

BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 16 – Décembre 2001

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

Notice n° : 2001-1600

Identification du collagène comme nouvel allergène du poisson

Identification of collagen as new fish allergen

Hamada Y., Nagashima Y., Shiomi K.*

* Department of Food Science and Technology, Tokyo University of Fisheries, Konan-4, Minato-ku, Tokyo 108-8477, Japon
; E-mail : shiomi@tokyo-u-fish.ac.jp

Biosci. Biotech. Biochem., 2001, 65 (2), p. 285-291 - *Texte en Anglais*

● Résumé

Une protéine de haut poids moléculaire a été détectée dans le poisson. Les auteurs ont caractérisé cet allergène en étudiant la réactivité de cinq fractions protéiques obtenues par différentes extractions sur du muscle de thon obèse (*Thunus obesus*). La fraction réactive contient les protéines du stroma. En comparant les résultats obtenus sur cette fraction par électrophorèse SDS-Page, immunoblot et la composition en acides aminés, il apparaît que la protéine responsable serait le collagène. Sur 8 patients testés, cinq d'entre eux sont réactifs au collagène de thon obèse. Des tests d'inhibition avec le collagène, effectués sur cinq extraits chauffés de différents poissons, montrent que ces derniers perdent leur réactivité. Ceci montrerait que le collagène est bien impliqué dans les réactions d'allergie observées avec ces différentes espèces. Aucune réaction croisée ne semble intervenir avec du collagène d'animaux terrestres.