

# Alergologia molekularna ImmunoCAP ISAC test

Komponenty alergenów				Możliwe reakcje krzyżowe																					
Źródło	Komponent	Rodzina białek lub funkcja	Owoce	Warzywa	Orzechy i ziarna	Strączkowe	Zboża	Przyprawy	Pyłki traw	Pyłki drzew	Pyłki roślin zielonych	Lateks	Mleko	Mięso	Ryba	Jajko	Owoce morza	Zwierzeta	Pleśnie	Roztocza	Owady	Jady	Pasożyty		
Pokarmy pochodzenia roślinnego	Kiwi	Act d 1	Cysteine protease	●																					
		Act d 2	Thaumatococcus - like protein																						
		Act d 5	Kiwelin	●																					
		Act d 8	PR-10																						
	Seler	Api g 1	PR-10																						
	Jabłko	Mal d 1	PR-10																						
	Brzoskwinia	Pru p 1	PR-10																						
		Pru p 3	LTP																						
	Orzech nerkowca	Ana o 2	Białka zapasowe, 11S albumin			●																			
	Orzech brazylijski	Ber e 1	Białka zapasowe, 2 S albumin			●																			
	Orzech laskowy	Cor a 1.0401	PR-10																						
		Cor a 8	LTP																						
		Cor a 9	Białka zapasowe, 11S albumin			●																			
	Orzech włoski	Jug r 1	Białka zapasowe, 2 S albumin			●																			
		Jug r 2	Białka zapasowe, 7S globulin			●																			
		Jug r 3	LTP																						
	Sezam	Ses i 1	Białka zapasowe, 2S albumin			●																			
	Orzech ziemny	Ara h 1	Białka zapasowe, 7S globulin			●																			
		Ara h 2	Białka zapasowe, 2S albumin			●																			
		Ara h 3	Białka zapasowe, 11S globulin			●																			
		Ara h 6	Białka zapasowe, 2S albumin			●																			
		Ara h 8	PR-10																						
		Ara h 9	LTP																						
	Soja	Gly m 4	PR-10																						
		Gly m 5	Białka zapasowe, Beta-conglycinin			●																			
		Gly m 6	Białka zapasowe, Glycinin			●																			

# Alergologia molekularna ImmunoCAP ISAC test

Gryka Pszonica	nFrag e 1	Białka zapasowe, 2S albumin																		
	Tri a 14	<b>LTP</b>																		
	Tri a 19	Omega 5 gliadin												•						
	Tri aA_TI	Alpha-Amylase/Trypsin inhibitor																		
Pyłki traw	Cyn d 1	Pierwsza grupa alergenów traw																		
	Phl p 1	1 grupa alergenów traw																		
	Phl p 2	1 grupa alergenów traw																		
	Phl p 4	Barbarine bridge ezyme																		
	Phl p 5	5 grupa alergenów traw																		
	Phl p 6	6 grupa alergenów traw																		
	Phl p 7	Polcalcic																		
	Phl p 11	Trypsin inhibitor																		
	Phl p 12	Profilin																		
	Pyłki drzew	Aln g 1	PR-10																	
Bet v 1		PR-10																		
Bet v 2		Profilin																		
Bet v 4		Polcalcic																		
Leszczyna		Cor a 1.0101																		
Cedr Japoński		Cry j 1	Pectate lyase																	
Cypres		Cup a 1	Pectate lyase																	
Oliwka		Ole e 1	Trypsin inhibitor																	
Platan		Ole e 7	<b>LTP</b>																	
		Ole e 9	Glucanase																	
		Pla a 1	Invertase Inhibitor																	
		Pla a 2	Polygalacturonases																	
		Pla a 3	<b>LTP</b>																	
		Ambrozia	Amb a 1	Pectate lyase																
Pyłki roślin zielnych	Bylica	Art v 1	Defensin																	
	Komosa	Art v 3	<b>LTP</b>																	
		Che a 1	Trypsin Inhibitor																	
	Mercury annual	Mer a 1	Profilin																	





# Alergologia molekularna ImmunoCAP ISAC test

## LTP (nie swoiste Lipid Transfer Protein nsLTP)

Białka występujące w ziarnach i orzechach. Białka termostabilne, odporne na działanie enzymów trawiennych. Reakcje mogą występować po spożyciu ugotowanych produktów. Zwykle związane z o charakterze ustrojowym i

**Storage protein**, białka zapasowe roślin zgromadzone w ziarnach. Materiał budulcowy dla nowej rośliny. Odporne na działanie temperatury. Reakcje występują po zjedzeniu przetworzonego termicznie pokarmu.

## Białka PR-10, homologiczne z Bet v 1.

Wiele z tych białek jest nieodpornych na działanie temperatury. Gotowana żywność zwykle jest dobrze tolerowana. Występujące reakcje mają charakter miejscowy (zespoł alergii jamy ustnej OAS). Związane są z alergią na pyłki

**Profilina**, Panalergen o dużym stopniu podobieństwa budowy cząsteczki; reakcje krzyżowe występują nawet pomiędzy luźno spokrewnionymi gatunkami roślin. Rzadko wywołujący objawy kliniczne ale u małej grupy pacjentów uczulonych być przyczyną nawet silnych reakcji. Obecne w pyłkach

## Polcalcin (Calcium binding proteins)

Marker reakcji krzyżowych występujących pomiędzy pyłkami roślin. Białka te nie występują w pokarmach pochodzenia roślinnego.

## Lipocalin

Stabilne białko występujące u zwierząt o ograniczonym zakresie reakcji krzyżowych pomiędzy gatunkami.

**Tropomyosin Actin-binding**, białko włókien mięśniowych. Marker reakcji krzyżowych pomiędzy roztocznymi, skorupiakami a karaluchami. Białko termostabilne, odporne na enzymy trawienne.

**CCD Marker** uczulenia na krzyżowo reagujące determinanty węglowodanów. Rzadko wywołujący reakcje alergiczne.

**Parvalbumin** Główny alergen ryb. Marker reakcji krzyżowych pomiędzy różnymi gatunkami ryb i płazów. Alergen odporny na działanie temperatury i enzymy trawienne. Reakcje występują po spożyciu ugotowanego

**Serum albumin**. Białko częściowo wrażliwe na temperaturę i enzymy trawienne. Białko zwierzęce obecne w np w mleku krowim, krwi, wołowinie, naskórku. Reakcje krzyżowe pomiędzy albuminą pochodząca z różnych gatunków ssaków są dobrze znane. (np. kot-pies; kot - wieprzowina)