2641 BERKENYE, Málna-köz utca 1
www.tisztalappal.hu
Tel: 06 70 5000 528

Ételintolerancia keresztreakciók

Ez az összefoglaló felhívja a figyelmet a keresztreakciókra, melyek első látásra ellentmondó eredményeket okozhatnak.

Alkalmanként akkor is kimutatható étel elleni reakció, amikor a páciens bizonygatja, hogy azt az ételt sohasem fogyasztotta. Amennyiben az étrend ellenőrzésekor nem lehet „rejtett" forrást találni, akkor ezt az anomáliát a keresztreakció néven ismert jelenséggel lehet magyarázni.

Keresztreakció akkor keletkezik, amikor az antitest nemcsak azt az ételfehérjét ismeri fel, ami ellen termelődött, hanem más, nagyon hasonló antigént is. Ez azért lehet, mert néhány étel és pollen, bár nincsenek egymással közvetlen rokonságban, azonos molekulával, vagy azonos molekularésszel rendelkeznek. A molekulák antitest által felismert részét antigén epitópnak nevezik. Ezt a jelenséget már régóta megfigyelték és egyre több epitópot azonosítanak a modern molekuláris diagnosztika eszközeivel.

Ha a homológia 70% feletti, azaz a különböző antigének közötti egyezés 70%-nál nagyobb, keresztreakció alakulhat ki. Keresztreakció akkor keletkezik, ha a páciens egy olyan molekulára vált érzékennyé, mely valami másban is megtalálható, amivel kapcsolatba került. A keresztreagálók között találhatók élelmiszerek és pollenek, de latex és rovarok is.

Egyéb tényezők, melyek hozzájárulnak a keresztreakció klinikai megnyilvánulásához:

- az allergén koncentrációja
- az allergénepitóp megjelenése a molekula érettségi szintjétől is függ
- bizonyos antigének hőmérsékletre érzékenyek, hővel elbomlanak
- földrajzi tényezők, biodiverzitás
- egyéb hozzájáruló tényezők, úgymint fizikai erőkifejtés, gyógyszerszedés.

Példa:

Sok embernél alakul ki klasszikus (I. típusú) allergiás reakció a poratka fő allergénje, a tropomyosin ellen. Az allergológusok sok pácienst deszenzitizálnak, hogy segítség legyőzni allergiáját, másokat pedig gyógyszeres kezelés nélkül is meg tudnak gyógyítani.

Ezekben a páciensekben IgG típusú (pontosabban IgG4 típusú) ellenanyagok is termelődnek. Az IgG4 antitestek magas koncentrációját a FOODTEST 200+ is kimutatja. Normálisan a teszt által meghatározott antitestek az IgG1 és 2 osztályba, szélsőséges esetekben az IgG3 osztályba tartoznak.

Tropomyosin azonban nemcsak a poratkában, hanem más gerinctelen állatban is megtalálható, eltérő koncentrációban. Gyakran fogyasztott gerinctelenek: éti kagylók, osztrigák, rákok, garnélarákok, homárok. Így ha egy páciens érzékeny a poratkára, reagálhat az osztrigára is. Ezért a FOODTEST 200+ tesztben osztriga pozitivitást okoz akkor is, ha a páciens még sosem fogyasztott osztrigát.

A következő lista a leggyakoribb keresztreakciókat mutatja:

Fekete üröm *(Artemisia vulgaris)*	**Nyírfa** *(Betula)*	**Poratka/** **svábbogár/egyéb rovarok**	**Latex**	**Pollenek**	**Fű pollenek**	**Egyebek**
alma	alma	csigák	avokádó	ananász	ananász	kaviár
ánizskapor	cseresznye	édesvízi rák	banán	banán	banán	tojás
ánizsmag	füge	fésűkagyló	burgonya	dinnye	dinnye	
articsóka	kajszi	garnélarákok	dinnye	diófélék	diófélék	
bors (fehér és fekete)	kivi	homár	édesgesztenye	görögdinnye	görögdinnye	
burgonya	körte	kagylók (kék)	füge	narancs	narancs	
dinnye	licsi	kalmár, tintahal	kasszava	paradicsom	paradicsom	
fahéj	mandula	osztriga	kivi			
fokhagyma	mogyoró	polip	mangó			
gyömbér	nektarin	tengeri rák	őszibarack			
kamilla	sárgarépa		papaya			
kardamon	szilva		paradicsom			
kivi			spenót			
koriander						
kömény						
licsi						
mangó						
napraforgómag						
oregánó						
paprika						
paradicsom						
petrezselyem						
sárgarépa						
szerecsendió						
szőlő						
uborka						
zeller						

forrás: Cambridge Nutritional Sciences Ltd.

2016 március

MEDICAL PARTNER
Humán Diagnosztikai Laboratórium

BudaLabor