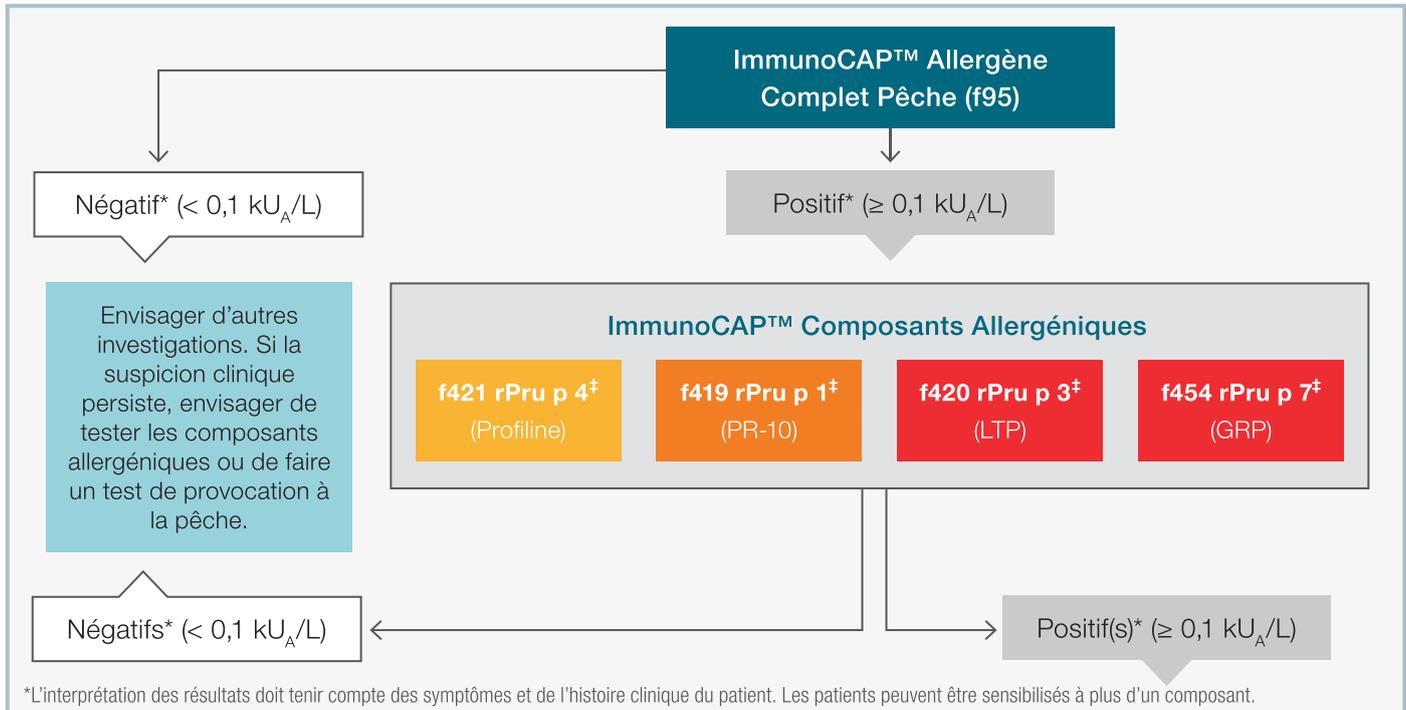


# Algorithme du test ImmunoCAP Allergène Pêche

## Allez plus loin grâce aux tests ImmunoCAP Composants Allergéniques



## Interprétation des résultats

**Réaction croisée, rarement associée à des symptômes**<sup>1,2,6</sup>

### Pru p 4‡ (profiline)

Sensibilisation fréquemment liée aux pollens de graminées. Peut entraîner des réactions, parfois sévères, chez une minorité de patients.

### Prise en charge recommandée

- Envisager d'autres tests pour identifier l'allergène primaire.

**Risque de réactions locales et, dans de rares cas, de réactions systémiques**<sup>1,2,6</sup>

### Pru p 1‡ (PR-10)

Indique une réactivité croisée avec des pollens et aliments d'origine végétale contenant des PR-10.

### Prise en charge recommandée

- Dans les régions riches en bouleaux, envisager le dosage de Bet v 1‡ (PR-10 ; t215) pour confirmer la sensibilisation primaire au bouleau.

**Risque de symptômes systémiques sévères**<sup>1-6</sup>

### Pru p 7‡ (GRP) et Pru p 3‡ (LTP)

Une sensibilisation primaire au pollen de cyprès est possible chez les patients sensibilisés à Pru p 7<sup>2,4</sup>. La sensibilisation à 5 LTP ou plus augmente le risque de réactions sévères chez les patients sensibilisés à Pru p 3<sup>5</sup>.

### Prise en charge recommandée

- Envisager de tester l'allergène Cyprès ‡ (t23 ou t6) pour confirmer la sensibilisation au cyprès en cas de résultat positif à Pru p 7.
- Envisager le dosage d'autres LTP en cas de résultat positif à Pru p 3.

\* **Produits disponibles** : ImmunoCAP Allergen f95, Peach ; ImmunoCAP Allergen f419, Allergen Component rPru p 1 PR-10, Peach ; ImmunoCAP Allergen f420, Allergen Component rPru p 3 LTP, Peach ; ImmunoCAP Allergen f421, Allergen Component rPru p 4 Profilin, Peach ; ImmunoCAP Allergen f454, Allergen Component rPru p 7, Peach ; ImmunoCAP Allergen t215, Allergen Component rBet v 1 PR-10, Birch ; ImmunoCAP Allergen t23, Italian/Mediterranean/Funeral cypress ; ImmunoCAP Allergen t6, Mountain Juniper.

**Bibliographie** : 1. Matricardi PM, et al. EAACI Molecular Allergy User's Guide. Pediatric allergy and immunology: official publication of the European Society of Pediatric Allergy and Immunology. 2016;27 Suppl 23:1-250. 2. Kleine-Tebbe J and Jakob T Editors: Molecular Allergy Diagnostics. Innovation for a Better Patient Management. Springer International Publishing Switzerland 2017. ISBN 978-3-319-42498-9 ISBN 978-3-319-42499-6 (eBook), DOI 10.1007/978-3-319-42499-6. 3. Ehrenberg, A.E., et al., Characterization of a 7 kDa pollen allergen belonging to the gibberellin-regulated protein family from three Cupressaceae species. Clin Exp Allergy, 2020. 4. Klingebiel, C., et al. (2019). "Pru p 7 sensitization is a predominant cause of severe, cypress pollen-associated peach allergy." Clin Exp Allergy 49(4): 526-536. 5. Scala E et al. Lipid transfer protein sensitization: reactivity profiles and clinical risk assessment in an Italian cohort. Allergy 70 (2015) 933-943. 6. Mills C, et al. Plant Food Allergens: John Wiley and Sons Ltd., 2004.



# Comment les tests ImmunoCAP des Composants Allergéniques de la pêche peuvent faciliter l'évaluation du risque de réactions sévères

Présentation de l'allergène ImmunoCAP f454, Composant Allergénique rPru p 7 Pêche

## ImmunoCAP Composants Allergéniques – Sévérité de la réaction

**f421 rPru p 4\***  
(Profiline)

Réactions  
locales

**f419 rPru p 1\***  
(PR-10)

Réactions  
locales

**f420 rPru p 3\***  
(LTP)

Réactions locales  
et systémiques

**f454 rPru p 7\***  
(GRP)

Réactions  
systémiques

### f421 rPru p 4\* (Profiline)<sup>1,2,6</sup>

- Rarement associé à des symptômes cliniques. Peut entraîner des réactions locales, parfois sévères, chez une minorité de patients.
- Les profilines sont sensibles à la chaleur et à la digestion. Les aliments cuits sont généralement tolérés.
- Présent dans tous les pollens et aliments d'origine végétale, associé à des réactions croisées, généralement avec les pollens de bouleau et de graminées.
- Marqueur de sensibilisation aux profilines.

### f419 rPru p 1\* (PR-10, homologue de Bet v 1)<sup>1,2,6</sup>

- Fréquemment associé à des symptômes locaux comme le syndrome oral. Associé à d'autres cofacteurs, rarement corrélé à des réactions graves.
- Marqueur de réactivité croisée entre la pêche et le pollen de bouleau.
- La plupart des protéines PR-10 sont sensibles à la chaleur et à la digestion ; les aliments cuits sont généralement tolérés.
- Marqueur de sensibilisation aux protéines PR-10 des fruits, légumes et pollens.

### f454 rPru p 7\* (Gibberellin-regulated protein)<sup>1-4</sup>

- Marqueur de gravité des allergies aux fruits.
- Marqueur de réactivité croisée entre la pêche et le pollen de cyprès.
- Se trouve dans la peau et la pulpe. Résiste à la chaleur et à la digestion, peut provoquer également des réactions aux pêches cuites.
- Marqueur de sensibilisation aux protéines GRP des fruits et du pollen de cyprès.

### f420 rPru p 3\* (LTP, protéine de transfert des lipides)<sup>1,2,5,6</sup>

- Fréquemment associé à des réactions sévères ainsi qu'au syndrome oral.
- Se retrouve en fortes concentrations dans la peau. Les LTP résistent à la chaleur et à la digestion et sont à l'origine des réactions aux pêches cuites.
- Associé à des réactions allergiques aux fruits et légumes, notamment dans les régions où l'on cultive des pêches et autres fruits similaires.
- Marqueur de sensibilisation aux LTP des fruits.

\* Les noms de produits complets sont disponibles de l'autre côté de ce feuillet

Pris en charge par l'assurance maladie. Lire attentivement les instructions figurant sur l'étiquetage et/ou dans la notice d'utilisation du réactif (disponible sur le site [www.dfu.phadia.com](http://www.dfu.phadia.com))

Pour en savoir plus, visitez [thermofisher.com/phadia](http://thermofisher.com/phadia)

© 2020 Thermo Fisher Scientific Inc. Tous droits réservés. Toutes les marques de commerce appartiennent à Thermo Fisher Scientific et à ses filiales, sauf indications contraires. Fabricant légal : Phadia AB, Uppsala, Suède. IDDALL205\_07-2020