



ŒUF

Allergologie moléculaire



Des résultats précis pour des **décisions sûres**

Comment mieux caractériser et prendre
en charge une allergie à l'œuf

Thermo
SCIENTIFIC

Portez le diagnostic et la prise en charge des patients allergiques à l'œuf à un tout autre niveau

Une meilleure évaluation du risque avec les composants allergéniques

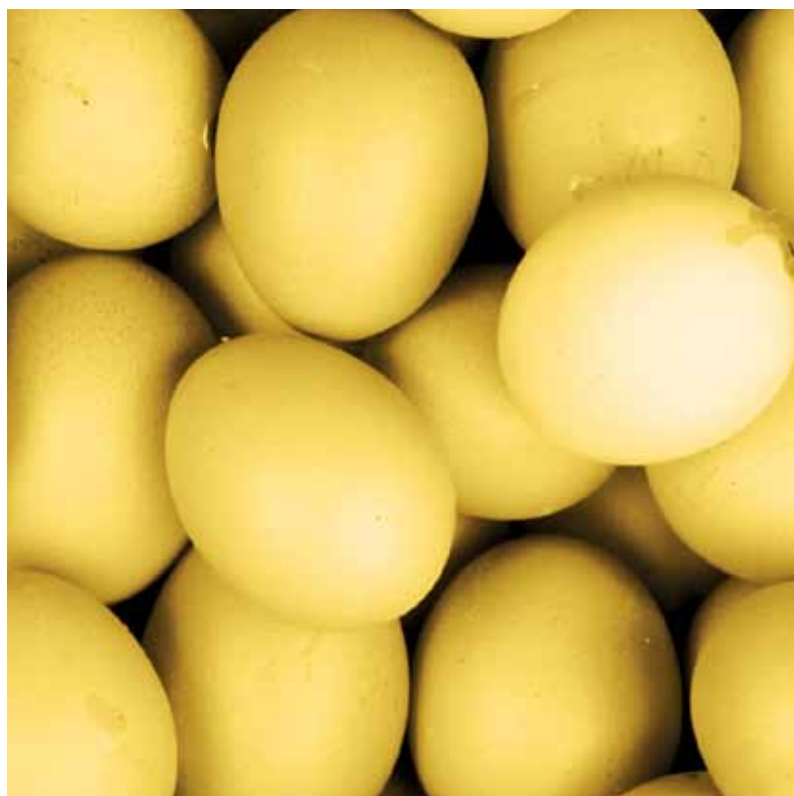
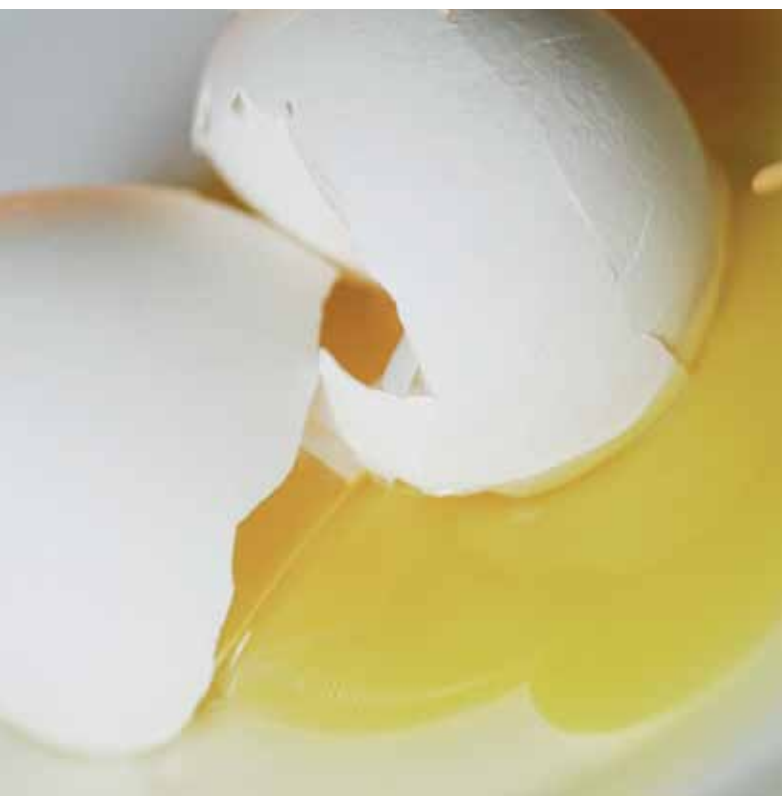
- Des taux significatifs d'IgE spécifiques de Gal d 1 indiquent un risque de réaction clinique à l'œuf cru et cuit.^{1,2,3}
- Des taux faibles ou indétectables d'IgE spécifiques de Gal d 1 suggèrent une tolérance à l'œuf bien cuit, par exemple dans les gâteaux ou les biscuits.^{1,2}

Une meilleure caractérisation des patients allergiques à l'œuf

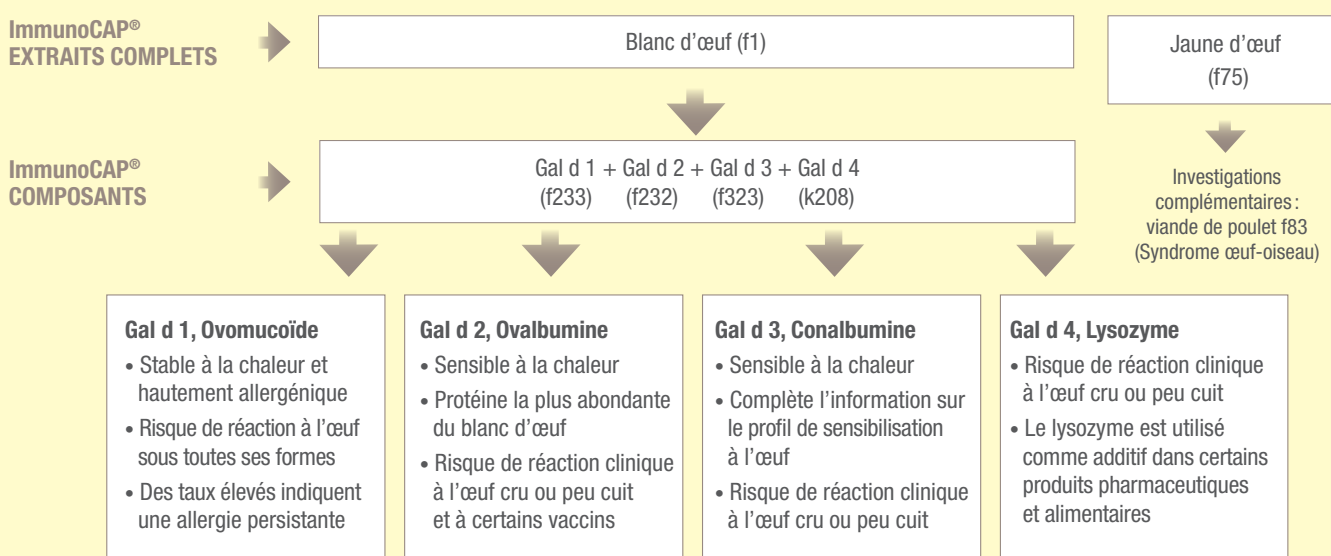
- Les tests avec des composants aident à identifier les enfants susceptibles d'être guéris de leur allergie à l'œuf ; le suivi des taux d'IgE spécifiques de Gal d 1 au cours du temps aide à détecter le développement d'une tolérance.⁴
- Des taux faibles d'IgE spécifiques de Gal d 1 dans la petite enfance sont en faveur d'un bon pronostic de guérison de l'allergie à l'œuf.⁵
- Lorsque les taux pour Gal d 1 sont faibles, une sensibilisation aux composants de l'œuf Gal d 2, Gal d 3 et/ou Gal d 4 peut provoquer des réactions cliniques à l'œuf cru ou légèrement cuit.
- Les patients allergiques à l'œuf et sensibilisés à Gal d 2 peuvent développer une réaction allergique lors d'une vaccination contre la grippe ou la fièvre jaune.⁶
- Les patients allergiques à l'œuf avec des IgE spécifiques de Gal d 4 peuvent réagir en cas d'exposition involontaire au lysozyme de l'œuf présent sous forme masquée dans les produits pharmaceutiques ou alimentaires.^{7,8}

Une meilleure prise en charge du patient

- Par l'évaluation du risque de persistance d'une allergie à l'œuf – des taux élevés d'IgE spécifiques de Gal d 1 indiquent une persistance de l'allergie à l'œuf.^{4,9,10}
- En détectant les signes du développement d'une tolérance par le suivi des taux d'IgE spécifiques de Gal d 1 qui généralement diminuent au cours de l'acquisition de la tolérance.^{4,5}
- La quantification des IgE spécifiques de Gal d 1 peut guider le médecin sur le moment approprié pour réaliser un test de réintroduction.¹



Profil de tests recommandé



Le saviez-vous ?

- Gal d 1 est l'allergène dominant de l'œuf, il est très allergénique et très stable à la chaleur.¹⁰
- Gal d 2 est la protéine de l'œuf la plus abondante, mais elle est facilement dénaturée par la cuisson.¹¹
- Les vaccins contre la grippe et la fièvre jaune sont produits sur des embryons de poulets, et peuvent contenir de faibles taux de protéines d'œuf, principalement Gal d 2.⁶
- Gal d 3 est également connu sous le nom d'ovotransferrine. Beaucoup de patients allergiques à l'œuf sont sensibilisés à ce composant thermolabile.¹²
- Le lysozyme (Gal d 4) est utilisé comme conservateur – E1105 – dans certains fromages, vins et produits pharmaceutiques.⁷
- La présence d'IgE spécifiques du jaune d'œuf peut indiquer un syndrome œuf-oiseau. Les symptômes apparaissent lorsque les patients consomment du jaune d'œuf cuit et de la viande de volaille, mais également lorsqu'ils sont exposés à des plumes et poussières d'oiseau.¹³

Faites une évaluation précise

Les composants allergéniques ImmunoCAP® vous aident à différencier une « vraie » allergie d'une réactivité croisée

Prenez des décisions appropriées

Une meilleure différenciation vous aide à donner des conseils pertinents et choisir le meilleur traitement

Faites la différence

Une prise en charge adaptée vous aide à améliorer le bien-être et la qualité de vie du patient

Références : 1. Ando H, Moverare R, Kondo Y, Tsuge I, Tanaka A, Borres MP, Urisu A. Utility of ovomucoid-specific IgE concentrations in predicting symptomatic egg allergy. *J Allergy Clin Immunol* 2008; 122:583-8. 2. Lemon-Mule H, Sampson HA, Sicherer SH, Shreffler WG, Noone S, Nowak-Wegrzyn A. Immunologic changes in children with egg allergy ingesting extensively heated egg. *J Allergy Clin Immunol* 2008; 122:977-83. 3. Urisu A, Ando H, Morita Y, Wada E, Yasaki T, Yamada K, Komada K, Torii S, Goto M, Wakamatsu T. Allergenic activity of heated and ovomucoid-depleted egg white. *J Allergy Clin Immunol* 1997; 100:171-6. 4. Bernhisel-Broadbent J, Dintzis HM, Dintzis RZ, Sampson HA. Allergenicity and antigenicity of chicken egg ovomucoid (Gal d III) compared with ovalbumin (Gal d I) in children with egg allergy and in mice. *J Allergy Clin Immunol* 1994; 93:1047-59. 5. Montesinos E, Martorell A, Félix R, Cerdá JC. Egg white specific IgE levels in serum as clinical reactivity predictors in the course of egg allergy follow up. *Pediatr Allergy Immunol* 2010; 21:634-639. 6. Clarke AT, Skypala I, Leech SC, Ewan PW, Dugué P, Brathwaite N, Huber PAJ, Nasser SM. British Society for Allergy and Clinical Immunology guidelines for the management of egg allergy. *Clin Exp Allergy* 2010; 40:1116-1129. 7. Frémont S, Kanny G, Nicolas JP, Moneret-Vautrin DA. Prevalence of lysozyme sensitization in an egg-allergic population. *Allergy* 1997; 2:224-228. 8. Pérez-Calderón R, Gonzalo-Garijo MA, Lamilla-Yerga A, Mangas-Santos R, Moreno-Gastón I. Recurrent Angioedema Due to Lysozyme Allergy. *J Investig Allergol Clin Immunol* 2007; 17(4):264-266. 9. Jarvinen KM, Beyer K, Vila L, Bardina L, Mishoe M, Sampson HA. Specificity of IgE antibodies to sequential epitopes of hen's egg ovomucoid as a marker for persistence of egg allergy. *Allergy* 2007; 62:758-65. 10. Benhamou AH, Caubet JC, Eigenmann PA, Nowak-Wegrzyn, Marcos CP, Reche M and Urisu A. State of the art and new horizons in the diagnosis and management of egg allergy. *Allergy* 2010; 65:283-289. 11. Mine Y, Zhang JW. Comparative Study on Antigenicity and Allergenicity of native and denatured egg white proteins. *J Agric Food Chem* 2002; 50:2679-2683. 12. Everberg H, Brostedt P, Oman H, Bohman S, Movérare R. Affinity purification of egg-white allergens for improved component-resolved diagnostics. *Int Arch Allergy Immunol* 2011; 154:33-41. 13. Quirce S, Marañón F, Umpiérrez A, de las Heras M, Fernández-Caldas E, Sastre J. Chicken serum albumin (Gal d 5) is a partially heat-labile inhalant and food allergen implicated in the bird-egg syndrome. *Allergy*. 2001; 56:754-62.