

# BIBLIOMER

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

Bibliomer n° : 17 – Mars 2002

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

Notice n° : 2002-1690

## Les allergènes du poisson et de l'oeuf

Allergens from fish and egg

**Poulsen L.\*, Hansen T., Norgaard A., Vestergaard H., Skov P., Bindslev-Jensen C.**

\* Laboratory of Medical Allergology, Allergy unit, FIN 7542 National University Hospital, 9 Blegdamsvej, DK-2100 Copenhagen, Danemark ; Tél. : +45.35.45.73.56 ; Fax : +45.35.45.75.81 ; E-mail : lkpallgy@inet.uni2.dk

Allergy, 2001, Vol. 56, Suppl. 67, p. 39-42 - *Texte en Anglais*

### ● Résumé

Les allergies à l'œuf et au poisson sont fréquemment rencontrées. Les allergènes de l'œuf se situent aussi bien au niveau du blanc que du jaune. Les protéines responsables au niveau du blanc d'œuf sont principalement l'ovomucoïde, l'ovalbumine, l'ovotransferrine et la lysozyme (gal d1-d4). Au niveau du jaune, l'allergène le plus souvent cité est l'alpha-livitine.

Dans le poisson, l'allergène majeur est un analogue de Gad c1 décrit pour le cabillaud. Cette protéine, présente dans de nombreuses espèces, appartient à la famille des protéines fixant le calcium appelées les parvalbumines. Des réactions croisées entre espèces ont été très souvent décrites entre différentes espèces telles que cabillaud, hareng, plie et maquereau.

Malgré l'importance de ces différents modèles d'allergie, peu d'études ont été réalisées sur des relations structure-fonction et activité de ces protéines.