

## Profil de tests recommandé

ImmunoCAP®  
EXTRAITS COMPLETS

LAIT (f2)

ImmunoCAP®  
COMPOSANTS

Bos d 4  
(f76)

Bos d 5  
(f77)

Bos d 6  
(e204)

Bos d 8  
(f78)

Bos d lactoferrine  
(f334)

**Bos d 4,  
α-lactalbumine**

- Protéine thermolabile
- Risque de réaction au lait non cuit\*
- Les taux d'IgE décroissent au cours de l'acquisition d'une tolérance

**Bos d 5,  
β-lactoglobuline**

- Protéine thermolabile
- Risque de réaction au lait non cuit\*
- Les taux d'IgE décroissent au cours de l'acquisition d'une tolérance

**Bos d 6,  
Sérumalbumine bovine**

- Protéine thermolabile
- Risque de réaction au lait non cuit\*
- Allergène principal de la viande bovine

**Bos d 8,  
Caséine**

- Stable à la chaleur et à la digestion
- Risque de réaction au lait sous toutes ses formes
- Des taux élevés sont associés à une persistance de l'allergie au lait
- Les taux d'IgE décroissent au cours de l'acquisition d'une tolérance

**Bos d lactoferrine**

- Protéine thermolabile
- Risque de réaction au lait non cuit\*

\* Cuisson au four dans des préparations telles que des gâteaux

## Les IgE spécifiques de Bos d 8 aident à évaluer les réactions au lait

Lait positif + Bos d 8 négatif

Risque de réaction aux produits laitiers non cuits\*  
Suggère une tolérance au lait cuit

Lait positif + Bos d 8 positif

Risque élevé de réaction au lait  
sous toutes ses formes

Faible probabilité de réaction

Haute probabilité de réaction

## Les IgE spécifiques de Bos d 8 sont un indicateur d'une allergie au lait persistante

Lait positif + Bos d 8 négatif

Lait positif + Bos d 8 positif

Faible probabilité de persistance

Haute probabilité de persistance

Le suivi au cours du temps des taux d'IgE contre Bos d 8 permet de détecter le développement d'une tolérance