

Wie gut verstehen Konsumenten Allergendeklarationen?

Damit sich Allergiker gut schützen können, muss die Deklaration von Inhaltsstoffen in Lebensmitteln eindeutig und klar verständlich sein. In der Praxis sieht das eher anders aus.

In einer Studie aus den Niederlanden wurden 238 Personen gebeten, die Allergendeklarationen von 18 Lebensmittelverpackungen zu beurteilen, um Erkenntnisse zur Verständlichkeit der Allergeninformationen zu gewinnen. Die Teilnehmer waren entweder nicht allergisch oder hatten eine selbsterklärte Nahrungsmittelallergie oder -intoleranz, zumeist Allergien gegen Erdnüsse oder Nüsse.

Lebensmittel, auf deren Verpackung in den Zutaten allergene Stoffe wie Nüsse oder Erdnüsse erwähnt wurden, wurden als hohes Risiko eingestuft. Auch bei der Bewertung von Lebensmittelpackungen, bei denen Allergene wie Nüsse in den deklarierten Zutaten fehlten, waren sich die Konsumenten einig und stufen sie als Lebensmittel mit niedrigem Risiko ein. Generell fand nur etwa jeweils die Hälfte der allergischen und nicht allergischen Konsumenten die Angaben zu

Allergenen auf den Lebensmittelverpackungen eindeutig. Die nicht allergischen Konsumenten stuften vor allem die Packungen ohne Allergeninformationen als missverständlich ein.

Unterschiede zwischen den beiden Konsumentengruppen zeigten sich bei den Lebensmittelverpackungen mit vorsorglichem Allergenetikett. Hier stuften die nicht allergischen Konsumenten das Produkt als risikoreicher für einen Allergiker ein als es die allergischen Konsumenten selber taten. Konsumenten mit geringerer Gesundheitskompetenz neigten bei einem vorsorglichen Allergenetikett dazu, das Produkt als risikoreicher einzustufen als Konsumenten mit höherer Gesundheitskompetenz.

Bei den vorsorglichen Allergenetiketten gab es drei Varianten: „Kann Erdnüsse enthalten“, „Kann Spuren von Erdnüssen enthalten“ und „Hergestellt in einer Fab-

rik, in der auch Erdnüsse verarbeitet werden“. Letzteres Etikett wurde von den Konsumenten als weniger risikoreich bewertet als die beiden anderen. Insgesamt variierten die Beurteilungen innerhalb der einzelnen Gruppen stark. So beurteilten beispielweise die gesundheitskompetenten Allergiker bei der Angabe „Kann Spuren von Erdnüssen enthalten“ das Risiko zwischen 2 % und 99 % ein: Einige Probanden sahen in Produkten mit dieser Warnung kaum ein Risiko, andere stuften sie als hochrisikoreich ein.

Weniger als 40 % der Probanden fanden die Angaben der vorsorglichen Allergietikettierung eindeutig verständlich. Generell präferierten die Probanden die Angabe „kann Erdnüsse enthalten“ vor den anderen beiden Möglichkeiten.

Fazit: Sowohl für Nicht-Allergiker als auch für Allergiker sind die Angaben mit Warnetikettierung zu Allergenen auf Verpackungen schwer zu interpretieren und oft missverständlich. Hier brauche es eindeutigere Informationen und möglichst ein standardisiertes Etikett, so die Studienautoren. *Kathrin von Kieseritzky*

Holleman BC et al. Poor understanding of allergen labelling by allergic and non-allergic consumers. *Clin Exp Allergy* 2021;51:1374–82

Eigelb löst andere Symptome aus als Eiweiß

Sind Patienten allergisch auf Hühnerei, lohnt es sich wahrscheinlich, zwischen einer Allergie auf Eiweiß und einer auf Eigelb zu unterscheiden. Denn die beiden Eibestandteile lösten in einer japanischen Studie verschiedene Symptome aus.

Der Proteinanteil in erhitztem Eigelb ist geringer als in erhitztem Eiweiß und ist deshalb weniger allergen. Japanische Wissenschaftler vermuteten deshalb ein unterschiedliches Symptomenspektrum bei Patienten mit einer Allergie auf Hühnerei. Sie analysierten daraufhin retrospektiv die Daten von 106 Patienten mit einer Allergie auf gekochtes Eiweiß und von 80 Patienten mit einer Allergie auf gekochtes Eigelb.

Die Patienten mit Eigelballergie entwickelten häufiger gastrointestinale Symptome als die Eiweißallergiker (70 % vs. 55,7 %; $p = 0,049$), vor allem Diarrhö wur-

de öfter beobachtet (22,5 % vs. 11,3 %; $p = 0,046$). Auch die Zahl an Patienten, die nur an gastrointestinalen Beschwerden litten (36,3 % vs. 20,8 %; $p = 0,021$) war bei den Eigelballergikern höher. Dafür traten bei ihnen seltener respiratorische Symptome auf als bei den Eiweißallergikern (22,5 % vs. 37,8 %; $p = 0,037$).

Bei der Therapie der beiden Gruppen gab es ebenfalls Unterschiede: Weniger Patienten mit Eigelballergie mussten β_2 -Agonisten inhalieren (10 % vs. 25,5 %; $p = 0,008$) und auch insgesamt benötigten sie seltener eine medikamentöse Therapie (35 % vs. 20,8 %; $p = 0,044$).

Die Hauptallergene für eine IgE-vermittelte Eigelballergie sind das Hühnerserumalbumin (Gal d 5) und YGP42 (Gal d 6). Ob diese für die gastrointestinalen Beschwerden verantwortlich sind, ist aber noch unklar. Die mediane Zeit bis zum Auftreten von gastrointestinalen Beschwerden nach dem Essen von Eigelb betrug 120 Minuten.

Fazit: Gekochtes Eigelb provozierte bei Patienten mit einer Hühnereiallergie häufiger gastrointestinale als respiratorische Symptome im Vergleich zu gekochtem Eiweiß. Es könnte also nötig sein, zwischen Eigelb- und Eiweißallergie zu differenzieren. Einschränkend ist zu beachten, dass es sich um retrospektive Daten handelte. *Sabrina Kempe*

Uneoka K et al. Differences in allergic symptoms after the consumption of egg yolk and egg white. *Allergy Asthma Clin Immunol* 2021;17:97