FOODTEST.HU
ételintolerancia központ

SZAKMAI ANYAG

# Keresztreakciók ételintoleranciában

Miért mutathat ki a vizsgálat olyan ételt is, amelyet a páciens sosem fogyasztott?

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

Alkalmanként akkor is kimutatható étel elleni reakció, amikor a páciens bizonygatja, hogy azt az ételt sohasem fogyasztotta. Ha az étrend ellenőrzésekor nem található „rejtett" forrás, az anomáliát a **keresztreakció** néven ismert jelenség magyarázhatja.

## Hogyan alakul ki a keresztreakció?

Keresztreakció akkor keletkezik, amikor az antitest nemcsak azt az ételfehérjét ismeri fel, amely ellen termelődött, hanem más, nagyon hasonló antigént is. Ennek oka, hogy egyes ételek és pollenek – bár nincsenek közvetlen rokonságban – azonos molekulával vagy molekularésszel rendelkeznek. A molekulák antitest által felismert részét **antigénepitópnak** nevezik; a jelenséget régóta megfigyelték, és a modern molekuláris diagnosztika egyre több epitópot azonosít.

### 70% feletti homológia

Ha a különböző antigének közötti egyezés 70%-nál nagyobb, keresztreakció alakulhat ki – vagyis ha a páciens olyan molekulára vált érzékennyé, amely valami másban is megtalálható. Keresztreagálók lehetnek élelmiszerek, pollenek, de latex és rovarok is.

### A klinikai megjelenést befolyásolja

- az allergén koncentrációja
- a molekula érettségi szintje (ettől is függ az epitóp megjelenése)
- egyes antigének hőérzékenysége – hővel elbomlanak
- földrajzi tényezők, biodiverzitás
- egyéb tényezők: fizikai erőkifejtés, gyógyszerszedés

# A leggyakoribb keresztreakciók

A kiváltó forrás (pollen, rovar, latex) és az élelmiszerek, amelyekkel keresztreakció alakulhat ki:

## Fekete üröm

*Artemisia vulgaris*

alma · ánizskapor · ánizsmag · articsóka · bors (fehér és fekete) · burgonya · dinnye · fahéj · fokhagyma · gyömbér · kamilla · kardamom · kivi · koriander · kömény · licsi · mangó · napraforgómag · oregánó · paprika · paradicsom · petrezselyem · sárgarépa · szerecsendió · szőlő · uborka · zeller

## Nyírfa

*Betula*

alma · cseresznye · füge · kajszi · kivi · körte · licsi · mandula · mogyoró · nektarin · sárgarépa · szilva

## Poratka, svábbogár, egyéb rovarok

*tropomiozin*

csigák · édesvízi rák · fésűkagyló · garnélarákok · homár · kagylók (kék) · kalmár, tintahal · osztriga · polip · tengeri rák

## Latex

avokádó · banán · burgonya · dinnye · édesgesztenye · füge · kasszava · kivi · mangó · őszibarack · papaya · paradicsom · spenót

## Pollenek

ananász · banán · dinnye · diófélék · görögdinnye · narancs · paradicsom

## Fűpollenek

ananász · banán · dinnye · diófélék · görögdinnye · narancs · paradicsom

## Egyebek

kaviár · tojás

### Példa: poratka és osztriga

Sok embernél alakul ki klasszikus (I. típusú) allergiás reakció a poratka fő allergénje, a **tropomiozin** ellen. Az allergológusok sok pácienst deszenzitizálnak, hogy segítsenek legyőzni az allergiát, másokat gyógyszeres kezelés nélkül is meg tudnak gyógyítani.

Ezekben a páciensekben IgG típusú (pontosabban IgG4) ellenanyagok is termelődnek, amelyek magas koncentrációját a FOODTEST 200+ is kimutatja. Normálisan a teszt által meghatározott antitestek az IgG1 és IgG2, szélsőséges esetben az IgG3 osztályba tartoznak.

A tropomiozin azonban nemcsak a poratkában, hanem más gerinctelen állatokban is megtalálható, eltérő koncentrációban. Gyakran fogyasztott gerinctelenek: éti kagylókban, osztrigában, rákokban, garnélarákban, homárban. Így a poratkára érzékeny páciens reagálhat az osztrigára is – ezért a FOODTEST 200+ tesztben **osztrigapozitivitás** jelenhet meg akkor is, ha a páciens még sosem fogyasztott osztrigát.

Forrás: Cambridge Nutritional Sciences Ltd., 2016. március

Laboratóriumi partnereink

MEDICAL PARTNER Humán Diagnosztikai Laboratórium

BudaLabor