

QUOI DE NEUF SUR LA NOISETTE 2016-2017

CRAAP 29 juin 2017

Agnès Cheynel

Association of tree nut and coconut sensitizations

Brooke I. Polk, MD^{*}; Deendayal Dinakarbandian, MD, PhD[†]; Maya Nanda, MD, MSc^{*};
Charles Barnes, PhD^{*}; Chitra Dinakar, MD^{*}

^{*} Section of Allergy/Immunology, Children's Mercy Kansas City, Kansas City, Missouri

[†] Division of Computer Science and Electrical Engineering, University of Missouri-Kansas City, Kansas City, MO

2016 American College of Allergy, Asthma & Immunology. Published by Elsevier Inc. All rights reserved

- Contexte : Noix de coco (NDC) ajoutée à liste FAC en 2006 par la FDA, mais quelle est la prévalence de allergie à la NDC ?
- Objectif : déterminer si le fait d'être sensibilisé aux FAC augmente le risque de sensibilisation à la NDC
- Méthode : analyse rétrospective dans 1 seul centre de 2000 à 2012 de dosage IgEs de la NDC et d'autres FAC (amande, noix du brésil, noix de cajou, châtaigne, noisette, macadamia, pécan, pistache et noix) avec des contrôles (lait et arachides), sans rapprochement avec la clinique (sensibilisation si IgEs > 0,35kU/l pour étude uniquement statistique)
- Résultats : les seules relations statistiquement significatives entre IgEs de la NDC et des autres FAC, sont celles avec l'**amande** et celles avec la **noix de macadamia (la noisette est donc hors jeu)**
- Conclusion : ces faits n'apparaissent pas dans la littérature mais demandent à être confrontés à la clinique ce qui est prévu

Bases moléculaires de la réactivité croisée entre Act c 12 et les allergènes globulines 11S des graines : identification in silico des épitopes B d'Act c 12

Auteurs : Barre A¹, Delplanque A¹, Simplicien M¹, Benoist H¹, Rougé P

Affiliations :

¹UMR 152 Pharma Dev, Université de Toulouse, IRD, UPS, France

Détails : 2016 11 18; 57 2 58-66

Revue : Revue Française d'Allergologie

Type de publication : article de périodique;

- Kiwi jaune (*Actinida chinensis*) et kiwi vert (*actinida deliciosa*), très consommés sont source d'allergie.
- Les allergènes responsables sont essentiellement la PR 10 (Act d 8), la TLP (Act d 2) et une chitinase. Tous les allergènes du kiwi vert ont leur contrepartie dans le kiwi jaune (Act c 8, Act c 2)...
- Récemment 2 autres allergènes appartenant à la superfamille des cupines (Act c 12) et à la famille des albumines 2S (Act c 13) présents dans les graines du kiwi jaune ont été identifiés
- Seuls les acides aminés exposés à la surface du modèle d'Act c 12 ont été reconnus comme constituant des épitopes B. Qui présentent d'importantes homologues avec ceux reconnus à la surface des légumineuses d'arachides et des fruits à coque
- Act c 12 constitue un exemple intéressant d'allergène caché de fruit susceptible de déclencher des réactions allergiques chez les patients sensibilisés aux cupines d'arachides ou de fruits à coque

VALIDATION OF RECIPES FOR DOUBLE-BLIND PLACEBO-CONTROLLED CHALLENGES WITH MILK, EGG WHITE AND HAZELNUT

Running title: Validation of recipes for DBPCFC

J Investig Allergol Clin Immunol 2017; Vol. 27(1)
doi: 10.18176/jiaci.0084

González-Mancebo E, MD PhD¹, Alonso Díaz de Durana MD, MD², García Estringana Y², Meléndez Baltanás A¹, Rodríguez-Alvarez M, MD, PhD³, de la Hoz Caballer B, MD, PhD⁴, del Prado N, BSc, MSc⁵, Fernández-Rivas M, MD PhD³.

- Contexte : le test de provocation alimentaire en double aveugle contre placebo est considéré comme l'étalon or dans le diagnostic de l'allergie alimentaire mais on manque de recettes validées pour masquer les aliments
- Méthode : Trois recettes ont été testées pour chacun de ces 3 aliments : lait, blanc d'œuf et noisette. Etude en 2 phases chez 197 bénévoles.
- Résultats : la recette du blanc d'œuf a été validée en phase 1. Les recettes de lait et de noisettes ont été validées en phase 2
- Conclusion : validation par tests sensoriels de recettes de lait, de blanc d'œuf et de noisette pour DBPCFC. Recettes faciles à réaliser en clinique (cf diapo suivante)

Table 1. Milk, egg white and hazelnut recipes

Recipes	Active sample ingredients	Placebo sample ingredients
Cow's milk	250 ml of whole UHT cow's milk 2 scoops of soy milk powder (9 g) 2 scoops of milk hydrolysate powder (9 g) 4 scoops of soluble cacao (18 g) 4 scoops of vanilla sugar (18 g) red food coloring	250 ml of UHT soy milk 2 scoops of soy milk powder (9 g) 2 scoops of milk hydrolysate powder (9 g) 4 scoops of soluble cacao (18 g) 4 scoops of vanilla sugar (18 g) red food coloring
Egg white	34 ml of pasteurized liquid egg white ¹ 206 ml of chocolate soymilk 2 scoops of milk hydrolysate (9 g) 2 scoops of vanilla sugar (9 g)	240 ml of UHT chocolate soy milk 2 scoops of milk hydrolysate (9 g) 2 scoops of vanilla sugar (9 g)
Hazelnut ³	8 hazelnuts (10 g) 1 can of pickled tuna paté ² (82 g) 10 ml vinegar 10 g wheat bran 1 scoop of brown sugar (4.5 g)	1 can of pickled tuna paté ² 5 ml vinegar 10 g wheat bran 2 scoops of brown sugar (9 g)

¹ 34 ml of pasteurized liquid egg white equals one whole egg

² Ingredients: Tuna, tapioca, potato, milk, sunflower oil, salt and vinegar

³ The paste is spread over a bread toast and eaten with the toast

401 Enhancement Of Assay Specificity By Allergenic Components In The Diagnosis Of Hazelnut Allergy In Children: A Systematic Literature Review And Meta-Analysis



J ALLERGY CLIN IMMUNOL VOLUME 139, NUMBER 2

Sigrid Sjolander, PhD¹, Barbara Mascialino, PhD¹, Donna Fountain², Kevin Cadwell², Chrysanthi Papageorgakopoulou², Malin Berthold, PhD¹ and Robert G. Hamilton, PhD, DABMLI³; ¹ImmunoDiagnostics, Thermo Fisher Scientific, Uppsala, Sweden, ²PHMR, Berkeley Works, Berkeley Grove, London, United Kingdom, ³Johns Hopkins Asthma and Allergy Center, Baltimore, MD.

- Revue systématique de la littérature et méta-analyse sur la spécificité et la sensibilité des dosages d'IgEs des composants allergéniques Cor a 9 et Cor a 14 et de la noisette entière dans l'allergie à la noisette de l'enfant en considérant le TPO comme étalon or
- Méthode : revue systématique de la littérature, qualité méthodologique des études évaluée à l'aide de l'outil QUADAS-2. Méta-régression des effets aléatoires effectué, estimations groupées pour chaque indice
- Résultats : 6 études ont répondu aux critères d'inclusion, 5 ont été incluses dans l'analyse de méta-regression
- Conclusion : les protéines de stockage de noisettes, Cor a 9 et Cor a 14, ont une spécificité plus élevée mais une sensibilité plus faible que les IgEs de la noisette. Ces résultats suggèrent qu'une combinaison des 2 types de tests maximiserait le niveau de précision pour diagnostiquer les enfant allergiques à la noisette. Cf résultats diapo suivante

SENSIBILITÉ, SPÉCIFICITÉ, INTERVALLE DE CONFIANCE (IC)

	SENSIBILITE	SPECIFICITE
NOISETTE	95% IC : 84-99%	20% IC : 13-30%
Cor a 9	83% IC : 71-83%	73% IC 57-86%
Cor a 14	78% IC : 71-84%	81% IC 76-86%