

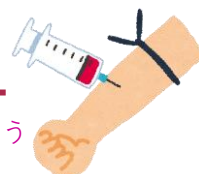


原因食物の特定には「特異的IgE」の測定を

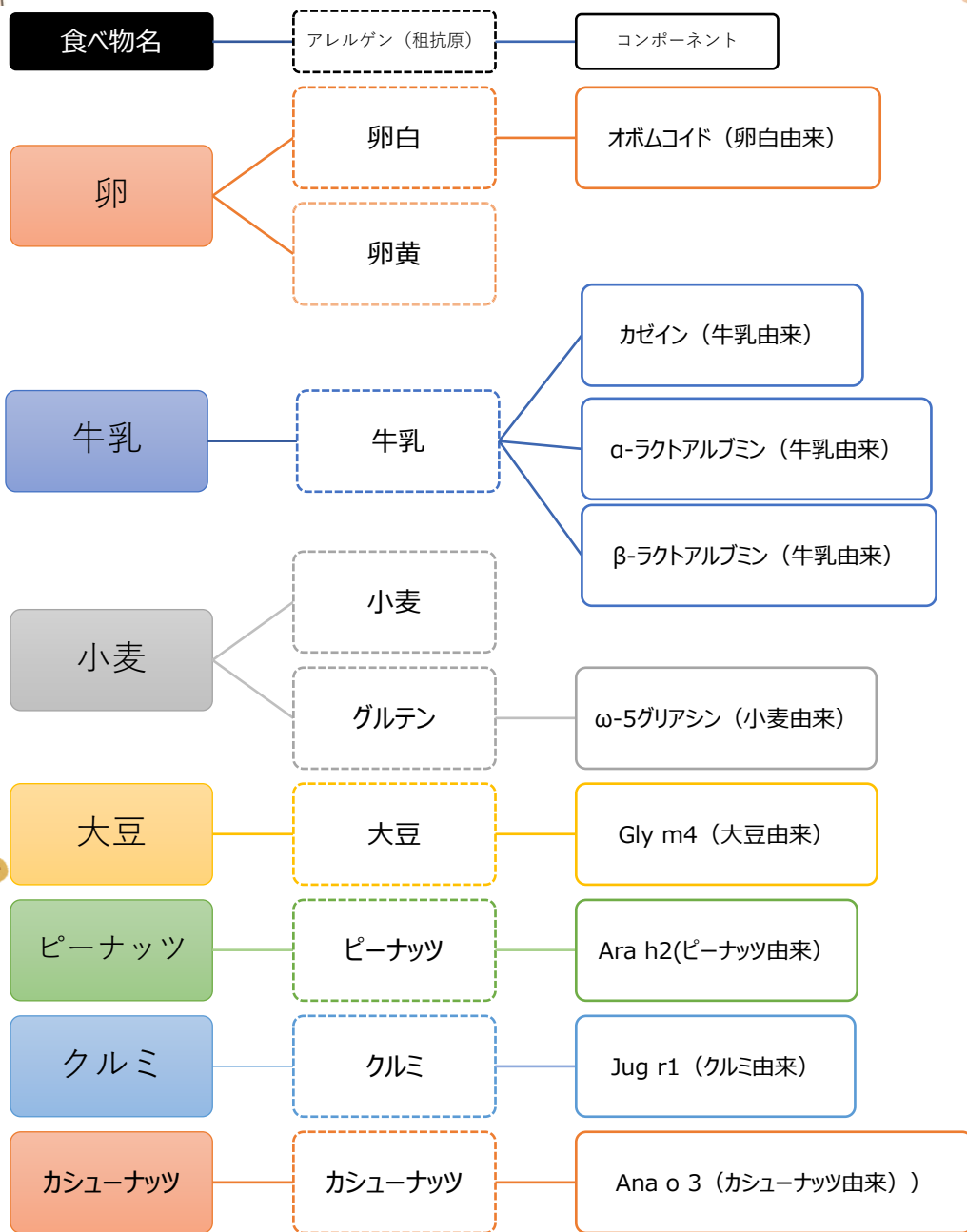
「食物アレルギー」は特定の食物を食べることによりアレルギー反応を起こす疾患です。皮膚粘膜、呼吸器、消化器などの臓器にさまざまな症状がみられ、全身に症状がみられる場合は、生命に危険を及ぼし、意識消失、血圧低下などの症状を伴うアナフィラキシーショックをおこします



特異的IgEを測定して、原因食物を想定してみませんか



検査は、アレルゲン（粗抗原）だけでなくコンポーネントも測定しましょう  
\*次頁参照



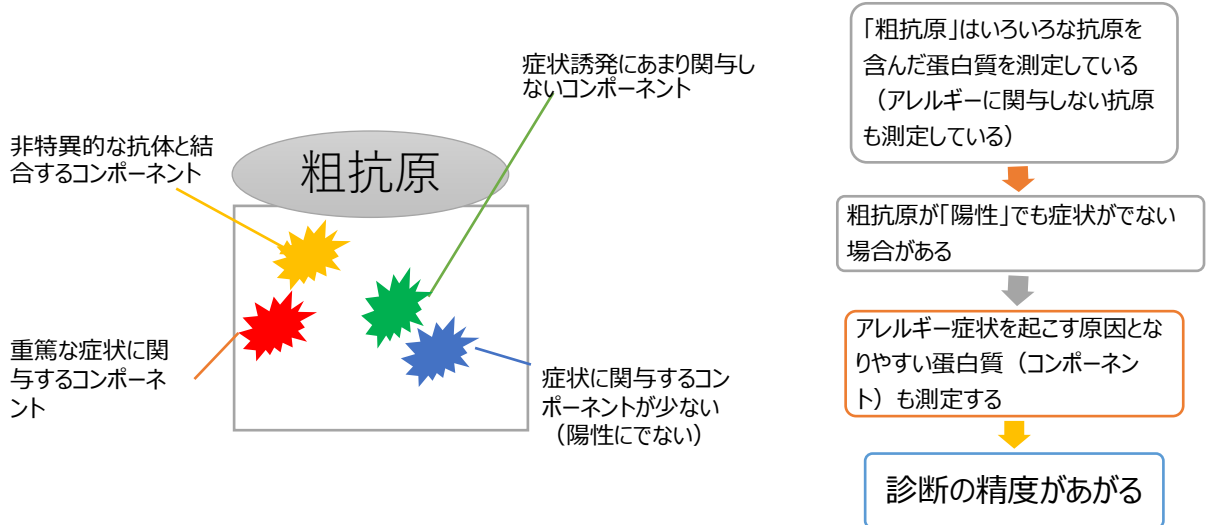
# アレルギーとアレルギーコンポーネント

アレルギーには多数の蛋白質が含まれていて、特異的IgEはそれぞれの蛋白質と反応します  
(例：牛乳のアレルギー→牛乳IgEと反応)

IgE抗体で使用されるアレルギーの多くは抗原の蛋白質抽出液（粗抗原）を用いています

この粗抗原の中で特異的IgEと反応するそれぞれの蛋白質をアレルギーコンポーネント呼びます

## 粗抗原とコンポーネントを組み合わせることでより正確なアレルギー診断に役立ちます



## アレルギーコンポーネントの検査意義の例



### 卵アレルギー

\* オボムコイドは加熱されてもアレルギー反応をおこす

卵白特異的IgEが陽性の場合でもオボムコイド特異的IgEが陰性の場合、加熱した卵は食べられる可能性あり



### 小麦

\* 小麦アレルギーは水溶性のタンパク質（アルブミン）と非水溶性のタンパク質（グルテン）を測定している。このなかでグルテンのコンポーネントω-5グリアジンが診断に有用とされる

ω-5グリアジンIgE は成人小麦依存性運動誘発アレルギーにおいても有用小麦IgE と同時に測定することで小麦アレルギーの診断効率上がる



### 牛乳アレルギー

\* カゼインが最もアレルギー性が高く牛乳IgEより陽性的中率が高い

β-ラクトグロブリンやα-ラクトグロブリンは感度などが劣るためあまり診断には役立たない。牛乳IgE が陽性でもカゼインIgE が陰性なら牛乳を飲める可能性あり



### ピーナッツアレルギー

\* 豆の中に蓄えられている貯蔵蛋白質がアレルギーとなることがわかっており、中でもAra h 2がアナフィラキシーに強く関与するとされる

ピーナッツとAra h 2を測定しどちらも陽性であればピーナッツアレルギーの可能性が高い



特異的IgEが陽性であっても食べて症状がでなければ食物アレルギーの可能性は低いと言えます。血液検査の結果を参考にし、主治医の先生に相談して食べられる食物を増やして行きましょう。