

## Profil de tests recommandé

ImmunoCAP®  
ALLERGÈNE  
COMPLET



Pomme (f49)

ImmunoCAP®  
COMPOSANTS  
ALLERGÉNIQUES



Mal d 1  
(f434)

+

Mal d 3  
(f435)

+

Phl p 12  
(g212)

### Mal d 1

- Protéine PR-10
- Sensible à la chaleur et à la digestion
- Suggère une allergie à la pomme liée au pollen de bouleau
- Associée à des réactions locales
- Les pommes cuites peuvent être tolérées

### Mal d 3

- Protéine de Transfert des Lipides (LTP)
- Stable à la chaleur et à la digestion
- Indique une allergie primaire aux LTP
- Associée à des réactions locales comme systémiques
- Risque de réaction aux pommes cuites également

### Phl p 12\*

- Profiline de la phléole
- Homologue de la profiline de la pomme (Mal d 4)
- Présente et similaire dans tous les aliments d'origine végétale et les pollens
- Suggère une allergie à la pomme liée aux pollens de graminées

#### \*Profilines

Les similarités inter-espèces des profilines sont telles que n'importe quelle profiline peut être utilisée comme marqueur représentatif. La profiline du bouleau (Bet v 2) ou de la pêche (Pru p 4) peut être utilisée à la place de Phl p 12

La présence d'IgE contre Mal d 3 est associée à un risque accru de réactions systémiques

Pomme positive + Mal d 3 négatif

Pomme positive + Mal d 3 positif

Risque faible

Risque élevé

### Évaluation du risque

Le risque de symptômes est lié à la stabilité de la protéine et la quantité d'allergène.

Profiline

Mal d 1

Mal d 3