

**Tab. 8\*:** Ausgewählte Nahrungsmittelallergene und ihre Quellen pflanzlicher Herkunft<sup>a,b</sup>

	Proteinfamilien					Speicherproteine (Proteinfamilien, Struktur)		
	Bet-v-1-Homologe	LTP	Profiline	Thaumatine	Oleosine	Prolamine		11S-Globulin (Legumin)
						2S Albumine	7/8S-Globulin (Vicilin)	
Apfel	<b>Mal d 1</b>	<b>Mal d 3</b>	Mal d 4	Mal d 2				
Erdnuss	<b>Ara h 8</b>	<b>Ara h 9</b>	Ara h 5		Ara h 10 (16 kD) Ara h 11 (14 kD)	<b>Ara h 2</b> Ara h 6 Ara h 7	<b>Ara h 1</b>	<b>Ara h 3</b>
Gewürze								
Paprika			Cap a 2	Cap a 1				
Petersilie	Pet c 1	Pet c 3	Pet c 2					
Haselnuss	<b>Cor a 1</b>	<b>Cor a 8</b>	Cor a 2		Cor a 12 (17 kD) Cor a 13 (14/16 kD)	<b>Cor a 14</b>	Cor a 11	<b>Cor a 9</b>
Karotte	Dau c 1	Dau c 3	Dau c 4					
Kirsche	Pru av 1	Pru av 3	Pru av 4	Pru av 2				
Kiwi	<b>Act d 8</b>		Act d 9	<b>Act d 2</b>				
Pfirsich	<b>Pru p 1</b>	<b>Pru p 3</b>	<b>Pru p 4</b>					
Sellerie	<b>Api g 1</b>		Api g 4					
Sesam					Ses i 4 Ses i 5	Ses i 1 Ses i 2	Ses i 3	Ses i 6 Ses i 7
Sojabohne	<b>Gly m 4</b>	Gly m 1	Gly m 3				<b>Gly m 5</b>	<b>Gly m 6</b>
Weizen		<b>Tri a 14</b>	Tri a 12			<b>Tri a 19</b> (ω-5-Gliadin)		

<sup>a</sup>Allergenquellen (linke Spalte) mit Einzelallergenen (Tabellenspalten) und ihren Proteinfamilien (Kopfzeile)

<sup>b</sup>**Fett gedruckt:** bereits verfügbar zur In-vitro-Diagnostik, normal gedruckt: noch nicht verfügbar für eine differenzierende Diagnostik

\*Dies ist eine aktualisierte Tabelle, die nicht exakt mit der im Allergo Journal 8/2015 abgedruckten Tabelle 8 übereinstimmt.

Korrigierte Tab. 8: Sk2-Leitlinie zum Management IgE-vermittelter Nahrungsmittelallergien (12-2015)