

Allergia alle uova

Test per le IgE specifiche ImmunoCAP™

ThermoFisher
SCIENTIFIC

Allergene estrattivo
ImmunoCAP™

Componenti molecolari
ImmunoCAP™

La sensibilizzazione a più allergeni delle uova può essere un marcatore prognostico utile per la gestione del paziente.²

- La sensibilizzazione verso componenti molecolari diverse dall'ovomucoide è predittiva di una maggiore probabilità di tolleranza spontanea verso l'alimento.
- La sensibilizzazione ovomucoidea isolata raddoppia il rischio di persistenza.
- La sensibilizzazione a più allergeni delle uova quadruplica il rischio di persistenza.



Albume d'uovo (f1)

Gal d 1 (f233)
Ovomucoide

Rischio di reazione alle uova crude e cotte¹

- Resistente alla denaturazione termica
- Marcatore di allergia alle uova persistente
- Stabile al calore e alla digestione
- Altamente allergenico

Gal d 2 (f232)/Gal d 3 (f323)
Ovoalbumina/Conalbumina

Rischio di reazione alle uova crude¹

- Sensibile alla denaturazione termica*
- L'ovoalbumina è la proteina più abbondante nell'albume
- Rischio di reazione clinica all'uovo crudo e leggermente cotto

Gal d 4 (k208)
Lisozima

Rischio di reazione alle uova crude¹

- Sensibile alla denaturazione termica*
- Rischio di reazione clinica all'uovo crudo e leggermente cotto
- È stato segnalato che il lisozima, una glicosidasi, è ampiamente utilizzato nel settore alimentare (formaggio, vino, ecc.) e farmaceutico (ad esempio nei colliri) come conservante in virtù delle sue proprietà antibatteriche³⁻⁶

* Il metodo di riscaldamento consigliato è la cottura al forno a 180 °C per 30 minuti.⁷

Il tuorlo d'uovo (f75) contiene anche allergeni specifici come la livetina/albumina sierica di pollo (Gal d 5).

Il tuorlo d'uovo può essere leggermente meno allergenico dell'albume,⁸ ma la sensibilizzazione a Gal d 5 nel tuorlo d'uovo è correlata alla bird/egg syndrome.⁹ Il componente allergenico Gal d 5 è disponibile su ImmunoCAP ISAC_{E112i}.

| f1 Albumine d'uovo | Gal d 2 Ovoalbumina | Gal d 3 Conalbumina | Gal d 4 Lisozima | Gal d 1 Ovomucoide | Interpretazione* | Considerazione per la gestione |
|-----------------------|------------------------|------------------------|---------------------|-----------------------|---|--|
| | | | | | <ul style="list-style-type: none"> Il paziente è ad alto rischio di reazioni sia alle uova crude che alle uova cotte^{1,6,7,10-14} Probabilità di allergia alle uova persistente^{1,2,6,7,10-14} | <ul style="list-style-type: none"> Evitare le uova^{1,6,7,10-14} Considerare, nel contesto di altri fattori di rischio, l'opportunità di prescrivere un autoiniettore di adrenalina^{1,6,7,10-14} Si suggerisce di rivalutare i bambini allergici alle uova a intervalli regolari per identificare il possibile sviluppo di una tolleranza spontanea¹⁶ |
| | | | | | <ul style="list-style-type: none"> Indica un rischio di reazione alle uova crude e una probabilità di sviluppare una tolleranza alle uova ben cotte, soprattutto se Gal d 1 è negativo o a livelli ridotti^{1,6,7,10-14} | <ul style="list-style-type: none"> Evitare le uova crude^{1,6,7,10,14} Prendere in considerazione un test di provocazione orale (OFC) con uova ben cotte^{1,6,7,10-14} Si suggerisce di rivalutare i bambini allergici alle uova a intervalli regolari per identificare il possibile sviluppo di una tolleranza spontanea¹⁶ |
| | | | | | | |
| | | | | | <ul style="list-style-type: none"> Indica un rischio di reazione alle uova crude e una probabilità di sviluppare una tolleranza alle uova ben cotte, soprattutto se Gal d 1 è negativo o a livelli ridotti^{1,6,7,10-14} Interesse a identificare la sensibilità al lisozima tra gli individui allergici alle uova al fine di specificare misure protettive per prevenire reazioni ricorrenti.^{3-6,13} | <ul style="list-style-type: none"> Evitare le uova crude^{1,6,7,10-14} Considerare un OFC con uova ben cotte^{1,6,7,10-14} Si suggerisce di rivalutare i bambini allergici alle uova a intervalli regolari per identificare il possibile sviluppo di una tolleranza spontanea¹⁶ I pazienti devono essere avvisati di leggere attentamente l'elenco degli ingredienti di alimenti e farmaci per verificare la presenza di questo enzima, tenendo conto che il lisozima è talvolta identificato come E1105 sulle etichette degli alimenti.^{3-6,15} |

* I risultati devono essere interpretati nel contesto dell'anamnesi clinica

Bibliografia: 1. Dramburg S, et al. *Pediatr Allergy Immunol* 2023;34(Suppl 28):e13854 2. Dang TD et al. *Allergy*. 2019 Feb;74(2):318-326. 3. Everberg H et al. *Int. Arch. Allergy Immunol.* 2011;154(1):33-41. 4. Caubet J-C et al. *Curr Opin Allergy and Clin Immunol.* 2011;11(3):210-5. 5. Benedé S et al. *Int. Arch. Allergy Immunol.* 2014;165(2):83-90. 6. Weber P et al. *Mol Nutr Food Res.* 2009;53(11):1469-77. 7. Ando H et al. *J Allergy Clin Immunol.* 2008;122(3):583-58 8. Lemon-Mulé H et al. *J Allergy and Clin Immunol* 2008;122:977-983. 9. Urisu A. et al. *J Allergy Clin Immunol* 1997;100:171-176. 8. 10. Benhamou Senouf AH et al. *Pediatr Allergy Immunol* 2015;26:12-17 11. Gray CL et al. *Pediatr Allergy Immunol* 2016;27:709-15. 12. Bernhisel-Broadbent J et al. *J Allergy Clin Immunol* 1994;93:1047-1059. 13. Jarvinen KM et al. *Allergy* 2007; 62:758-765. 14. Benhamou AH et al. *Allergy* 2010; 65: 283-289. 15. Pérez-Calderón R et al. *J Investig Allergol Clin Immunol.* 2007;17(4):264-6. PMID: 17694700. 16. Santos AF, et al. *Allergy*. 2023 Dec;78(12):3057-3076.

Nomi ufficiali dei prodotti: ImmunoCAP Allergen f1, Egg white; ImmunoCAP Allergen f233, Allergen component nGal d 1 Ovomucoid, Egg; ImmunoCAP Allergen f232, Allergen component nGal d 2 Ovalbumin, Egg; ImmunoCAP Allergen f323, Allergen component nGal d 3 Conalbumin, Egg; ImmunoCAP Allergen k208, Allergen component nGal d 4 Lysozyme, Egg; ImmunoCAP Allergen f75, Egg yolk

Maggiori informazioni su thermofisher.com/allergencomponents