

BIBLIOMER

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des professionnels de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 18 – Février 1995

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 1 Sécurité alimentaire

Notice n° : 1995-0320

Réactions allergiques aux poissons

Allergic reactions to fish

O'Neil C., Helbling A.A., Lehrer S.B.*

* Section of Allergy and Clinical Immunology, Department of Medicine, Tulane Medical Center, 1700 Perdido Street, New Orleans, LA, U.S.A.

Clinical Reviews in Allergy, 1993, n° 11, p. 183-200 - *Texte en Anglais*

◆ Analyse

Une grande variété de poissons sont connus pour induire des réactions allergiques suivant l'ingestion ou l'inhalation de vapeurs de cuisson par des individus sensibles. Les principales investigations ont porté sur la morue. En général, les allergies à la nourriture sont plus communément rapportées chez les enfants. Cependant, l'origine exacte de la sensibilité aux poissons est inconnue. Quand la consommation en poissons s'accroît, les taux de sensibilisation sont susceptibles de s'accroître.

Les symptômes de l'allergie au poisson vont du simple prurit au coma en passant par des crises d'urticaires, d'asthme ou des vomissements et des évanouissements.

La diagnose de l'allergie au poisson est aidée par l'histoire clinique des tests par piqûre cutanée et des essais in vitro. Cependant, les études d'aliments contrôlés en double aveugle placebo sont les méthodes les plus sûres pour confirmer l'allergie au poisson et pour identifier les espèces soupçonnées.

Le traitement évident des allergies alimentaires est l'abstinence, mais pour les patients allergiques au poisson l'abstinence totale à tous les poissons peut ne pas être indispensable puisque les sensibilités varient.

L'allergène majeur chez la morue (Gad cI) est un des plus largement étudié. C'est une protéine coagulant le calcium, avec un poids moléculaire de 12 328 kDa et un point isoélectrique de 4,75. L'allergène Gad cI est très stable et son activité allergénique apparaît être dépendante de la séquence aminoacide. La réaction croisée parmi quelques espèces de poissons peut-être le résultat de structures communes à l'intérieur des protéines.

Analyse réalisée par : Léglise M. / IFREMER