

www.apalweb.it

Salvatore Tripodi

Allergologia Pediatrica
Ospedale "Sandro Pertini"

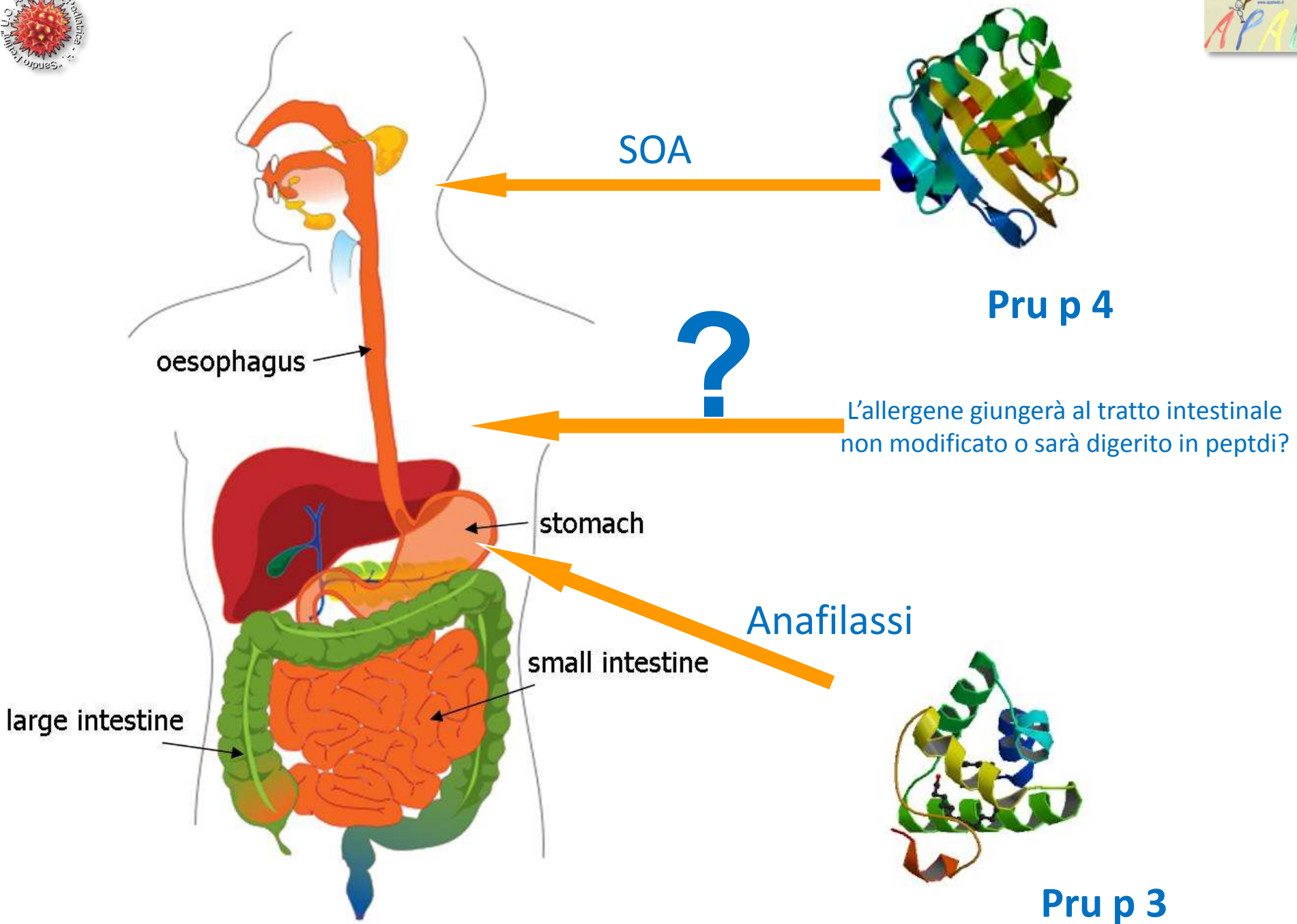
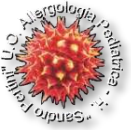
La Sindrome Orale Allergica è sempre innocua?



Allergy Monitor©
App gratuita



salvatore.tripodi@gmail.com
www.salvatoretripodi.it



SOA

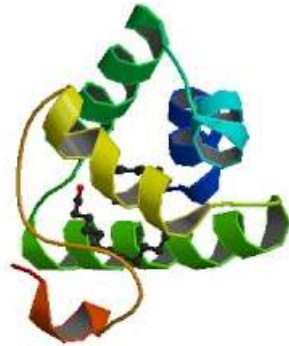


Pru p 4

?

L'allergene giungerà al tratto intestinale non modificato o sarà digerito in peptidi?

Anafilassi



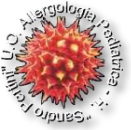
Pru p 3

oesophagus

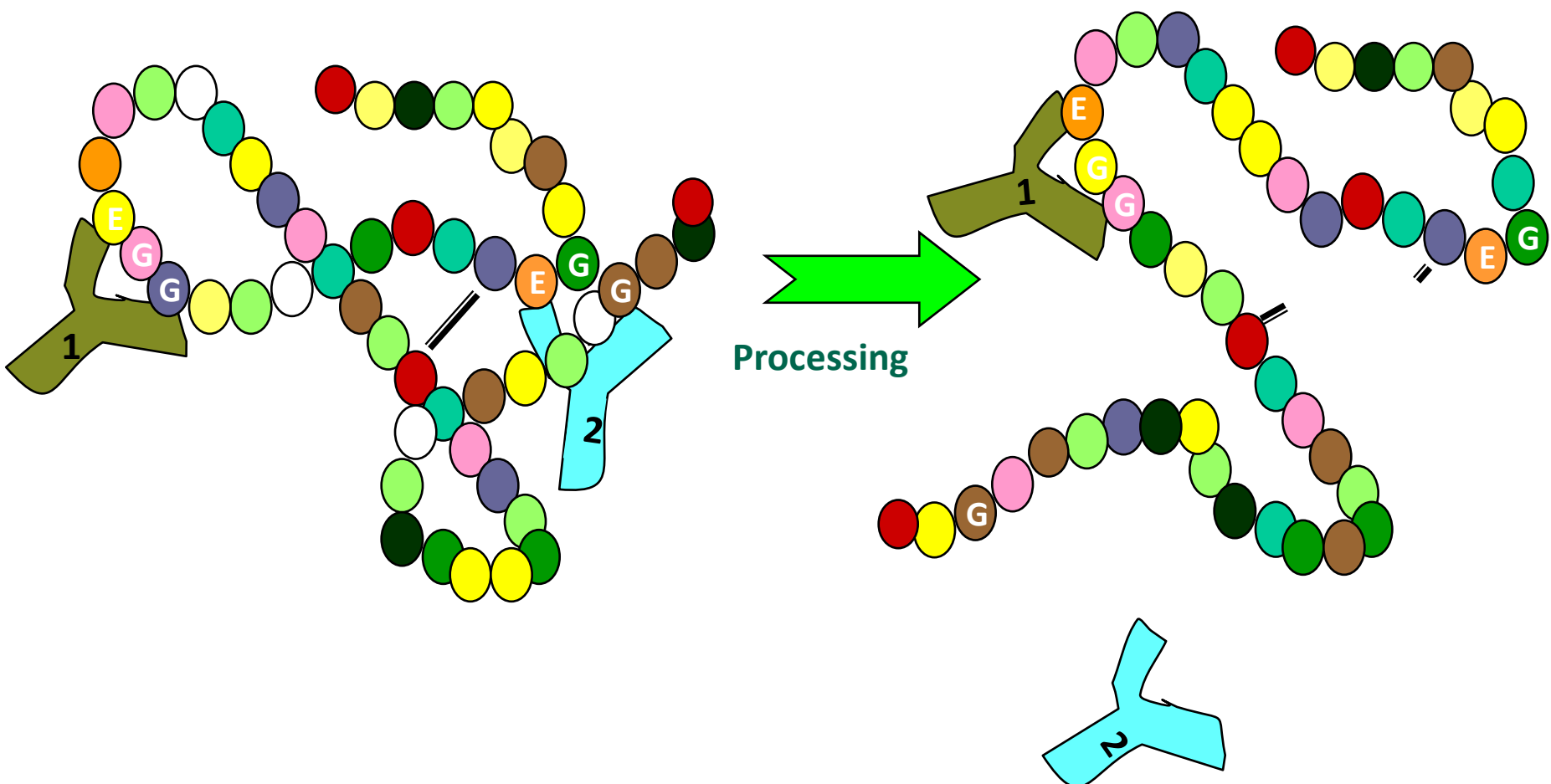
stomach

small intestine

large intestine



Effect of Cooking & Digestion on Food Proteins



ALLERGENI OMOLOGHI DI BET v 1 (Pr-10)

Bet v 1-like è stato identificato in vegetali appartenenti alla famiglia delle Apiaceae (es. sedano, carota), nelle Rosaceae (ad es. **MELA**, Mal d 1, **marker**), nei legumi, frutta a guscio (es. nocciola, Cor a 1) e semi (es. soia Gly m 4)

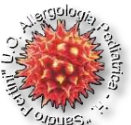
Clinica: **SOA** da alimenti crudi e freschi (tollerati i succhi del commercio).
Raramente sintomi sistemici (bassa termo resistenza, es Ara h8, Gly m 4/SAM22).



PROFILINE

- Rappresentano una famiglia di piccole (da 12 a 15 kDa) molecole altamente conservate.
- Quelle che appartengono al regno vegetale hanno **un'omologia di sequenza più elevata del 75%**.
- Il 10-20% dei pazienti sensibilizzati ai pollini (graminacee, betulla, olivo, parietaria officinalis) hanno IgE verso le profiline
- La sensibilizzazione profilinica è un fattore di rischio per reazioni allergiche verso più pollini e verso fonti allergeniche alimentari.

Multiple pollen sensitization: a molecular approach to the diagnosis. *Int Arch Allergy Immunol* 2001, 125:57-65.



PROFILINE

- Le profiline possono causare gli stessi sintomi per via inalatoria, da contatto, da ingestione come accade per le proteine Bet v 1-like (classe 2 degli allergeni alimentari)
- Poiché le profiline sono **sensibili alla denaturazione termica ed alla digestione gastrica**, esse non possono causare sensibilizzazione attraverso il tratto gastro-intestinale.
- Infatti, il consumo di alimenti crudi da parte di pazienti sensibilizzati alla profilina conduce a **reazioni che sono usualmente ristrette alla cavità orale (SOA)**; reazioni severe, causate dalla esposizione alla profilina, non sono state mai riportate

























Asero suggerisce che l'allergia all'anguria, al melone bianco, al pomodoro, alla banana, all'ananas, all'arancia ed al kaki possa essere considerata come marker di ipersensibilità profilinica nei paesi del Mediterraneo.



nsLipid Transfer Proteins


























- Non-specific lipid transfer proteins probabilmente hanno un ruolo difensivo contro funghi e batteri.
- Esse costituiscono una famiglia proteica di 7 kDa (nsLTP 2 subfamily) o 9 kDa (nsLTP 1 subfamily) che sono ampiamente distribuite nel regno vegetale.
- **La PESCA costituisce il marker di questo tipo di allergia**
- Clinica: **SOA, Orticaria, FDEIA, Anafilassi da alimenti crudi/cotti, freschi/conservati (succhi di frutta, marmellate).**
- nsLTPs sono localizzate nella buccia della frutta più che nella polpa
- Questo dato è particolarmente importante per pazienti allergici sensibilizzati alle Rosacee i quali possono ridurre il rischio di severe reazioni allergiche evitando alcuni tipi di frutta o consumando frutta sbucciata.

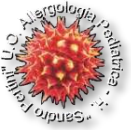
Act c 10	Actidinia chinensis	Gold kiwi – Kiwi	
Act d 10	Actidinia deliciosa	Green kiwi - Kiwi verde	
All a 3	Allium escalonicum	Shallot – Scalogno	
All c 3	Allium cepa	Onion - Cipolla	
Api g 2	Apium graveolens	Celery - Sedano	
Ara h 9	Arachis hypogea	Peanut – Arachide	
Aspa o 1	Asparagus officinalis	Asparagus - Asparago	
Bra o 3	Brassica oleracea	Cabbage - Broccoli	
Can s 8	Castanea sativa	Chestnut - Castagna	
Cit cl 3	Citrus clementina	Clementine	
Cit l 3	Citrus limon	Lemon - Limone	
Cit r 3	Citrus nobilis o Citrus reticulata	Mandarin - Mandarino	
Cit s 3	Citrus sinensis	Sweet orange - Arancio	
Cor a 8	Corylus avellana	Hazel - Nocciola	
Cuc m LTP	Cucumis melo	Cantaloupe - Melone	
Dau c 3	Daucus carota	Carrot - Carota	
Fra a 3	Fragaria ananassa	Strawberry - Fragola	
Hel a 3	Helianthus annuus	Sunflower - Girasole	
Hor v 14	Hordeum sativum o	Barley - Ozo	
Jug r 3	Juglans regia	Walnut - Noce	
Lac s 1	Lactuca sativa	Garden lettuce - Lattuga	
Len c 3	Lens culinaris	Lentil - Lenticchie	
Lyc e 3	Lycopersicon esculentum	Tomato - Pomodoro	
Mal d 3	Malus domestica	Apple - Mela	

Isac 103 e UniCap

Isac 103

Rosacee

Mor n 3	Morus nigra	Black Mulberry - Gelso nero	
Mus a 3	Musa acuminata	Banana - Banana	
Ory s 14	Oryza sativa	Rice - Riso	
Pet c 3	Petroselinum crispum	Parsley - Prezzemolo	
Pha v 3	Phaseolus vulgaris	Kidney bean - Fagiolo	
Pru ar 3	Prunus armeniaca	Apricot - Albicocca	
Pru av 3	Prunus avium	Sweet cherry - Ciliegia	
Pru d 3	Prunus domestica	European plum - Susina	
Pru du 3	Prunus dulcis o amvgdalis	Almond - Mandorla	
Pru p 3	Prunus persica	Peach - Pesca	
Pun g 3	Punica granatum	Pomegranate - Melograno	
Pyr c 3	Pyrus communis	Pear - Pera	
Rib r 3	Ribes rubrum	Redcurrant - Ribes rosso	
Ros r 3	Rosa rugosa	Rose - Rosa	
Rub i 3	Rubus idaeus	Raspberry - Lampone	
Sin a 3	Sinapis alba	White mustard - senape bianca	
Tri a 14	Triticum aestivum	Grano Tenero	
Tri a LPT2	Triticum aestivum	Wheat - Frumento	
Tri s 14	Triticum spelta	Spelt - Farro	
Tri td 14	Triticum turgidum ssp	Durum wheat - Grano duro	
Vac m 3	Vaccinium myrtillus	Myrtle blueberry - Mirtillo nero	
Vit v 1	Vitis vinifera	Grape - Uva	
Zea m 14	Zea mays	Corn - Granoturco	



TERMO-RESISTENZA

Sintomi sistemici

+

-

+

LTP

PEPSINO-RESISTENZA

-

PR-10

(bassa termo resistenza)

Profilin

Lievi sintomi locali (SOA)

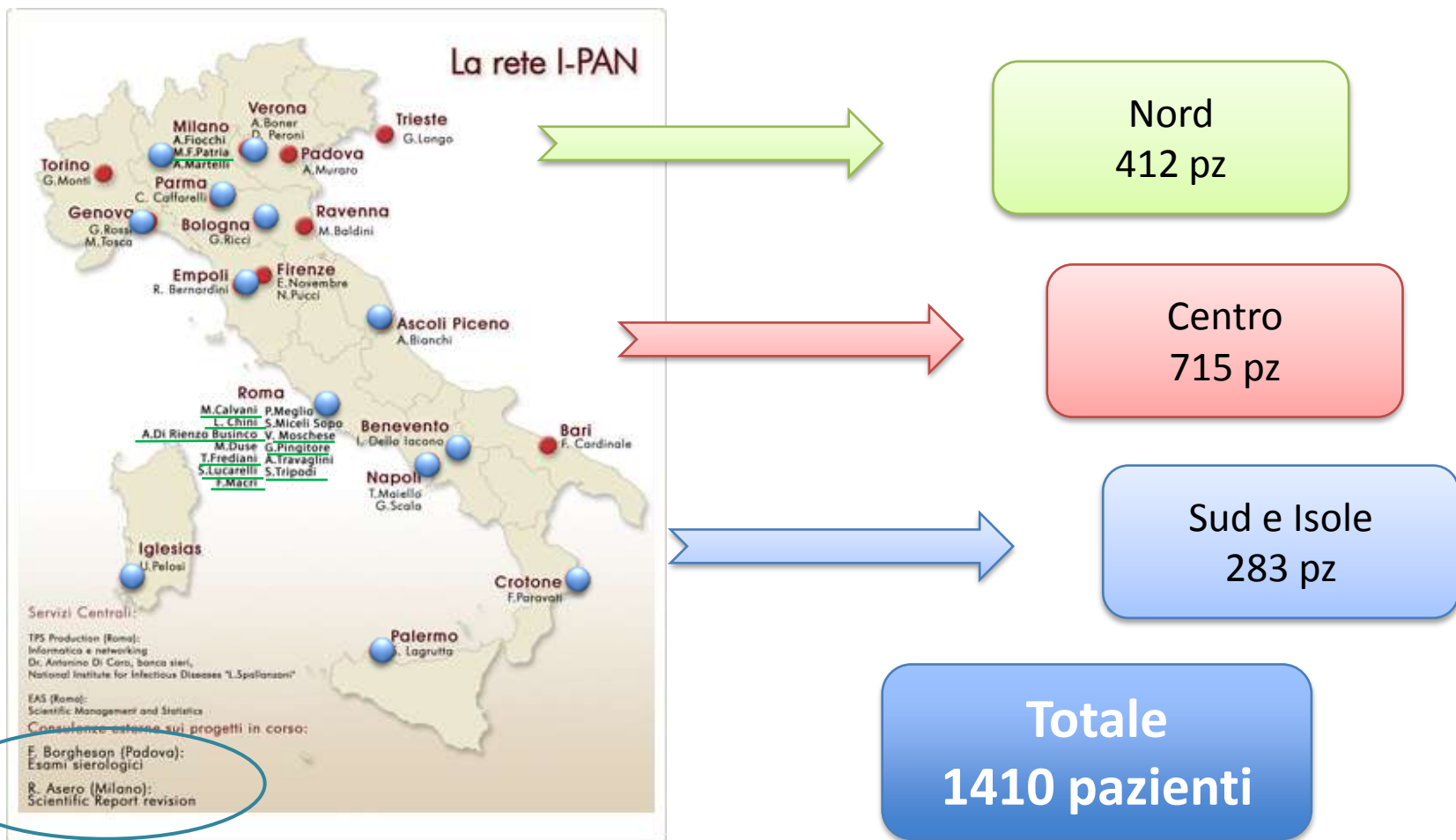




qualche dato di epidemiologia sulla SAO e LTP

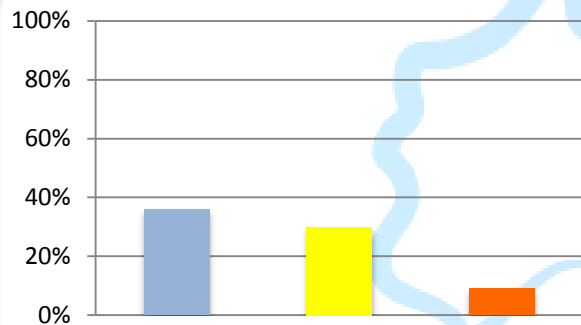


La rete I-PAN e lo studio PANPED

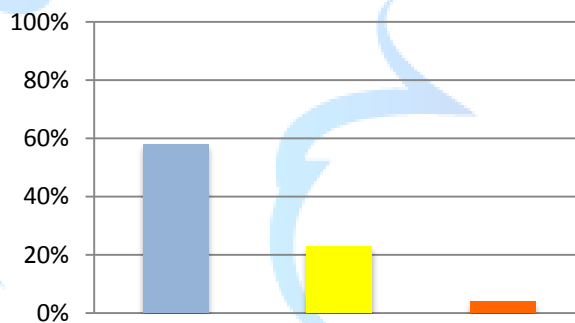


● Centri dello studio Panallergeni in Pediatria (Pan-Ped)

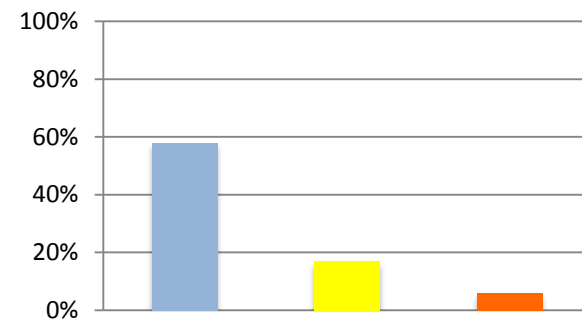
Nord



Centro



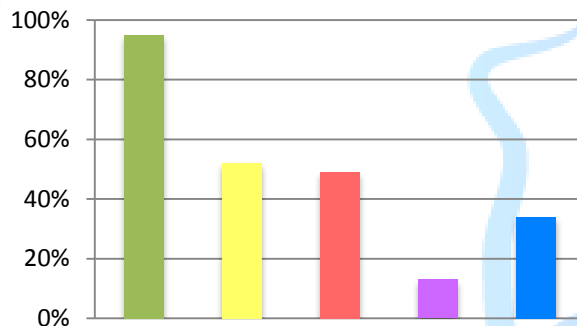
Sud e Isole



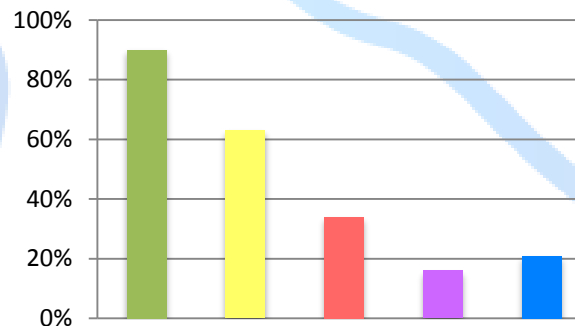
- Rinite allergica moderato-severa
- Sindrome orale allergica
- Anafilassi

Tutta la casistica:
SOA= 23,9%
Anafilassi= 5,7%

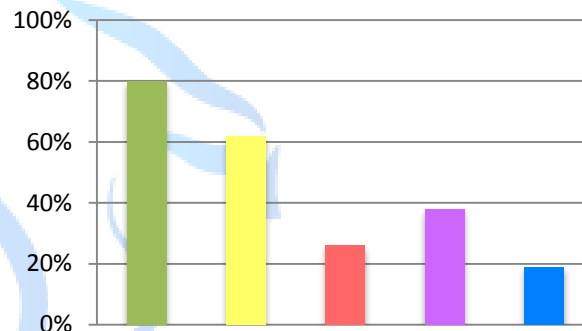
Nord



Centro



Sud e Isole



- Phleum pratense
- Olivo
- Betulla
- Pesca (LTP)
- Profilina

Tutta la casistica:
LTP= 19,6%
Profilina= 24,9%

Characteristic symptoms:

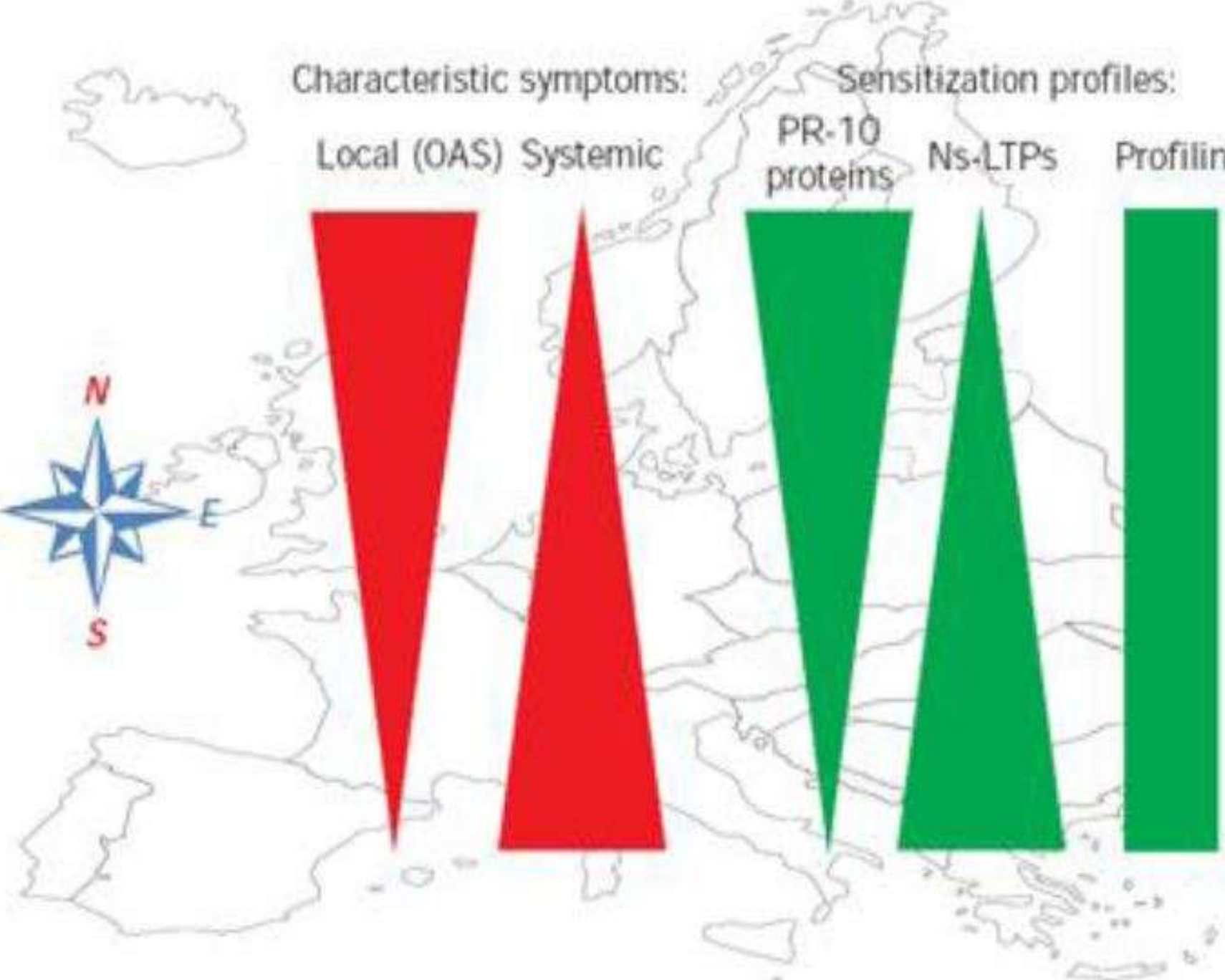
Sensitization profiles:

Local (OAS) Systemic

PR-10
proteins

Ns-LTPs

Profilins



Reazioni immediate ad alimenti vegetali (riferite)

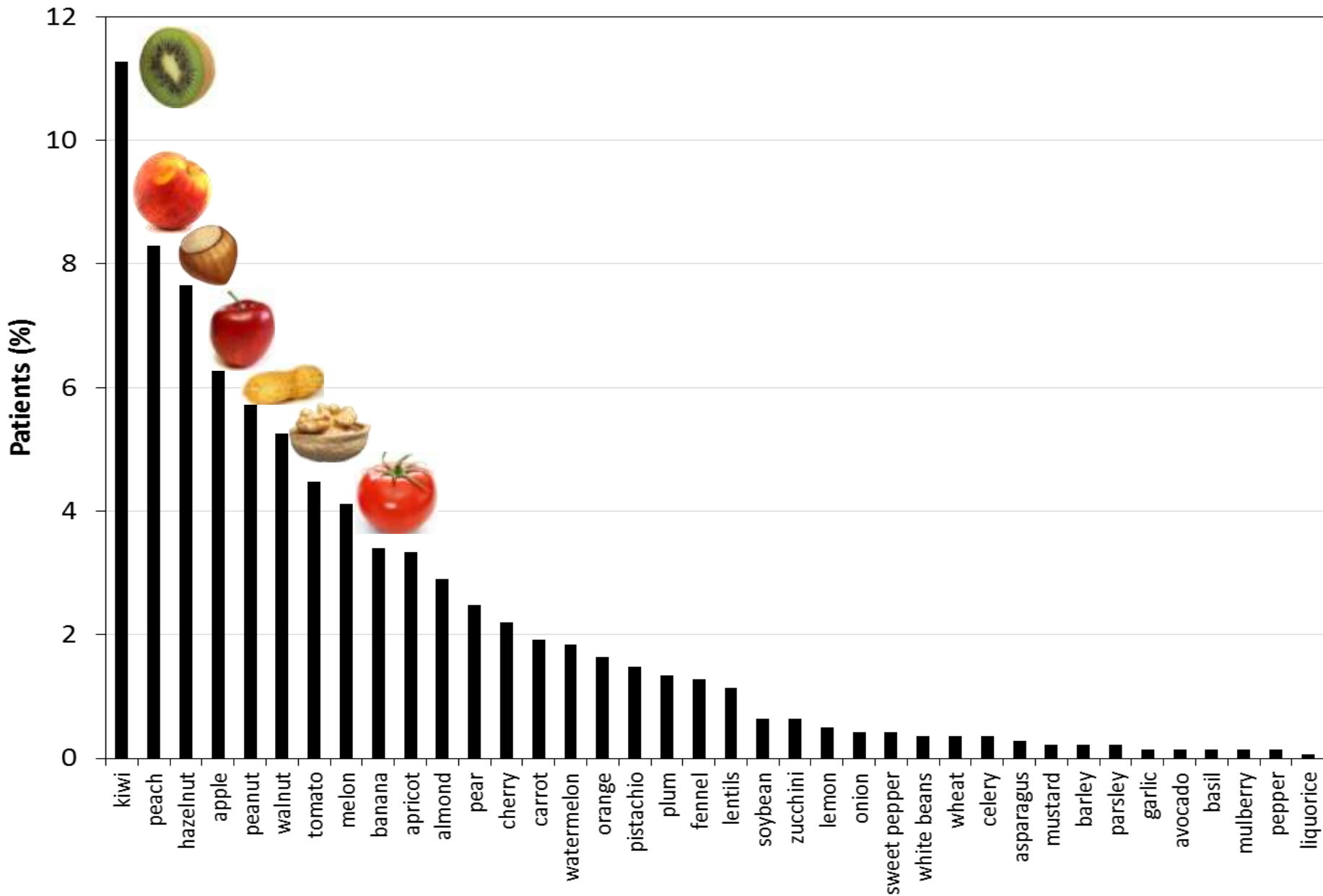
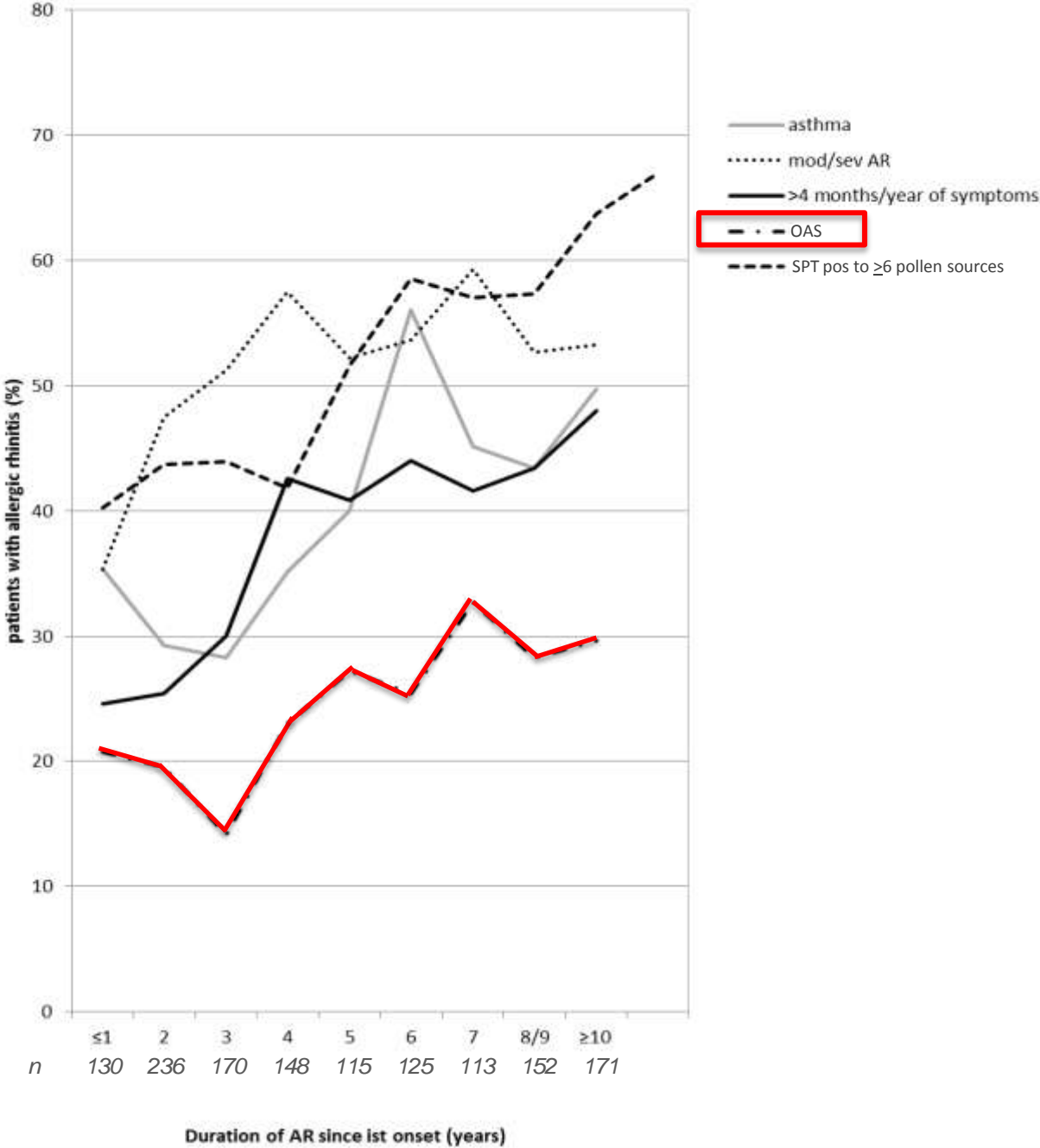
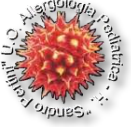


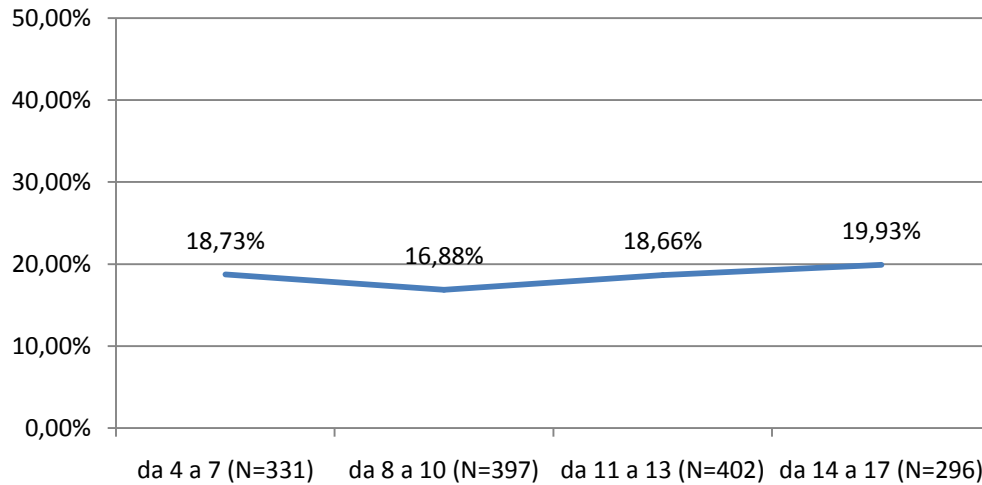
Figure 3



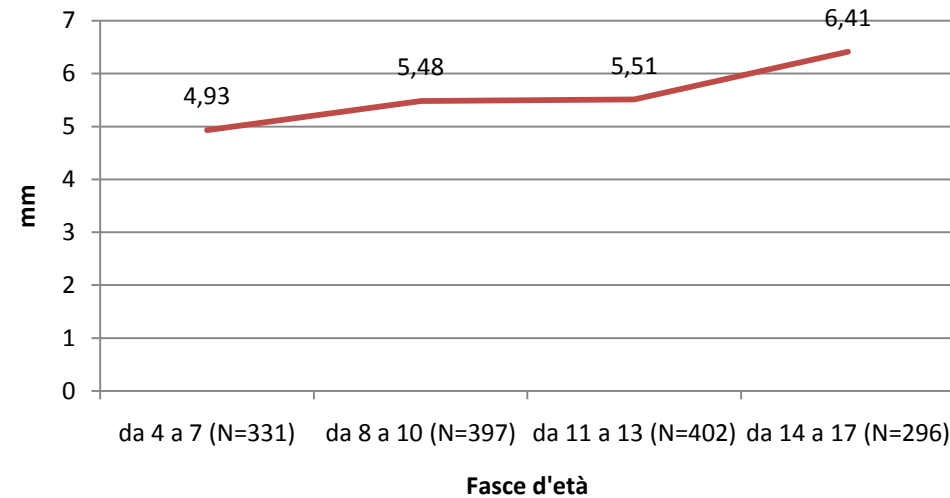


Reattività *in vivo* alle LTP in base all'età

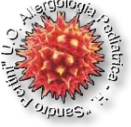
sensibilizzazione a LTP



Diametro medio pomfo LTP



dati preliminari

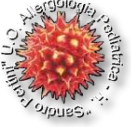


SPT + per LTP e Anafilassi

- riferita in **77 soggetti (5,7%)**
- Età media 10,31 anni
- Positivi a SPT per LTP = 24 (**30%**) vs 19,6% di tutta la popolazione (p=0.09)

nocciole	27	33,75%
kiwi	21	26,25%
noce	19	23,75%
arachidi	18	22,50%
pesca	14	17,50%
mandorla	9	11,25%
mela	8	10,00%
ciliegia	7	8,75%
banana	5	6,25%
pistacchio	5	6,25%
pomodoro	5	6,25%
albicocca	4	5,00%
gamberetto	4	5,00%
melone	4	5,00%
pera	4	5,00%
arancia	3	3,75%
prugna	3	3,75%
semi di soia	3	3,75%
zucchine	3	3,75%

**ALIMENTI
CONTENENTI LTP**



A 199 bambini (madre) dello Studio Pan-Ped è stato somministrato un questionario per eventuale allergia da assunzione di Pesca



Con la buccia o senza, come succo di frutta, omogeneizzato, marmellata, ecc

dati preliminari

IL QUESTIONARIO DEVE ESSERE COMPILATO DALLA MADRE

QUESTIONARIO PER ALLERGIA ALLA PESCA

Cognome e nome _____ data di nascita _____
(dati del bambino)
 Codice PAN-PED: _____ Data compilazione questionario _____

Modalità di compilazione:

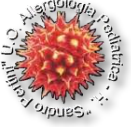
auto compilato intervista diretta intervista telefonica

1. Quanti anni aveva all'incirca il tuo bambino/a quando ha mangiato la pesca (anche come succo di frutta o omogeneizzato) per la prima volta?	_____ anni
1.1. Se non sei sicuro, puoi indicare una stima	<input type="checkbox"/> meno di 1 anno <input type="checkbox"/> 1 - 2 anni <input type="checkbox"/> 3 - 4 anni <input type="checkbox"/> 5 - 6 anni <input type="checkbox"/> 7 - 8 anni <input type="checkbox"/> 9 - 16 anni <input type="checkbox"/> NON SO <input type="checkbox"/> Mai mangiato
2. Con che frequenza il tuo bambino ha assunto la pesca (anche come succo di frutta o omogeneizzato) nell'ultimo anno?	<input type="checkbox"/> meno di 1 volta al mese <input type="checkbox"/> meno 1 volta a settimana <input type="checkbox"/> 2-3 volte a settimana <input type="checkbox"/> Quasi ogni giorno <input type="checkbox"/> NON SO <input type="checkbox"/> Mai mangiata
3. se la sta mangiando, oppure fino a quando l'ha mangiata, sotto quale forma prevalentemente assume la pesca?	<input type="checkbox"/> omogeneizzata <input type="checkbox"/> sbucciata <input type="checkbox"/> con la buccia <input type="checkbox"/> succo di frutta <input type="checkbox"/> marmellata <input type="checkbox"/> NON SO <input type="checkbox"/> Mai mangiata
4. il tuo bambino ha mai avuto una qualunque reazione assumendo una pesca?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Non sono sicuro
Se Si o Non sei sicuro, <u>rispondi alle domande successive</u>	
<div style="border: 1px solid black; display: inline-block; padding: 2px;"> <input checked="" type="checkbox"/> Se la risposta è No, il questionario finisce qui. Grazie per la collaborazione </div>	
5. Il tuo bambino/a ha avuto la reazione allergica la PRIMA VOLTA che ha mangiato le pesche (anche come succo di frutta o omogeneizzato)?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Non sono sicuro

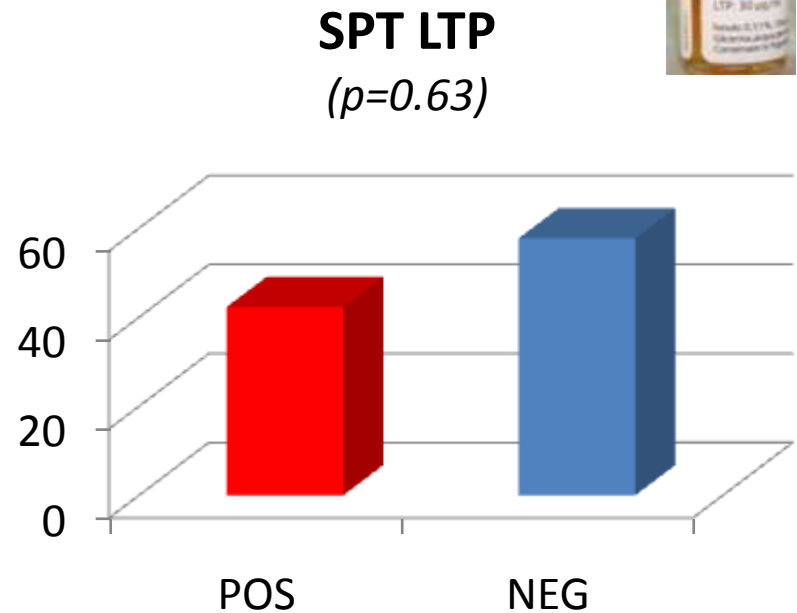
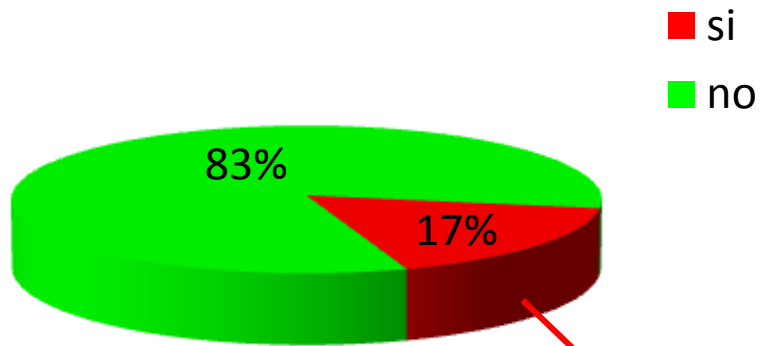


	Casi LTP > 3 mm		Controlli LTP < 3 mm		
	n. 32		n. 167		p
età (mean± sd)	10.7± 3.3		11.0 ± 3.4		0.691
male (n, %)	8	25.0	66	39.5	0.119
Asma (n, %)	21/32	72.4	78/158	49.4	0.09
Orticaria (n, %)	5/31	16.1	12/157	7.6	0.13
Eczema (n, %)	8/31	25.8	18/157	11.5	0.03
Anafilassi (n, %)	1/31	3.2	3/157	1.9	0.64
Sintomi gastrointestinali (n, %)	2/31	6.5	2/157	1.3	0.07
SOA (n, %)	17/31	54.8	31/157	19.8	< 0.001

dati preliminari

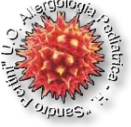


Hai mai avuto una reazione avversa con la pesca?

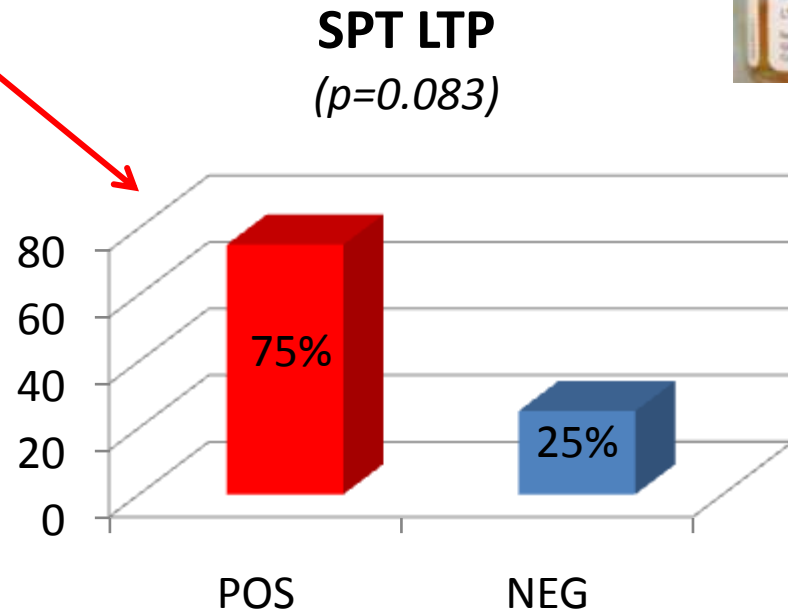
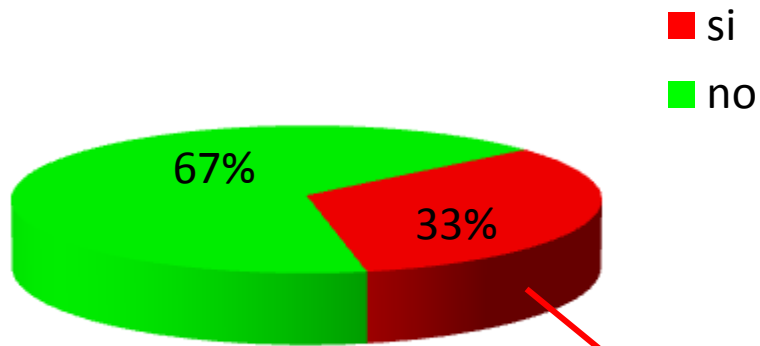


Nel questionario abbiamo i dati su 152 pazienti (2 rispondono non so alla reazione avversa), 124 negativi e 26 positivi

dati preliminari

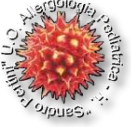


Reazione avversa alla 1° introduzione della pesca



Nel questionario abbiamo i dati su 152 pazienti (2 rispondono non so alla reazione avversa), 124 negativi e 26 positivi

dati preliminari



SOA e LTP: perchè non ci si può fidare

Le domande ricorrenti di un paziente che ha avuto una reazione (anche lieve) alla pesca e/o altro alimento che contiene LTP:

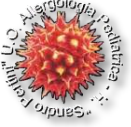
- 1) mi hanno detto che se mangio la pesca sbucciata posso tollerarla, è vero al 100%?
- 2) posso mangiare gli altri cibi che mi hanno detto possono contenere molecole simili a questa proteina pericolosa (LTP)?
- 3) C'è qualche prova allergometrica o sul sangue che mi può dire quali cibi posso tollerare?





SOA e LTP: perchè non ci si può fidare

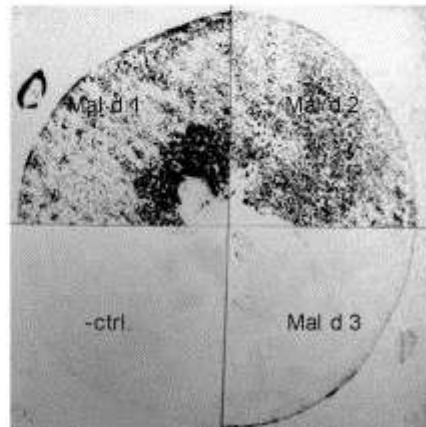
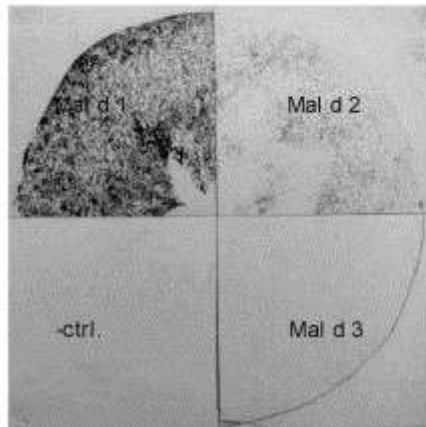
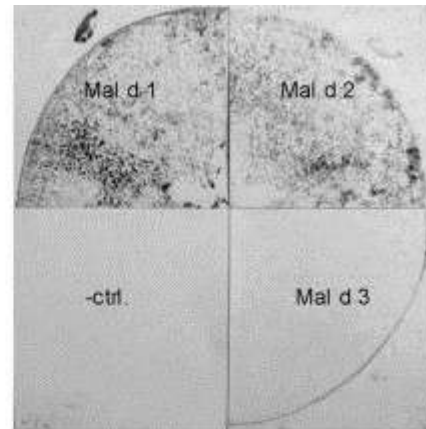
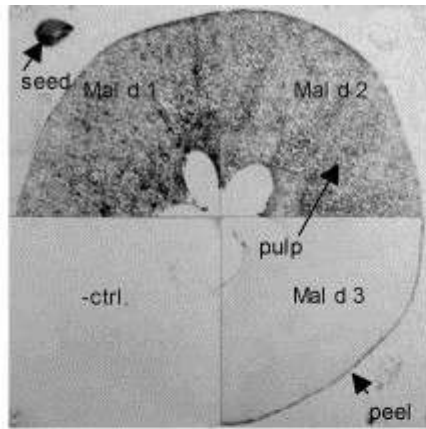
Le domande ricorrenti di un paziente che ha avuto una reazione (anche lieve) alla pesca e/o altro alimento che contiene LTP:

- 1) mi hanno detto che se mangio la pesca sbucciata posso tollerarla, è vero al 100%?
- 2) posso mangiare gli altri cibi che mi hanno detto possono contenere molecole simili a questa proteina pericolosa (LTP)?
- 3) C'è qualche prova allergometrica o sul sangue che mi può dire quali cibi posso tollerare?



Localisation and distribution of the major allergens in apple fruits

Gorji Marzban^{a, 1}, Helene Puehringer^{a, 1}, Rickmer Dey^a, Sabine Brynda^a, Yan Ma^a, Alessio Martinelli^b, Marzio Zaccarini^b, Erik van der Weg^c, Zora Housley^d, Daniel Kolarich^e, Friedrich Altmann^e, Margit Laimer^a  

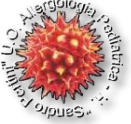


Mal d 1, a 18 kDa heat-labile protein, a major allergen, a Bet v 1 homologue (PR 10) protein family member

Mal d 2, a 31 kDa thaumatin-like protein

Mal d 3, a 9 kDa lipid transfer protein, a minor allergen

Mal d 4, a 14 kDa protein, a profilin

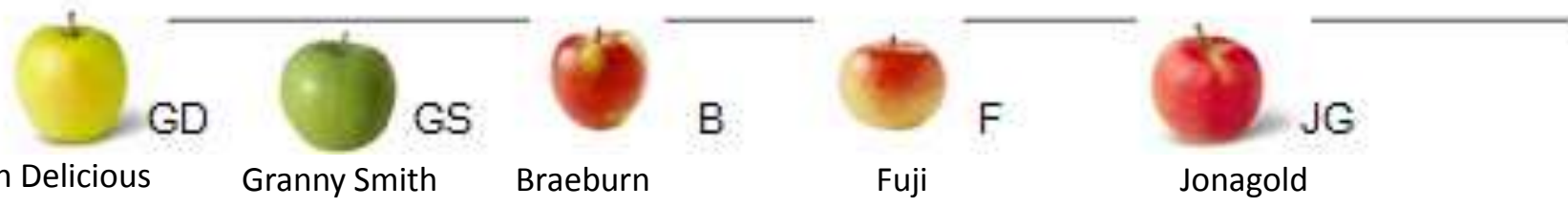
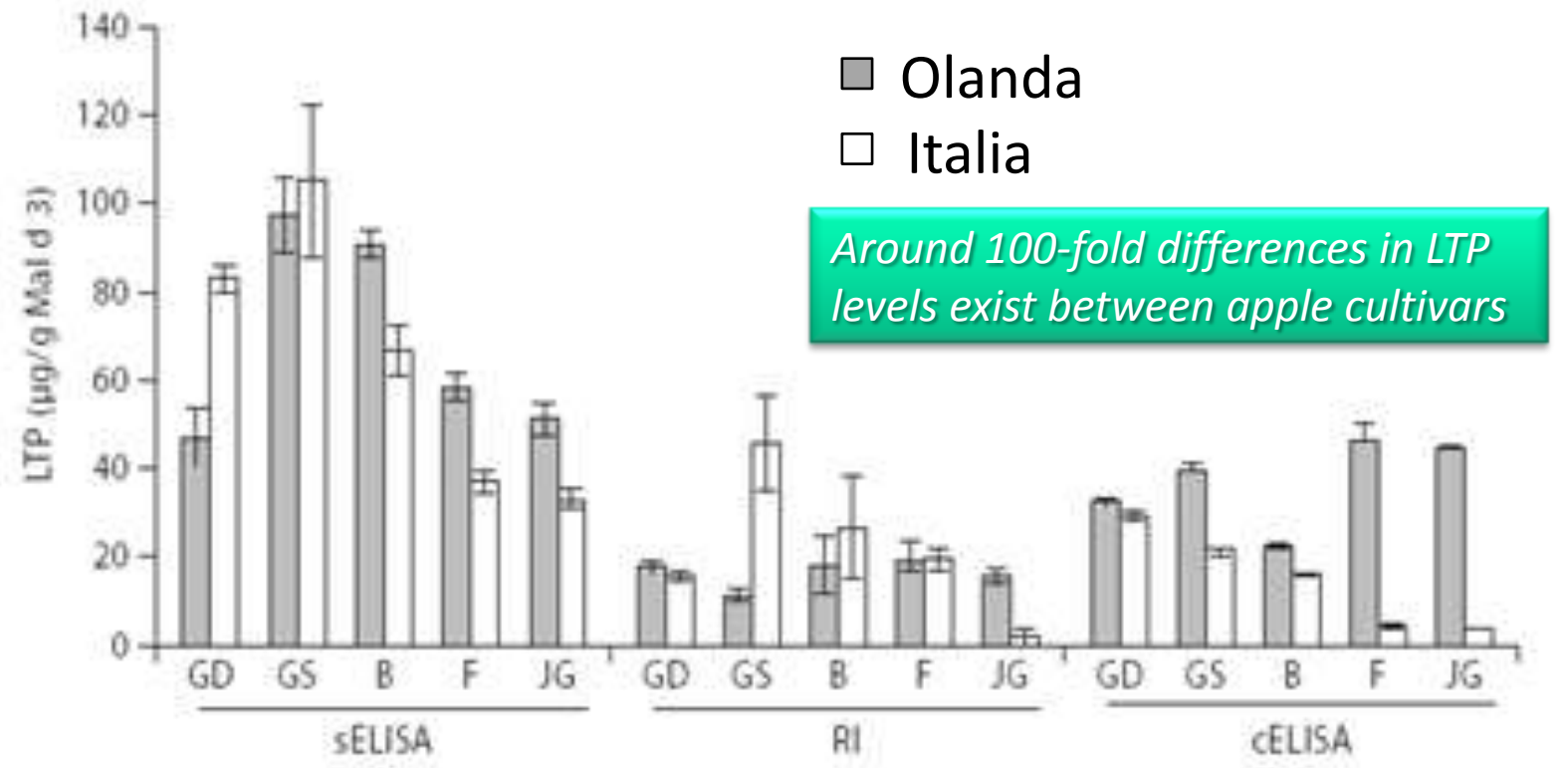


Measurement of Lipid Transfer Protein in 88 Apple Cultivars

Vol. 146, No. 1, 2008

Ana I. Sancho^a, Ronald van Ree^b, Astrid van Leeuwen^c, Bert J. Meulenbroek^d, Eric W. van de Weg^e, Luud J.W.J. Glissen^f, Helene Puehringer^g, Margit Laimer^h, Alessio Martinelliⁱ, Marzio Zacchanni^j, Sonia Vazquez-Cortés^k, Montserrat Fernandez-Rivas^l, Karin Hoffmann-Sommergruber^m, E.N. Clare Millsⁿ, Laurian Zuidmeer^o

International Archives of
Allergy and Immunology

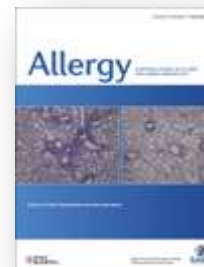


Short communication

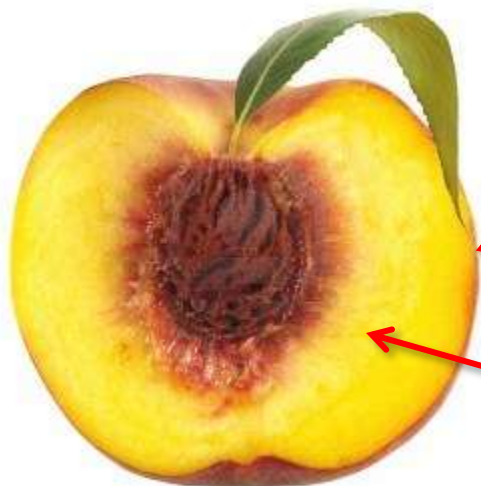
Pru p 3 (LTP) content in peach extracts

J. Carnés, E. Fernández-Caldas,
M. T. Gallego, A. Ferrer¹,
J. Cuesta-Herranz²,

Allergy 2002; 57: 1071–1075

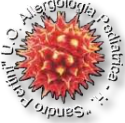


Quantità di Pru p 3 di una pesca:



In tutta la buccia= 5.62 mg

In tutta la polpa= 1.78 mg

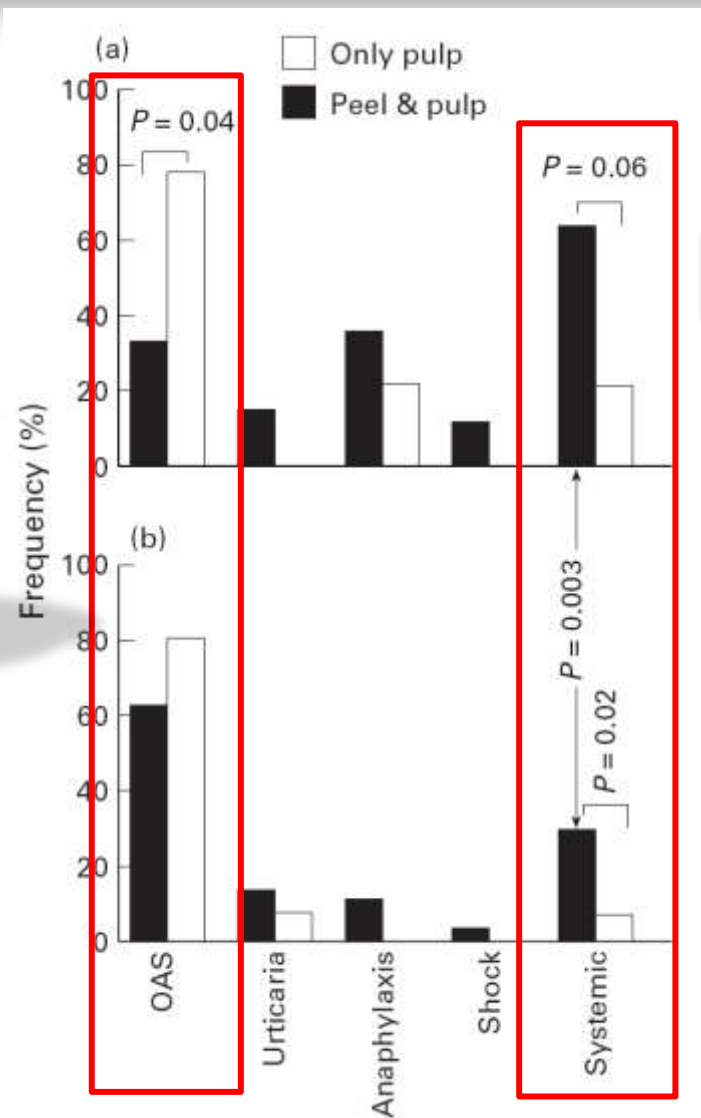
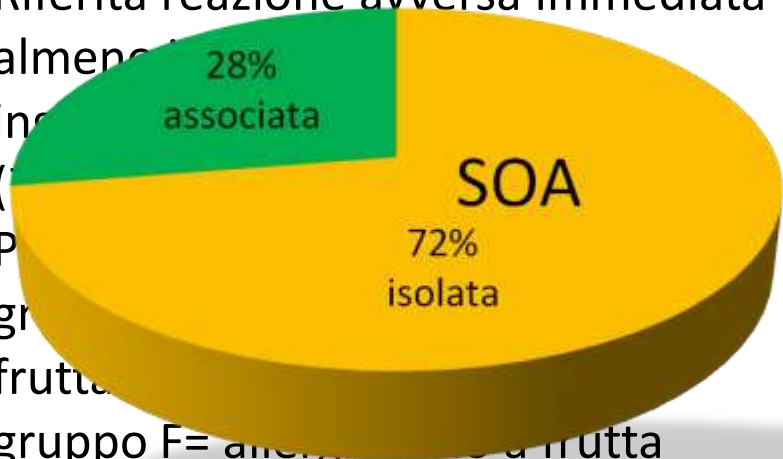


Peels of Rosaceae fruits have a higher allergenicity than pulps

M. FERNÁNDEZ-RIVAS and M. CUEVAS*

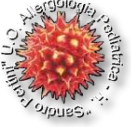
Allergy Unit, Hospital Ntra. Sra. de Sonsoles, Avila and *Immunology Department, Hospital Ramón y Cajal, Madrid, Spain

- 33 pazienti (età media 23,6 aa)
- Riferita reazione avversa immediata almeno una volta
- SOA (72%) associata
- P (28%) isolata
- gruppo F = allergici a frutta
- gruppo F&P = allergici a frutta e a pelli



Gruppo F&P

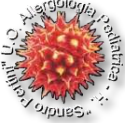
Gruppo F



SOA e LTP: perchè non ci si può fidare

Le domande ricorrenti di un paziente che ha avuto una reazione (anche lieve) alla pesca e/o altro alimento che contiene LTP:







- 1) mi hanno detto che se mangio la pesca sbucciata posso tollerarla, è vero al 100%?
- 2) posso mangiare gli altri cibi che mi hanno detto possono contenere molecole simili a questa proteina pericolosa (LTP)?
- 3) C'è qualche prova allergometrica o sul sangue che mi può dire quali cibi posso tollerare?

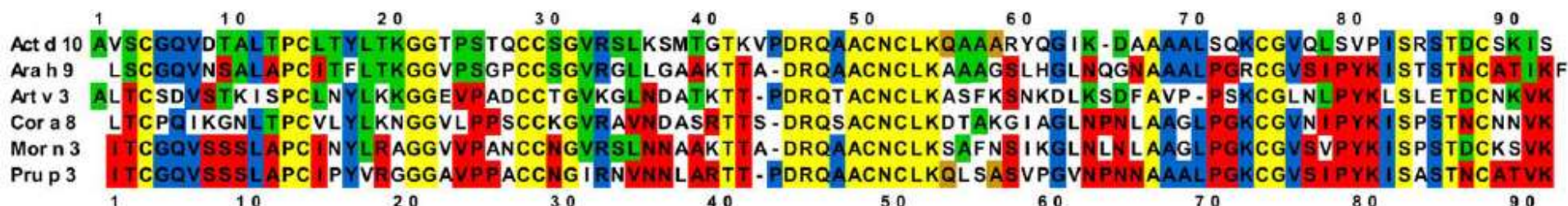


Allergenic Lipid Transfer Proteins from Plant-Derived Foods Do Not Immunologically and Clinically Behave Homogeneously: The Kiwifruit LTP as a Model

Maria Livia Bernardi^{1*}, Ivana Giangrieco^{1,2*}, Laura Camardella², Rosetta Ferrara¹, Paola Palazzo¹, Maria Rosaria Panico², Roberta Crescenzo^{1,2}, Vito Carratore², Danila Zennaro¹, Marina Liso¹, Mario Santoro¹, Sara Zuzzi¹, Maurizio Tamburrini², Maria Antonietta Ciardiello², Adriano Mari^{1*}

¹Center for Molecular Allergology, IDHRCCS, Rome, Italy, ²Institute of Protein Biochemistry, CNR, Naples, Italy

	Allergen	Act d 10	Ara h 9	Art v 3	Cor a 8	Mor n 3	Prup 3
	Act d 10	100	55	43	42	48	46
	Ara h 9		100	46	54	64	61
	Art v 3			100	50	56	45
	Cor a 8				100	62	59
	Mor n 3					100	70
	Prup 3						100

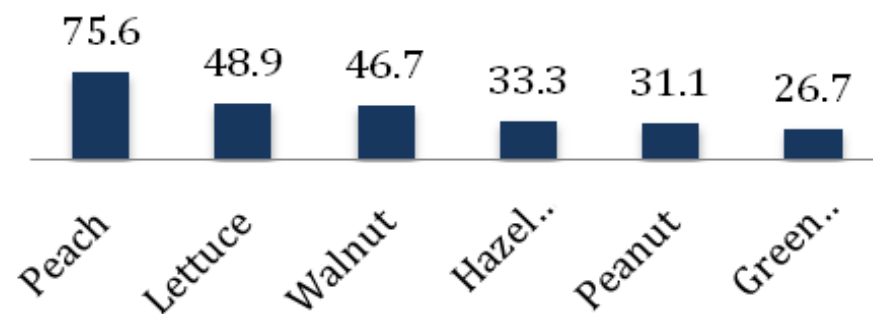


■ Aminoacidi identici in tutte e sei le sequenze

ORIGINAL ARTICLE Allergens**Lipid transfer protein syndrome: clinical pattern, cofactor effect and profile of molecular sensitization to plant-foods and pollens**

M. Pascal^{1,2}, R. Muñoz-Cano^{2,3,4}, Z. Reina², A. Palacín⁵, R. Vilella^{1,2}, C. Picado^{2,3,4}, M. Juan^{1,2}, J. Sánchez-López^{2,3,4}, M. Rueda³, G. Salcedo⁵, A. Valero^{2,3,4}, J. Yagüe^{1,2} and J. Bartra^{2,3,4}

- 45 pazienti
- Età media 33 anni (14-47)
- F= 62,2%
- Allergia ad almeno 2 cibi di origine vegetale
- SPT pollini e cibi vegetali
- IgE + per LTP (Pru p3 e/o Co a 8)
- Non IgE /SPT + per allergeni vegetali non-LTP
- ISAC 103
- IgE (Elisa) LTP del grano (rTri a 14)

Main offending foods reported

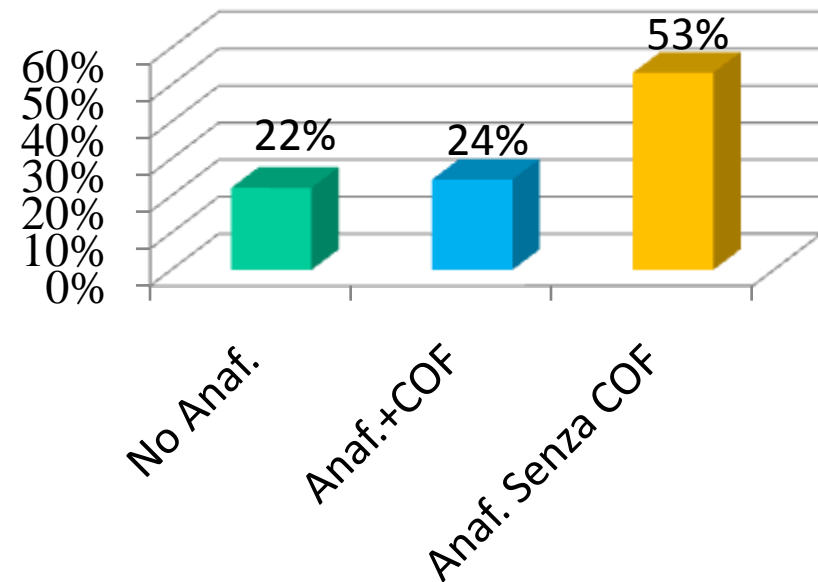
Lipid transfer protein syndrome: clinical pattern, cofactor effect and profile of molecular sensitization to plant-foods and pollens

M. Pascal^{1,2}, R. Muñoz-Cano^{2,3,4}, Z. Reina², A. Palacín⁵, R. Vilella^{1,2}, C. Picado^{2,3,4}, M. Juan^{1,2}, J. Sánchez-López^{2,3,4}, M. Rueda³, G. Salcedo⁵, A. Valero^{2,3,4}, J. Yagüe^{1,2} and J. Bartra^{2,3,4}

Sintomatologia:

- SAO= 75,6%
- Orticaria= 66,7%
- Oricaria da contatto= 11,1%
- Sintomi GI= 55,6%
- Anafilassi= 77%

Sintomatologia



Nessuna differenza dei livelli IgEs per Pru p3 e Cor a 8

Lipid transfer profile of m

M. Pascal^{1,2}, R. M
G. Salcedo⁵, A. V

Interestingly enough, **55% of our patients with anaphylaxis associated with cofactors suffered presented GID and/or OAS as the sole symptoms when exposed only to food allergens.** Both clinicians and patients may consider these episodes of food allergy a mild and almost irrelevant process, but in fact, when LTP is involved, it may represent a serious risk of developing severe or even fatal anaphylactic episodes, if cofactors are not detected, and the temporary association of food and cofactors is not prevented.

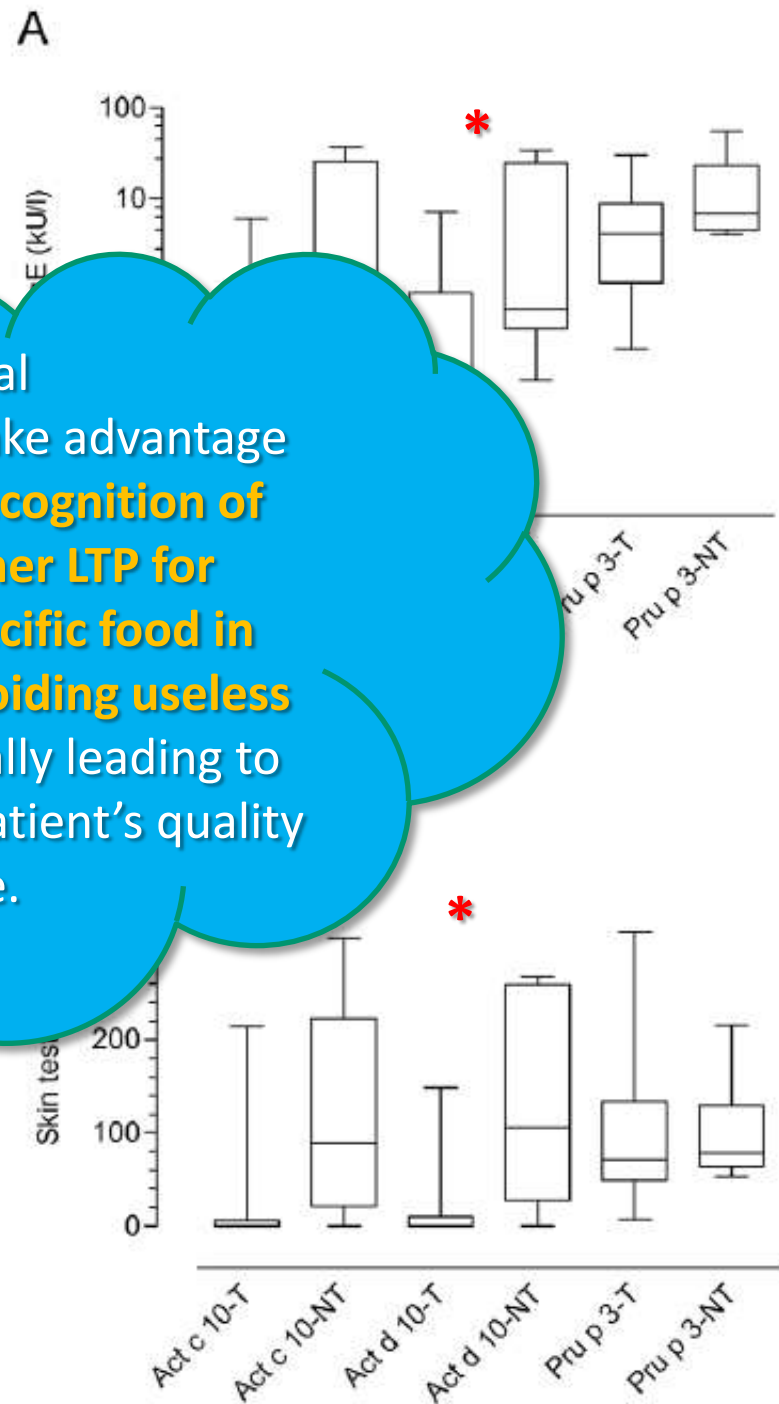
■ Anaf.+COF

... difficult to
culprit food by means
... cal history

Allergenic Lipid Transfer Proteins from Plant-Derived Foods Do Not Immunologically and Clinically Behave Homogeneously: The Kiwifruit LTP as a Model

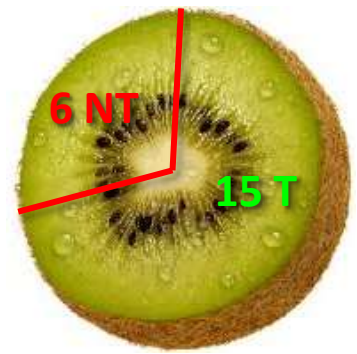
Maria Livia Bernardi^{1,2}, Ivana Giangrieco^{1,2*}, Laura Camardella², Rosetta Ferrara¹, Paola Palazzo¹, Maria Rosaria Panico², Roberta Crescenzo^{1,2}, Vito Carratore², Danila Zennaro¹, Marina Liso¹, Mario Santoro¹, Sara Zuzzi¹, Maurizio Tamburrini², Maria Antonietta Ciardiello², Adriano Mari^{1*}

¹ Center for Molecular Allergology, IDI-HRCCS, Rome, Italy, ² Institute of Protein Biochemistry, CNR, Naples, Italy

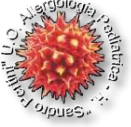


Clinical allergists might take advantage of **missing IgE recognition of one or the other LTP for keeping the specific food in patient's diet, avoiding useless exclusion**, generally leading to deterioration of patient's quality of life.

DBPCFC per Kiwi verde
 T= tolleranti (71,4%)
 NT= non tolleranti (28,6%)



- 21 pazienti allergici alla pesca (DBPCFC + o Pru p 3+ & re-anafilassi)
- Obiettivo: allergia al Kiwi
- 29,1 aa (15-48)
- F = 16
- ISAC per nPru p 3, nAct c 10
- SPT per nPru p 3, nAct c 10
- PP per semi e polpa del kiwi
- DBPCFC Kiwi verde



SOA e LTP: perchè non ci si può fidare

Le domande ricorrenti di un paziente che ha avuto una reazione (anche lieve) alla pesca e/o altro alimento che contiene LTP:

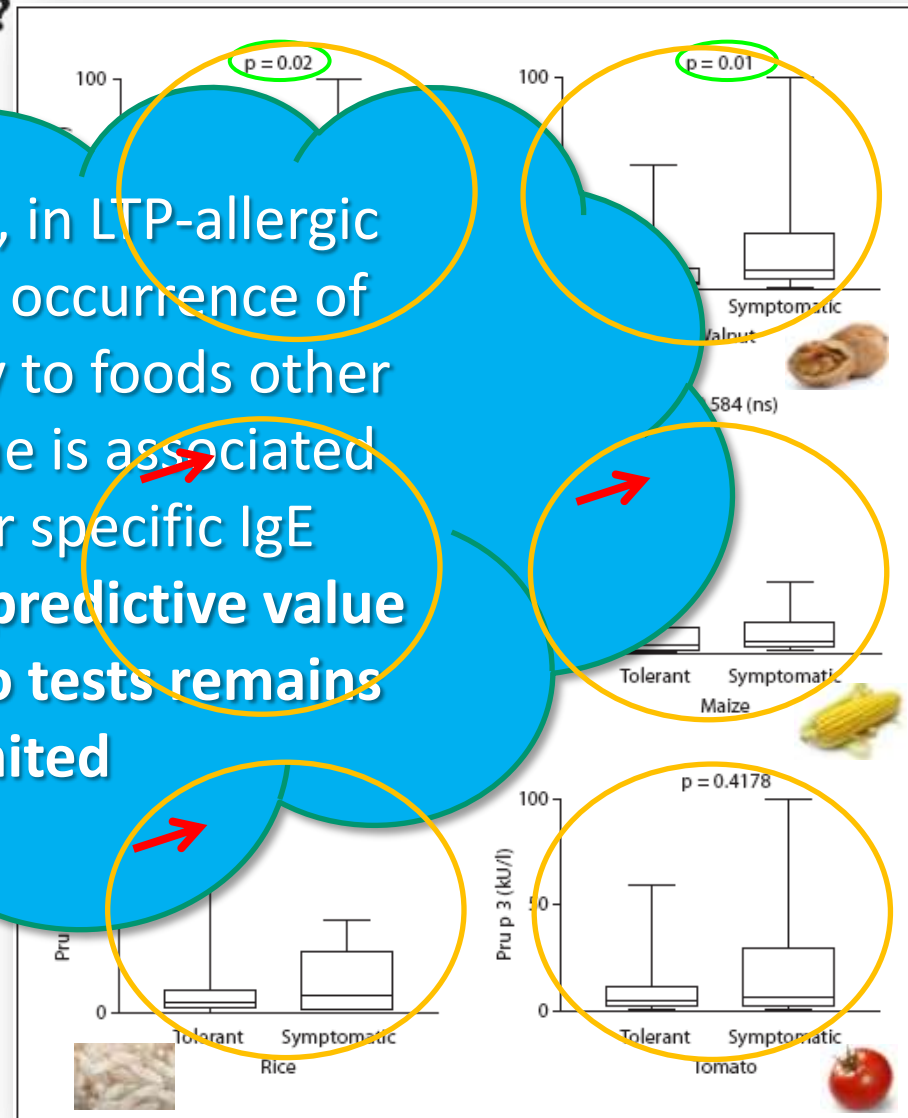
- 1) mi hanno detto che se mangio la pesca sbucciata posso tollerarla, è vero al 100%?
- 2) posso mangiare gli altri cibi che mi hanno detto possono contenere molecole simili a questa proteina pericolosa (LTP)?
- 3) **C'è qualche prova allergometrica o sul sangue che mi può dire quali cibi posso tollerare?**

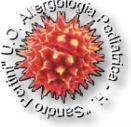
Are IgE Levels to Foods other than Rosaceae Predictive of Allergy in Lipid Transfer Protein-Hypersensitive Patients?

R. Asero^a A. Arena^b L. Cecchi^c M.E. Conte^d M. Crivellaro^e F. Emiliani^f
 F. Lodi Rizzini^g R. Longo^h P. Minaleⁱ F. Murzilli^j A. Musarra^k F. N. M. ^l
 O. Quercia^f E. Ridolo^m E. Saviⁿ G.E. Senna^d D. V. ^o

In conclusion, in LTP-allergic patients, the occurrence of clinical allergy to foods other than Rosaceae is associated with higher specific IgE although the predictive value of the in vitro tests remains limited

- 100 pazienti
- Età media 29 anni
- F=60
- SPT LTP + (Alk-A)
- SPT Betulla e/o IgE
- Storia clinica SOA (anafilassi)
- Non effettuato TPO perché disponibile in tutti i centri





ELSEVIER



Original article

Correlation of anti-pru p 3 IgE levels with severity of peach allergy reactions in children

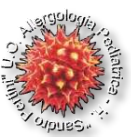
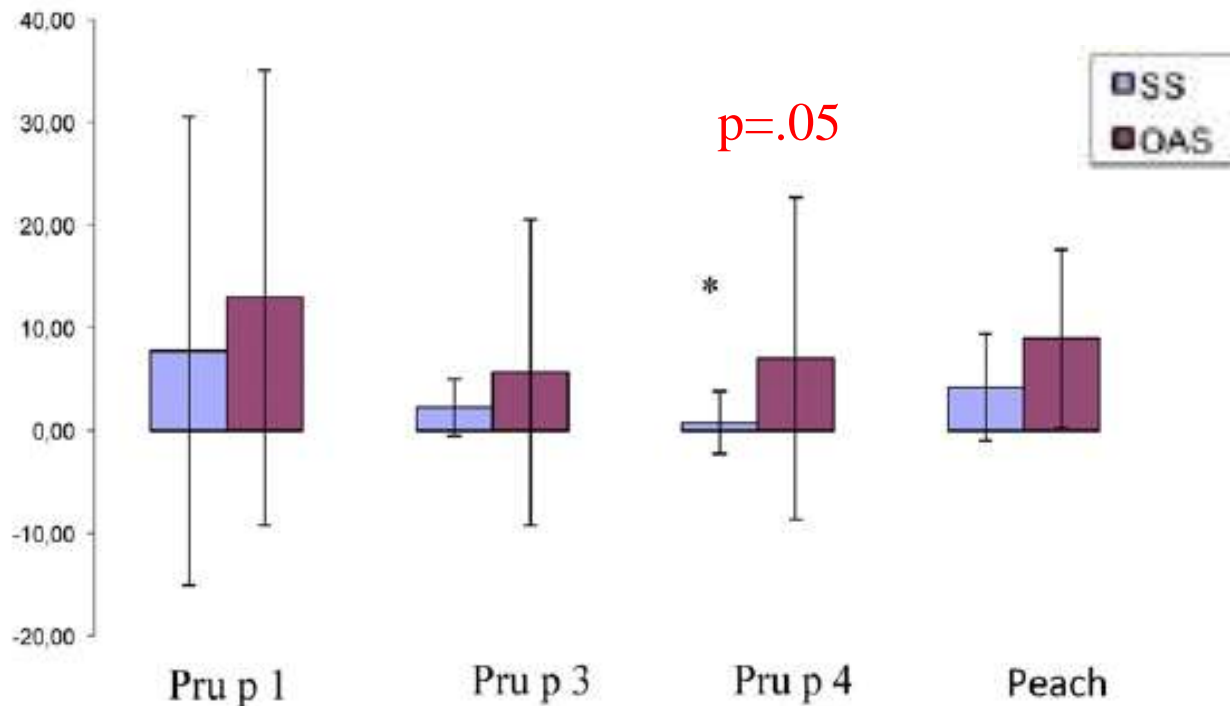
Elio Novembre, MD, PhD *; Francesca Mori, MD, PhD *; Simona Contestabile, MD *;
Maria Elisabetta Rossi, MD *; and Neri Pucci, MD *

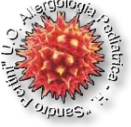
* Allergy Unit, A. Meyer Children's Hospital, Department of Pediatrics, University of Florence, Florence, Italy



- 44 bambini (M 25) con un'età media 11 anni
- Storia di reazione allergica alla pesca con positività agli SPT o Prick-Prick o IgE specifiche
- DBPFC (eccetto in 9 con chiara anafilassi da pesca nei precedenti 2 anni)
- Due gruppi sospetti allergici: 1° con reazioni generalizzate/anafilassi (SS), 2° con reazioni locali (SOA) - 3° gruppo di controllo pollinosici senza AA
- SPT per inalanti e Prick-Prick con pesca fresca
- ImmunoCap per **Pru p 1** (PR10 – Bet v 1 like) – **Pru p 3** (LTP) – **Pru p 4** (profilina)

IgE kUA/L

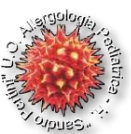




Da Sicherer SH, JACI 2000; 106: s251-7, adattata

approccio pratico

- ✓ Lasciare nella dieta del bambino gli alimenti potenzialmente cross-reattivi, ma che assume abitualmente senza presentare alcun sintomo.
- ✓ Effettuare SPT/PbP/IgEs per gli alimenti cross-reattivi di cui non si ha notizia di una tolleranza da parte del bambino dopo la reazione (specie se anafilattica)
- ✓ Consentire la libera introduzione, a domicilio, degli alimenti potenzialmente cross-reattivi, ma con SPT e/o PbP e/o IgEs negativi.



approccio pratico

✓ Per gli alimenti il cui SPT è ≥ 10 / ≥ 10 / ≥ 10 positivi e che il paziente ha già consumato con successo:

- Effetti

-

-

-

-

-

- cofattori

E, soprattutto, **NON** andate a cercare la sensibilizzazione all'LTP (SPT/PP/RAST/IgEmolecolari/ISAC) se non c'è l'indicazione clinica !!

✓ Evitare, in ogni caso, di fare test incongrue, basandosi esclusivamente sul solo dato della possibile cross-reattività tra gli alimenti.





www.apalweb.it



grazie per l'attenzione



Allergy Monitor©
App gratuita



salvatore.tripodi@gmail.com
www.salvatoretripodi.it