

Vedlegg 3: Sensibiliseringsmønstre matvarer

Eksempler på sensibiliseringsmønstre ved sensibilisering mot matvarer fra planteriket. Antall plusstegn indikerer den sannsynlige intensiteten av IgE sensibilisering, men indikerer ikke reaksjonsstyrken av en eventuell klinisk reaksjon.

	Bjørkepollen-relatert matvare-sensibilisering (PR-10 sensibilisering)	Lagringsprotein-relatert primær-sensibilisering mot peanøtt med kryssreaksjon mot soya	Lagringsprotein-relatert primær-sensibilisering mot valnøtt med kryssreaksjon mot hasselnøtt	Profilinrelatert sensibilisering	CCD-relatert sensibilisering
Bjørkeekstrakt t3	+++	-	-	++	++
Bet v 1 hovedallergen i bjørkepollen, PR-10 allergenkomponent	+++	-	-	-	-
rBet v 2 profilin i bjørkepollen	-	-	-	+++	-
Peanøtt ekstrakt f13	(+)	+++	-	++	++
Ara h 1, 2, 3, 6 lagrings proteiner i peanøtt	-	+++	-	-	-
rAra h 8, bjørkepollenrelatert allergenkomponent i peanøtt (PR-10)	++	-	-	-	-
Hasselnøtt ekstrakt f17	++	-	++	++	++
rCor a 1, hoved allergen i hasselnøtt	+++	-	-	-	-
nCor a 9, naturlig lagrings protein i hasselnøtt	-	-	++	-	++
rCor a 14, lagrings protein i hasselnøtt	-	-	++	-	-
Valnøtt ekstrakt f256	+	-	+++	++	++
rJug r 1 lagrings protein allergenkomponent i valnøtt	-	-	+++	-	-
Soyaekstrakt f14	-	++	-	++	++
rGly m 4, bjørkepollen relatert allergenkomponent i soya (PR-10)	++	-	-	-	-
nGly m 5, nGly m 6	-	++	-	-	+