

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : 55 – Janvier 2011

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 1 Sécurité des aliments

Notice n° : 2011-5482

## Nouvelles connaissances sur l'allergie aux produits de la mer

*New insights into seafood allergy*

**Lopata \* A.L. and Lehrer S.B.**

\* RMIT University, Melbourne, Vic 3083, Australia ; Tél. : +61 3 9925 6627 ; Fax : +61 3 9925 7110 ; E-mail : andreas.lopat@rmit.edu.au

*Current Opinion in Allergy and Clinical Immunology*, 2009, 9 (3), p. 270-277 - *Texte en Anglais*

📄 à commander à : l'auteur, l'éditeur ou à l'INIST

### ● Résumé

Les produits de la mer jouent un rôle important au niveau mondial dans l'alimentation humaine. L'augmentation de leur production et de leur consommation s'est accompagnée d'une multiplication de réactions défavorables, mettant en évidence la nécessité de développer des mesures de diagnostic et de traitement plus précises envers les allergies aux produits de la mer. La prévalence de ces allergies est plus marquée lorsque la consommation des produits de la mer prend une part importante dans l'alimentation d'une population.

La majorité des réactions sont immédiates, c'est-à-dire dans les 2 h suivant l'ingestion. Cependant, des cas de réactions plus tardives (jusqu'à 8 h après consommation) ont été enregistrés, en particulier avec les mollusques.

Le meilleur moyen de détecter l'allergie chez un patient est le test en double aveugle.

Chez les crustacés, en plus de la tropomyosine largement décrite, d'autres allergènes ont été caractérisés comme par exemple l'arginine kinase, protéine de 40 Kda d'une famille différente.

Les allergènes des mollusques ne sont pas bien caractérisés, alors que ces produits sont reconnus comme étant significativement allergisants.

Dans les poissons, en plus de la parvalbumine, de nombreux autres allergènes ont été identifiés, comme le collagène ou la vitellogenine.

Des parasites comme l'*Anisakis* peuvent provoquer des réactions allergiques sévères. Les 8 allergènes décrits de ce parasite sont impliqués dans des réactions croisées avec les allergènes de coquillages, la paramyosine et différents inhibiteurs de protéase. Une étude récente montre que ces parasites peuvent causer des sensibilisations chez les travailleurs.

Les patients allergiques aux produits de la mer sont très souvent également sensibles à la poussière et aux insectes. Cette réactivité croisée est probablement due à la haute homologie des acides aminés entre les tropomyosines de ces invertébrés, et peut avoir des implications cliniques importantes.

La voie majeure de sensibilisation par les produits de la mer est le tractus gastro-intestinal. L'apparition de l'allergie peut également résulter d'une inhalation de vapeurs de cuisson à la maison, ou sur le lieu de travail. En général, la meilleure gestion de l'allergie alimentaire est l'éviction des produits concernés de la ration alimentaire.

L'étiquetage des aliments pouvant contenir des allergènes issus de produits de la mer est effective aux États-Unis, en Europe et au Japon. Cette législation a cependant ses limites, puisqu'elle ne prend pas en compte la possibilité de contamination croisée pouvant intervenir sur les lignes de transformation ou l'utilisation de produits dérivés des produits de la mer dans la transformation d'autres denrées alimentaires (exemple, la clarification des vins et bières).