene befinden sich in vielen Obst- und Gemüsesorten (Apfel, Pfirsich, Soja, Erdnuss). Bet v 1 wird auch zur Indikationsstellung einer Immuntherapie von den Leitlinien der SGAI empfohlen.

Ole e 1 Hauptallergen aus Olivenbaumpollen. Auf Grund seiner stark ausgeprägten Ähnlichkeit zum Hauptallergen der Esche, kann Ole e 1 auch als Marker für eine genuine Eschenpollensensibilisierung gesehen werden. Ole e 1 wird auch zur Indikationsstellung einer Immuntherapie von den Leitlinien der SGAI empfohlen.

Phl p 1 & 5 Hauptallergene aus Gräserpollen. Sie lösen ausschliesslich inhalative Beschwerden aus. Phl p 1 & 5 wird auch zur Indikationsstellung einer Immuntherapie von den Leitlinien der SGAI empfohlen.

Kreuzreaktivität

Bet v 2 & 4 sind Nebenallergene aus Birkenpollen und sehr oft für Kreuzreaktivitäten im Pollen- und Nahrungsmittelbereich verantwortlich. Bet v 2 und seine Verwandten (z. B. Phl p 12 aus Lieschgraspollen) finden sich in allen höheren Organismen. Bet v 4 und seine Verwandten (z. B. Phl p 7) finden sich in vielen Pollenarten, aber nicht in Obst oder Gemüse.

NEU Abklärungsschema

Auf dem überarbeiteten Allergie-Auftragsformular finden Sie das neue Schema zur Stufendiagnostik:

Stufendiagnostik

Wenn Screening-Tests positiv: gemäss unten stehendem Schema differenzieren folgende angekreuzte Allergie-Tests durchführen (siehe auch weitere Allergene auf Formularrückseite)

Abklärung inhalativ:			Abklärung nahrungsmittelbedingt:
<input type="checkbox"/> sx1 Inhalationsallergene	<input type="checkbox"/> rx1 saisonal	<input type="checkbox"/> rx2 perennial	<input type="checkbox"/> fx5 Nahrungsmittel
<input type="checkbox"/> w6 Beifuss <input type="checkbox"/> t3 Birke <input type="checkbox"/> m2 Cladosporium herbarum <input type="checkbox"/> d1 Hausstaubmilbe <input type="checkbox"/> e5 Hundeepithel <input type="checkbox"/> e1 Katzenepithel <input type="checkbox"/> g6 Lieschgras <input type="checkbox"/> g12 Roggenpollen	<input type="checkbox"/> w6 Beifuss <input type="checkbox"/> t3 Birke <input type="checkbox"/> w21 Glaskraut <input type="checkbox"/> g6 Lieschgras <input type="checkbox"/> w9 Spitzwegerich	<input type="checkbox"/> m6 Alternaria alternata <input type="checkbox"/> e3 Pferdeepithel <input type="checkbox"/> d2 Dermatophagoides farinae <input type="checkbox"/> e5 Hundeepithel <input type="checkbox"/> e1 Katzenepithel	<input type="checkbox"/> f1 Hühnereisweiss <input type="checkbox"/> f2 Milcheisweiss <input type="checkbox"/> f3 Dorsch <input type="checkbox"/> f4 Weizenmehl <input type="checkbox"/> f13 Erdnuss <input type="checkbox"/> f14 Sojabohne

Fragen

Informationen zu den verschiedenen Allergenen finden Sie unter:
<http://www.phadia.com/en/Allergy-Diagnostics/>

Haben Sie weitere Fragen zu diesem Thema?

Dann kontaktieren Sie:

Herr Othmar Wüest, dipl. Ing. ETH

044 404 20 80