

Molekulare Allergiediagnostik bei Nahrungsmittelallergien

01.12.2021, Dr. rer. nat. Anna Klaus

Frage 1 : Welcher Biomarker wird bei Verdacht auf Nahrungsmittelallergie vom Typ I nicht untersucht?

- Gesamt-IgE
- Spezifisches IgE
- Spezifisches IgG

Frage 2 : Welche Nahrungsmittel gehören zu den Hauptauslösern einer Nahrungsmittelallergie im Kindesalter?

- Kuhmilch, Hühnerei, Weizen, Erdnuss,
- Meeresfrüchte, Apfel, Pfirsich,
- Rindfleisch, Kartoffel, Banane

Frage 3 : Erdnüsse gehören zu den häufigsten Auslösern für eine Nahrungsmittel-induzierte Anaphylaxie. Welches ist das wichtigste Erdnussallergen in diesem Zusammenhang?

- Ara h 2
- Ara h 8
- Ara h 9

Frage 4 : Welcher Vorteil trifft für die Bestimmung von spezifischem IgE gegenüber dem Pricktest nicht zu?

- Sie ist schneller.
- Sie ist auch unter Einnahme von Anti-Histaminika durchführbar.
- Das Risiko für den Patienten ist geringer.

Frage 5 : Wobei kann die molekulare Allergiediagnostik bei Verdacht auf eine Milch- und/oder Eiallergie hilfreich sein?

- Sie kann einen Hinweis liefern, ob erhitzte Produkte vertragen werden.
- Sie hat eine höhere diagnostische Sensitivität als das Extrakt.
- Sie dient der Unterscheidung zwischen Risiko-behafteter und „nur“ kreuzreaktiver Sensibilisierung.

Frage 6 : Welches ist aktuell die Nahrungsmittelallergie mit der höchsten Prävalenz bei Erwachsenen in Deutschland?

- Birkenpollen-assoziierte Nahrungsmittelallergie
- Weizenallergie
- Milchallergie

Frage 7 : Welcher Befund spricht für eine Birkenpollen-assoziierte Haselnussallergie?

- Cor a 14 (SpPr): 4.56 kU_A/L, Cor a 9 (SpPr) : 2.16 kU_A/L, Cor a 1 (PR-10) <0.10 kU_A/L
- Cor a 14 (SpPr): <0.10 kU_A/L, Cor a 9 (SpPr) : <0.10 kU_A/L, Cor a 1 (PR-10) 25.35 kU_A/L
- Cor a 14 (SpPr): <0.10 kU_A/L, Cor a 8 (LTP) : 12.34 kU_A/L, Cor a 1 (PR-10) <0.10 kU_A/L

Frage 8 : Was versteht man unter Panallergenen?

- Es sind Allergene, die in mehreren Allergenquellen vorkommen.
- Es sind Allergene, die mit einem erhöhten allergischen Risiko assoziiert sind.
- Es sind Allergene, die mit keiner Klinik assoziiert werden können.

Frage 9 : Eine Sensibilisierung auf das Speicherprotein Ana o3 der Cashew wird mit einem erhöhten allergischen Risiko assoziiert, warum?

- Das Speicherprotein ist hitze- und verdauungsstabil und in großen Mengen in Cashew vorhanden.
- Das Speicherprotein ist hitzelabil, ein Erhitzen fördert sein allergisches Potential.
- Eine Sensibilisierung führt zu einer hohen Kreuzreaktivität mit vielen weiteren Nahrungsmitteln.

Frage 10 : Welches Allergen gilt als Marker für eine verzögerte Fleischallergie?

- e204 Bos d6, Serumalbumin
- o215 Alpha-Gal
- o214 CCD