

Ekzemrisiko in und ex utero

Rauchen die Eltern während der Schwangerschaft bzw. in den ersten Lebensmonaten des Kindes, erhöht sich dessen Risiko, später ein atopisches Ekzem zu entwickeln. Diesen Zusammenhang erhärtete die schwedische prospektive Geburtskohortenstudie BAMSE. Das Rauchverhalten der Eltern wurde dabei zeitnah nach der Entbindung erfasst, das Auftreten eines Ekzems beim Kind im Alter von vier Jahren dokumentiert. Die Analyse der Daten von 2.505 Kindern ergab eine Odds Ratio von 1,82 für ein atopisches Ekzem durch mütterliches Rauchen während der Schwangerschaft und eine Odds Ratio von 1,62 durch Rauchen der Eltern



© Kavita / Fotolia.com

während der ersten Lebensmonate. Die Mechanismen des Effektes von Tabakrauch auf die Entwicklung des Immunsystems sind aber noch nicht geklärt. *bk*

Böhme M et al. J Allergy Clin Immunol 2010; 125: 941–3

Montelukast als Akutmedikament?

Inden letzten Jahren hat sich der Leukotrienantagonist Montelukast in der Dauertherapie des milden chronischen Asthmas etabliert. Die Frage, ob auch ein Einsatz als Akutmedikament sinnvoll ist, stand im Fokus einer randomisierten doppelblinden plazebokontrollierten Multi-centerstudie mit 573 Patienten. Diese erhielten während eines akuten Asthmaanfalls, bei dem trotz Standardtherapie die

FEV₁ unter 50% blieb, als zusätzliche Medikation 7 mg Montelukast i. v. Dadurch stieg die Einsekundenkapazität im Median signifikant stärker an als unter Plazebo (21,4% vs. 13,0%). Die Wirkung trat nach zehn Minuten ein und hielt mindestens zwei Stunden an. *bk*

Camargo CA Jr et al. J Allergy Clin Immunol 2010; 125: 374–80

Der Milch auf der Spur

Produkt kann Spuren von Milch enthalten – Warnhinweise wie dieser finden sich auf zahlreichen abgepackten Nahrungsmitteln wie Snacks oder dunkler Schokolade. Der Hinweis erfolgt freiwillig und wird von Konsumenten mit Kuhmilchweißallergie oft ignoriert. Ob von den so gekennzeichneten Nahrungsmitteln für Allergiekranke überhaupt eine

Gefahr ausgeht, wurde jetzt in den USA überprüft. In insgesamt 81 untersuchten Produkten mit einem Warnhinweis wur-

den in 34 Fällen tatsächlich Milchproteine in mindestens einer von je zwei analysierten Chargen gefunden. Bei dunkler Schokolade enthielten sogar 14 von 18 Produkten Spuren von Milch. Die gefundenen Konzentrationen schwankten dabei zwischen 3,4 und 15.000 ppm und waren in dunkler Schokolade besonders hoch. Patienten mit Milchweißallergie sollten diese Ergebnisse erst nehmen. Haben sie einen Snack mit Warnhinweis einmal gut vertragen, heißt das noch nicht, dass in dem nächsten nicht doch größere Mengen Milch vorhanden sein können. *bk*

Crotty MP et al. J Allergy Clin Immunol 2010; 125: 935–7

Bildung und Einbildung

Zwei Wiener Epidemiologen gingen dem Einfluss des sozio-ökonomischen Status auf die Prävalenz von atopischer Dermatitis bei Kindern nach. Dazu analysierten sie mittels Fragebögen erhobene Daten von 23.583 österreichischen Grundschulern aus den Jahren 1995–1997 und 2001–2003. Für beide Zeiträume war eine signifikante Beziehung zwischen einem höheren Bildungsgrad der Eltern und der Prävalenz von atopischer Dermatitis beim Kind festzustellen (Odds Ratios von 1,13 bis 1,37), unabhängig von einer genetischen Prädisposition. Nach Meinung der Autoren besteht hier aber nicht unbedingt ein kausaler Zusammenhang. Vielmehr bieten sie Erklärungen an wie eine Tendenz der gebildeten Eltern zu vermehrter Sorge um die Gesundheit ihrer Sprösslinge oder mehr Engagement beim Ausfüllen der Fragebögen. *we*

Weber AS et al. Pediatr Allergy Immunol 2010 Apr 27 [Epub ahead of print]

Birke-Feige-Connection

Nach dem Genuss von Steinobst, Baumnüssen, Karotten, Sellerie, Kiwi und Soja reagieren gegen Birkenpollen sensibilisierte Patienten oft mit oralen Allergiesymptomen. Auslöser sind Pflanzenproteine, die mit dem Majorallergen der Birke Bet v 1 kreuzreagieren. Die Liste der relevanten Nahrungsmittel kann nun nochmals erweitert werden. In Hautpricktests reagierten von 85 Birkenpollenallergikern 78% auch auf frische Feige, 91% auf Maulbeere und 91% auf die tropische Jackfrucht. Zwei Drittel der positiv auf Feige getesteten Patienten vertrugen übrigens getrocknete Früchte besser als frische Feigen – offensichtlich beschleunigt der Trocknungsprozess die Proteolyse bzw. Konformationsänderungen der kreuzreagierenden Feigenproteine. *bk*



© womue / Fotolia.com

Hemmer W et al. Clin Exp Allergy 2010; 40: 679–87



© Restyler / Fotolia.com