

ユニキャップ特異IgE f202 カシューナッツ

微量な摂取においても重篤な症状が報告されているカシューナッツが測定項目に加わりました¹⁾

カシューナッツは食物アレルギーの原因食物としてクルミとともにTop20に、また、ショックの原因としてもアーモンド・クルミと同じ11位に報告されています²⁾。



■ユニキャップ特異IgEで測定可能なナッツ類・マメ類

ナッツ類

- カシューナッツ
- ブラジルナッツ
- クルミ
- ココナッツ
- アーモンド
- カカオ
- ハシバミ (ヘーゼルナッツ)

マメ類

- ピーナッツ

ナッツ・ピーナッツによるアレルギーはここ10年で増加しています。様々な加工食品に含まれ、重篤な症状を起こす可能性が高いアレルゲンのため、注意が必要です。

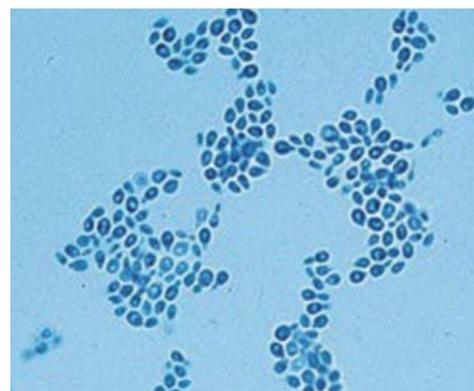
1) 柴田瑠美子他；アレルギー 2007, 56 (3,4) : 365
2) 厚生労働科学研究班平成20年第4回モニタリング調査

承認番号 22200AMX00382000

ユニキャップ特異IgE m227 マラセチア (属)

マラセチア (属) はマラセチア属の抗原性 (IgE 抗体反応性) の異なる *Malassezia sympodialis*, *M. restricta*, *M. globosa* の3種マラセチア属の抽出液を混合したものをアレルゲンとして用いています。

ヒトおよび動物の皮膚常在菌 (成人の80%が保有) です。また各菌種はアトピー性皮膚炎の増悪因子とされ、患者から高率に検出されるとの報告があります³⁾。



3) 池澤善郎他；アレルギー・免疫 2005 ; 12 (12) : 1728

承認番号 21900AMX00017000

ファディア株式会社

〒163-1431 東京都新宿区西新宿3-20-2 東京オペラシティタワー
お問い合わせ先：0120-489-211 www.phadia.jp

保険適用

ω-5 グリアジン
(小麦由来コンポーネント)

カシューナッツ
(木の実)

マラセチア
(真菌)

が測定できるようになりました

ユニキャップ特異IgE f416 ω-5 グリアジン

オメガファイブ

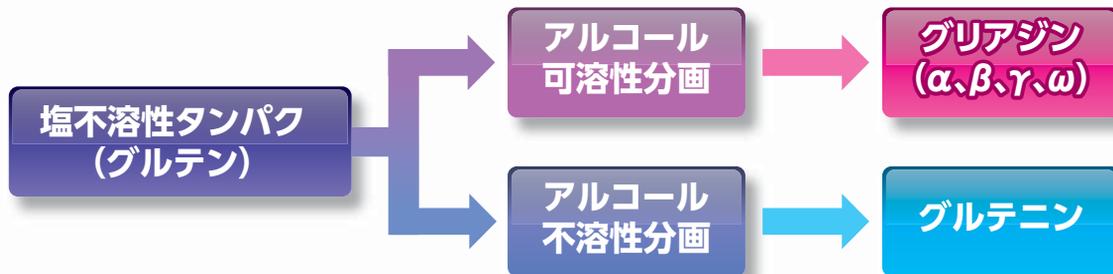
ω-5 グリアジン特異的IgEは
血液検査による小麦アレルギー診断の
精度を改善します。

既存の f 4 小麦と f 416 ω-5 グリアジンを組み合わせることで診断精度を向上することが、即時型小麦アレルギーおよび WDEIA (小麦依存性運動誘発アナフィラキシー)*を対象にした検討で報告されています¹⁾²⁾。



■ω-5 グリアジンとは？

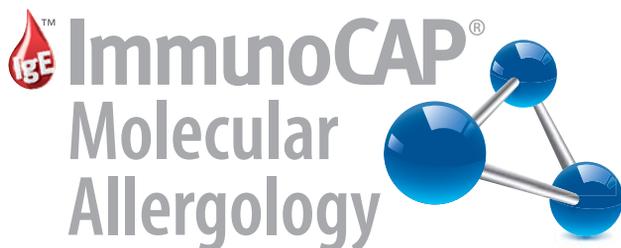
小麦の塩不溶性分画に含まれるタンパク質（コンポーネント）の一つです。



* (FDEIA) 食物依存性運動誘発アナフィラキシーは食物摂取後の運動によって惹起されるアナフィラキシーであり、特異的IgEが関与する食物アレルギーの特殊な形態とされており、本邦では小麦が最も頻繁にFDEIAを起こす原因食物として報告され³⁾、小麦(Wheat)を原因とする場合にWDEIAといいます。

- 1) Ito K et al; Allergy 2008;63:1536-1542
- 2) Matsuo H et al; Allergy 2008;63:233-236
- 3) 望月満 他; 小児科診療 2003; 43 (Suppl) : 39-45

承認番号 22200AMX00383000



粗抽出アレルゲンとコンポーネントの違い

現在の一般的な検査では、複数のタンパク質で構成された粗抽出アレルゲンによる特異的IgE検査を利用しています。一般に粗抽出アレルゲンは臨床的感度に優れているため、粗抽出アレルゲンと臨床的特異度に優れたコンポーネントによる検査結果を併せて判断することが臨床的に有用と考えられます。

アレルゲンコンポーネントは粗抽出アレルゲンを構成するタンパク質分子 (Molecular) のことで、単にコンポーネントと言うこともあります。