

**Die Bedeutung Nahrungsmittel-spezifischer IgG-Antikörper**

11.04.2018, Dr. med. Volker von Baehr

**Frage 1 : Welche vorrangige physiologische Bedeutung haben IgG-Antikörper gegen Nahrungsmittelproteine?**

- sie neutralisieren Nahrungsmittelleiweiße, wenn sie die Darmwand durchtreten
- sie aktivieren Mastzellen und führen zur Histaminfreisetzung
- sie verstopfen Kapillaren und Arteriolen

**Frage 2 : Was unterscheidet die Aufnahme von Nahrungsmittelantigenen in Makrophagen beim Phagozytoseweg und der Aufnahme von IgG-Nahrungsmittelkomplexen über Fc-gamma-Rezeptoren?**

- bei letzterer kommt es zu einer stärkeren Entzündung
- bei beiden Wegen ist die Entzündungsinduktion gleich
- bei letzterer kommt es weniger zu Entzündung

**Frage 3 : Welche Antikörper-Subklasse kann über den IgE-Rezeptor auch an Mastzellen binden?**

- IgG 4
- IgG 1
- IgG 3

**Frage 4 : Welche Serumhalbwertszeit haben IgG4-Antikörper?**

- 21 Tage
- 40 Tage
- 80 Tage

**Frage 5 : Welche Antikörper-Subklasse hat den geringsten Anteil am Gesamt-IgG?**

- IgG 1
- IgG 3
- IgG 4

**Frage 6 : Wie verhalten sich Nahrungsmittel-spezifische IgG-Antikörper bei leaky gut?**

- sie sind im Blut nicht nachweisbar
- sie steigen bei *leaky gut* an
- sie fallen bei *leaky gut* ab

**Frage 7 : NSAIR, Alkohol und scharfe Gewürze**

- stabilisieren die Darmwand und senken so die Darmpermeabilität
- erhöhen die Darmpermeabilität
- haben keinen Einfluss auf die Darmpermeabilität

**Frage 8 : Wieviel Prozent der deutschen Bevölkerung hat einen IgG4-Mangel und kann deshalb zu einer gestörten oralen Toleranz neigen?**

- 6-9 %
- 4-5%
- 1-2 %

**Frage 9 : Mit welchem Marker lässt sich ein *leaky gut* am spezifischsten nachweisen?**

- Zonulin im Serum
- Zonulin im Stuhl
- Alpha-1-Antitrypsin im Stuhl

**Frage 10 : Welche der nachfolgend genannten Nahrungsmittel haben typischerweise die höchsten IgG-Titer?**

- Petersilie, Fenchel, Honig, Gummibärchen
- Buchweizen, Weintrauben, Sesam, Spinat
- Kuhmilch, Weizen, Nüsse, Leguminosen, Hühnerei