

Fischallergie

Fisch ist ein gesundes Lebensmittel und sollte laut der Deutschen Gesellschaft für Ernährung wöchentlich auf dem Speiseplan stehen. Einige Menschen reagieren allerdings allergisch auf Fische. Die allergische Reaktion wird dabei meistens vom Fisch-eiweiß des Muskelgewebes ausgelöst.

Als Major-Allergen wurde Parvalbumin identifiziert, dessen Aminosäuresequenz unter den verschiedenen Fischen ähnlich ist. Aber auch andere, artspezifische Eiweiße können Allergien auslösen. Allergene aus Fisch sind meist hitzestabil, daher wirken gekochte oder gebratene Fische ebenfalls allergen. Zudem handelt es sich um ein sehr potentes Allergen, von dem schon geringste Mengen eine allergische Reaktion auslösen können.

Die Häufigkeit einer Fischallergie hängt von den regionalen Essgewohnheiten ab. In Norwegen wird mehr Fisch verzehrt als in Deutschland, entsprechend höher ist die Anzahl der Fischallergiker. Auch die allergie-

auslösende Fischart variiert regional. Während in Norwegen Kabeljau-Allergien häufig sind, lösen in Spanien Seezunge und Flügelbutt die meisten Fischallergien aus.

Ein weiterer wichtiger Punkt sind die recht häufigen berufsbedingten Fischallergien. Allein die Inhalation von Kochdämpfen oder Stäuben getrockneter Fische sowie intensiver Hautkontakt können Allergien auslösen.

Laut dem Max-Rubner-Institut beschränken sich die Symptome bei 40% der Fischallergiker auf nur eine Fischart. Diese Personen können trotz ihrer Allergie manche Fische zu sich nehmen und profitieren stark von der **EU-Verordnung 1379/2013**, die am 13. Dezember 2014 vollständig in Kraft getreten ist und nach der Fischereiprodukte eindeutig etikettiert werden müssen.

Neben einer großen Anzahl spezifischer Nachweisverfahren, die ständig erweitert

werden, kann die genaue Bestimmung vieler Fischarten ebenfalls über Sequenzierung erfolgen. Diese **Auftragsanalytik** bietet CONGEN als akkreditiertes Labor an.

Für den Nachweis von allergenen Fischbestandteilen in Lebensmitteln, steht für Anwender der robuste und sehr sensitive real-time PCR Kit **SureFood® ALLERGEN ID Fish** über unseren Vertriebspartner R-Biopharm zur Verfügung.

Kontakt:

Dana Dietz, Inga Sarrazin
 CONGEN Biotechnologie GmbH
 Robert-Rössle-Str. 10
 13125 Berlin
www.congen.de

www.congen.de

CONGEN

Auftragsanalytik

- ✓ Identifizierung von Fischarten laut EU 1379/2013
- ✓ Nachweis allergener Fischbestandteile in Lebensmitteln



ServiceLabor

- ✓ 48h Service
- ✓ akkreditierte Nachweisverfahren
- ✓ direkter Support

CONGEN Biotechnologie GmbH • Robert-Rössle-Str. 10 • 13125 Berlin • 030 94 89 3500 • www.congen.de • info@congen.de