

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 11 – Septembre 2000

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

Notice n° : 2000-1069

Identification et caractérisation des allergènes de deux espèces de thons

Identification and characterization of allergens in two species of tuna fish

Yamada S.*, Nolte H., Zychlinski E.

* Mast immunosystems Inc., 630 Clyde Court, Mountain View, CA 94043-2239, USA

Annals of Allergy, Asthma and Immunology, 1999, 82 (4), p 395-400 - *Texte en Anglais*

 à commander auprès de : INIST-CNRS

● Résumé

Dans les pays où la consommation de poisson est forte, les réactions allergiques au poisson sont courantes chez les malades dont le diagnostic est l'hypersensibilité aux produits alimentaires. Dans cette étude, les composés à liaison IgE des thons germons et albacore sont caractérisés. Des extraits divers de thons sont fractionnés par SDS-PAGE, transférés sur de la nitrocellulose et analysés à l'aide de profils Western blot sur des patients thon-positifs. L'activité fonctionnelle des extraits s'apprécie par la libération d'histamine basophile. L'analyse immunoblot montre que la majorité des patients réagissent à l'extrait de thon albacore. Des études d'inhibition par analyse immunoblot et libération d'histamine montrent qu'une protéine spécifique ayant un poids moléculaire d'environ 46 kDa est présente dans le thon albacore mais absente dans le germon. Seuls les extraits délipidés, lyophilisés de thon provoquent la libération d'histamine à partir des basophiles sensibles bien que les composés à liaison IgE soient détectés dans les thons frais crus, fraîchement cuits et appertisés. Les résultats indiquent que les sérums des patients peuvent contenir divers anticorps spécifiques IgE des espèces orientés contre les allergènes uniques spécifiques de l'espèce présents dans les thons albacore et germon.