

Диагностика и уход за пациентами с аллергией на молоко на абсолютно новом уровне

Казеин – хороший показатель клинических реакций на молоко

РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ТЕСТОВЫЙ ПРОФИЛЬ:

Молоко (f2) + Казеин (f78)

РЕЗУЛЬТАТЫ:

Молоко

Казеин

—

—



Низкий риск клинической реакции на молоко

+

—



Риск клинической реакции на молокопродукты без термической обработки. Устойчивость к кипячёному молоку.

+

+



Высокий риск клинической реакции на молоко в любых формах

Высокий уровень IgE к казеину – индикатор постоянной аллергии на молоко

Оценка постоянной аллергии на молоко

Молоко + Казеин положительная

Молоко + Казеин отрицательная

Низкая вероятность постоянной аллергии

Высокая вероятность постоянной аллергии

Casein ImmunoCAP f78, Bos d 8

Латинское название: Bos d – *Bos domesticus*

Главный аллерген молока

Устойчив к нагреванию

Используется как добавка в пищевые продукты без содержания молока

Другие тесты ImmunoCAP для контроля аллергии на молоко

- α-лактальбумин - ImmunoCAP f76, Bos d 4, частично чувствителен к нагреванию
- β-лактоглобулин - ImmunoCAP f77, Bos d 5, чувствителен к нагреванию
- Лактоферрин коровы - ImmunoCAP f334, Bos d лактоферрин, связывающий железо белок, не содержащий гема, Трансферрин
- Бычий сывороточный альбумин – ImmunoCAP e204, Bos d 6, чувствителен к нагреванию

Улучшенная оценка риска и контроля больных с использованием компонентов аллергенов

- Есть ли риск клинической реакции ко всем видам молокопродуктов?
- Можно ли улучшить уход за пациентом с аллергией на молоко?
- «Перерастёт» ли пациент аллергию на молоко?

Казеин – основной аллерген молока и считается маркером постоянной аллергии на коровье молоко

Лучшая оценка риска:

Может ли ребёнок переносить кипячёное молоко?

- Казеин устойчив к нагреванию, в то время как другие аллергены молока более чувствительны к температуре. Таким образом, IgE к казеину указывают на реакции ко всем видам молокопродуктов/кипячёному молоку.
- Низкий или неопределяемый уровень IgE к казеину у пациента, чувствительного у молока, указывает на низкий риск появления реакций к кипячёному молоку.

Есть ли риск при употреблении продуктов, не содержащих молока?

- Пациенты, чувствительные к казеину, подвержены риску тяжёлых реакций при употреблении продуктов без молока, но содержащих казеин как добавку, например, сосисок, шоколада и картофельных чипсов.

Улучшенный уход за больным:

Разовьётся ли у пациента устойчивость к молоку?

- Высокий уровень казеин-специфических IgE указывает на постоянную аллергию на молоко, в то время как низкий уровень может быть признаком благоприятного прогноза развития устойчивости.
- Снижение со временем уровня казеин-специфических IgE указывает на развитие устойчивости.
- Количественный анализ IgE-антител может быть полезен для врача в принятии решения проведения теста с нагрузкой.

Литература: Garcia-Ara MC, Boyano-Martinez MT, Diaz-Pena JM, Martin-Munoz MF, Martin-Esteban M. Cow's milk-specific immunoglobulin E levels as predictors of clinical reactivity in the follow-up of the cow's milk allergic infants. *Clin Exp Allergy*. 2004;34:866-870, Boyano-Martinez T, Garcia-Ara C, Pedrosa M, Diaz-Pena JM, Quirce S. Accidental allergic reactions in children allergic to cow's milk proteins. *J Allergy Clin Immunol* 2009;123:883-888, Fiocchi A, Brozek J, Schunemann H, Bahna SL, von Berg A, Beyer K et al. World Allergy Organization (WAO) Diagnosis and Rationale for Action against Cow's Milk Allergy (DRACMA) Guidelines. *Pediatr Allergy Immunol* 2010;21 Suppl 21:1-125, Sicherer SH & Sampson HA. Cow's milk protein-specific IgE concentrations in two age groups of milk-allergic children and in children achieving clinical tolerance. *Clin Exp Allergy*. 1999;29:507-512, James JM & Sampson HA. Immunologic changes associated with the development of tolerance in children with cow milk allergy. *J Pediatrics* 1992;121:371-377, Shek LP, Bardina L, Castro R, Sampson HA, Beyer K. Humoral and cellular responses to cow milk proteins in patients with milk-induced IgE-mediated and non-IgE-mediated disorders. *Allergy* 2005;60:912-919, Gern JE, Yang E, Evrard H, Sampson HA. Allergic reactions to milk-contaminated "non-dairy" products. *New Eng J Med* 1991;324:976-979, Docena GH, Fernandez R, Chirido FG, Fossati CA. Identification of Casein as the major allergenic and antigenic protein of cow's milk. *Allergy* 1996;51:412-416