

Perfil de prueba recomendada

EXTRACTOS COMPLETOS
ImmunoCAP®

Clara de huevo (f1)

Yema de huevo
(f75)

COMPONENTES
ImmunoCAP®

Gal d 1 + Gal d 2 + Gal d 3 + Gal d 4
(f233) (f232) (f323) (k208)

Investigación adicional:
carne de pollo f83 (sugiere
el Síndrome Ave-Huevo).

Gal d 1, Ovomucoide

- Estable frente al calor y muy alergénico.
- Riesgo de reacciones al huevo tanto cocinado como crudo.
- Niveles altos indican una alergia persistente.

Gal d 2, Ovalbúmina

- Inestable frente al calor.
- La proteína más abundante de la clara de huevo.
- Riesgo de reacciones clínicas al huevo crudo o poco cocinado, y a determinadas vacunas.

Gal d 3, Conalbúmina

- Inestable frente al calor.
- Añade información para completar el perfil de sensibilización al huevo.
- Riesgo de reacciones clínicas al huevo crudo y poco cocinado.

Gal d 4, Lisozima

- Riesgo de reacciones clínicas al huevo crudo o poco cocinado.
- La lisozima se utiliza como aditivo en determinados productos farmacéuticos y alimentos.

Los anticuerpos IgE específica frente a Gal d 1 son útiles para predecir las reacciones clínicas

Positivo a la clara de huevo + negativo a Gal d 1

· Riesgo de reacciones clínicas al huevo crudo o poco cocinado.
· Indica que se tolerará el huevo muy cocinado.

Positivo a la clara de huevo + positivo a Gal d 1

· Alto riesgo de reacciones clínicas a todo tipo de huevos.

Baja probabilidad

Alta probabilidad

Los anticuerpos IgE específica frente a Gal d 1 indican una alergia al huevo persistente

Positivo a la clara de huevo + altos niveles de Gal d 1

Positivo a la clara de huevo + negativo a Gal d 1

Baja probabilidad

Alta probabilidad

Una monitorización a largo plazo de los niveles de Gal d 1 IgE puede detectar el desarrollo de una nueva tolerancia.