

Erdnussallergie auf Mandelmakronen

Auch die neue EU-Deklarationspflicht für allergene Lebensmittelinhaltsstoffe schützt nicht immer vor „versteckten“ Allergenen. Dies zeigt der Fall einer Patientin mit bekannter Erdnussallergie, die wenige Minuten nach dem Genuss einer Mandelmakrone mit Angioödem, Bronchospasmus und Erbrechen reagierte. In einem Extrakt der Mandelmakronen konnten mittels Westernblot die Majorallergene Ara h 1 und Ara h 2 der Erdnuss nachgewiesen werden. Auch im Inhibitionstest wurden Erdnussbestandteile qualitativ zweifelsfrei bestätigt, erklärte Dr. Frank Eberhardt, Borstel. Mittels Veratox-ELISA wurde in verschiedenen Chargen ein Erdnussgehalt von bis zu 10% festgestellt. Die nicht deklarierten Erdnussbestandteile waren vermutlich auf massiven „cross contact“ bei der Herstellung oder gar eine Verwechslung von Rohstoffen zurückzuführen. Mittlerweile wurden die Mandelmakronen mit dem sinnigen Produktnamen „Amaretti Morbidi“ in Deutschland aus dem Handel genommen.

Eberhardt F, Schocker F, Becker W-M. Anaphylaktische Reaktion einer Erdnussallergikerin auf Mandelmakronen (Amaretti Morbidi). 18. Mainzer Allergie-Workshop, Mainz, 10.–11. März 2006

„Hypoallergene“ Erdnüsse

Weltweit versucht man derzeit, Allergenreduzierte Erdnuss-Varianten gentechnisch herzustellen. Eine Arbeitsgruppe aus Borstel ging der Frage nach, ob es auch natürlich vorkommende Erdnüsse mit geringerem Allergengehalt gibt. Mittels SDS-Page und Immunoblot konnte für zwei indonesische Sorten im Vergleich zu einem Standard-Erdnuss-extrakt ein reduzierter Gehalt an Ara h 1 nachgewiesen werden. Dies wurde durch Inhibitionsversuche bestätigt. Tests mit fünf Patientenseren zeigten jedoch, dass die biologische Aktivität der Bali-Erdnuss mit dem Standardextrakt vergleichbar ist. Der verminderte Ara-h-1-Gehalt führte also zu keiner verminderten Gesamtaktivität. „Auch das gentechnische Ausschalten eines Majorallergens muss also nicht unbedingt zu einer hypoallergenen Mutante führen“, folgerte Referentin Susanne Riecken.

Riecken S, Darcan Y, Becker W-M. Indonesische Erdnüsse mit reduziertem bzw. fehlendem Ara h 1. 18. Mainzer Allergie-Workshop, Mainz, 10.–11. März 2006

18. Mainzer Allergie-Workshop 2006

Eine singuläre Sensibilisierung gegen Stutenmilch

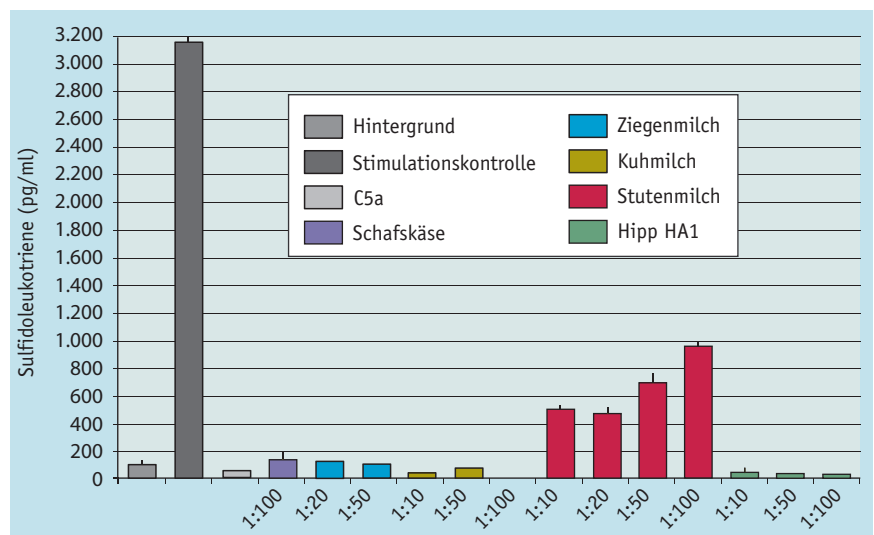
Stutenmilch steht im Ruf, sich wegen ihrer immunmodulatorischen, antientzündlichen und antibakteriellen Effekte gut auf den Hautzustand auszuwirken, und wird daher von manchen Patienten mit Neurodermitis als Nahrungsergänzungsmittel verwendet. In seltenen Fällen kann die Milch aber selbst Allergie auslösen.

Dr. Sibylle Schliemann, Jena, berichtete über eine 24jährige Patientin, bei der es nach mehrmonatigem Konsum von Stutenmilch perioral zu Kribbeln und Rötungen nach dem Trinken gekommen war. Die Frau litt seit ihrem zehnten Lebensjahr an atopischer Dermatitis, Nahrungsmittelallergien waren nicht bekannt. Sie wies ein Gesamt-IgE von 517 kU/l auf. Spezifische IgE-Tests ergaben für Stutenmilch CAP-Klasse 3, für Ziegen- und Schafsmilch, Kuhmilchweiße, β -Laktoglobulin und Molke CAP-Klasse 2 und für α -Laktalbumin CAP-Klasse 1. Im Pricktest reagierte die Frau deutlich auf Stutenmilch, nicht aber auf Kuh-, Ziegen- oder Schafsmilch. Der zelluläre Antigenstimulationstest (CAST) war positiv auf Stutenmilch, bei den anderen Milchsorten war dagegen das Ergebnis negativ. Bei fünf gesunden Kontrollper-

sonen war der CAST auf alle Milchsorten negativ. Im Westernblot zeigten sich mit Serum der Patientin multiple IgE-Banden nur auf Stutenmilch. Inhibitionstests ergaben keine Hinweise auf Kreuzreaktionen mit anderen Milchproteinen.

Es wurde schließlich eine isolierte Sensibilisierung gegen Stutenmilch diagnostiziert. „Wir sollten mögliche Sensibilisierungen durch solche diätetischen Behandlungsmethoden des atopischen Ekzems durchaus in Betracht ziehen“, betonte Schliemann abschließend *abd*

Schliemann S, Kaatz M, Schmidt I, Schubert R, Hipler U-C, Bauer A, Elsner P. Soforttyp-Sensibilisierung auf Stutenmilch ohne Kreuzreaktivität zu anderen Milchsorten im Rahmen einer Studie. 18. Mainzer Allergie-Workshop, Mainz, 10.–11. März 2006



Im zellulären Antigenstimulationstest zeigt sich die Monosensibilisierung gegen Stutenmilch.