

Alergologia molekularna ImmunoCAP ISAC test

Komponenty alergenów				Możliwe reakcje krzyżowe																				
Źródło	Komponent	Rodzina białek lub funkcja	Owoce	Warzywa	Orzechy i ziarna	Strączkowe	Zboża	Przyprawy	Pyłki traw	Pyłki drzew	Pyłki roślin zielonych	Lateks	Mleko	Mięso	Ryba	Jajko	Owoce morza	Zwierzeta	Pleśnie	Roztocza	Owady	Jady	Pasożyty	
Pokarmy pochodzenia roślinnego	Kiwi	Act d 1	Cysteine protease	●																				
		Act d 2	Thaumatococcus - like protein																					
		Act d 5	Kiwelin	●																				
		Act d 8	PR-10																					
	Seler	Api g 1	PR-10																					
	Jabłko	Mal d 1	PR-10																					
	Brzoskwinia	Pru p 1	PR-10																					
		Pru p 3	LTP																					
	Orzech nerkowca	Ana o 2	Białka zapasowe, 11S albumin			●																		
	Orzech brazylijski	Ber e 1	Białka zapasowe, 2 S albumin			●																		
	Orzech laskowy	Cor a 1.0401	PR-10																					
		Cor a 8	LTP																					
		Cor a 9	Białka zapasowe, 11S albumin			●																		
	Orzech włoski	Jug r 1	Białka zapasowe, 2 S albumin			●																		
		Jug r 2	Białka zapasowe, 7S globulin			●																		
		Jug r 3	LTP																					
	Sezam	Ses i 1	Białka zapasowe, 2S albumin			●																		
	Orzech ziemny	Ara h 1	Białka zapasowe, 7S globulin			●																		
		Ara h 2	Białka zapasowe, 2S albumin			●																		
		Ara h 3	Białka zapasowe, 11S globulin			●																		
		Ara h 6	Białka zapasowe, 2S albumin			●																		
		Ara h 8	PR-10																					
		Ara h 9	LTP																					
	Soja	Gly m 4	PR-10																					
		Gly m 5	Białka zapasowe, Beta-conglycinin			●																		
		Gly m 6	Białka zapasowe, Glycinin			●																		

Alergologia molekularna ImmunoCAP ISAC test

LTP (nie swoiste Lipid Transfer Protein nsLTP)

Białka występujące w ziarnach i orzechach. Białka termostabilne, odporne na działanie enzymów trawiennych. Reakcje mogą występować po spożyciu ugotowanych produktów. Zwykle związane z o charakterze ustrojowym i

Storage protein, białka zapasowe roślin zgromadzone w ziarnach. Materiał budulcowy dla nowej rośliny. Odporne na działanie temperatury. Reakcje występują po zjedzeniu przetworzonego termicznie pokarmu.

Białka PR-10, homologiczne z Bet v 1.

Wiele z tych białek jest nieodpornych na działanie temperatury. Gotowana żywność zwykle jest dobrze tolerowana. Występujące reakcje mają charakter miejscowy (zespoł alergii jamy ustnej OAS). Związane są z alergią na pyłki

Profilina, Panalergen o dużym stopniu podobieństwa budowy cząsteczki; reakcje krzyżowe występują nawet pomiędzy luźno spokrewnionymi gatunkami roślin. Rzadko wywołujący objawy kliniczne ale u małej grupy pacjentów uczulonych być przyczyną nawet silnych reakcji. Obecne w pyłkach

Polcalcin (Calcium binding proteins)

Marker reakcji krzyżowych występujących pomiędzy pyłkami roślin. Białka te nie występują w pokarmach pochodzenia roślinnego.

Lipocalin

Stabilne białko występujące u zwierząt o ograniczonym zakresie reakcji krzyżowych pomiędzy gatunkami.

Tropomyosin Actin-binding, białko włókien mięśniowych. Marker reakcji krzyżowych pomiędzy roztocznymi, skorupiakami a karaluchami. Białko termostabilne, odporne na enzymy trawienne.

CCD Marker uczulenia na krzyżowo reagujące determinanty węglowodanów. Rzadko wywołujący reakcje alergiczne.

Parvalbumin Główny alergen ryb. Marker reakcji krzyżowych pomiędzy różnymi gatunkami ryb i płazów. Alergen odporny na działanie temperatury i enzymy trawienne. Reakcje występują po spożyciu ugotowanego

Serum albumin. Białko częściowo wrażliwe na temperaturę i enzymy trawienne. Białko zwierzęce obecne w np w mleku krowim, krwi, wołowinie, naskórku. Reakcje krzyżowe pomiędzy albuminą pochodząca z różnych gatunków ssaków są dobrze znane. (np. kot-pies; kot - wieprzowina)