

お客様各位

■□=====

□

株式会社 京浜予防医学研究所

■□ KMLメールニュース □■ ◆◆ VOL. 85 ◆◆

□

=====□■

株式会社 京浜予防医学研究所 よりお知らせ致します！

2019年 5月 25日発行

□■ <https://www.kml-net.co.jp/>

KMLメールニュースVOL. 85をお送り致します。
お忙しい事とは存じますが御一読いただきまして、先生方の
一助としていただければ幸いです。

☆☆ トピックス ☆☆

- 【1】 アレルギー検査についてよく受けるご質問
(主に食餌系コンポーネントアレルギー編)
- 【2】 感染症トピックス：カンピロバクター食中毒について
- 【3】 KMLインフォメーション 3月～5月分のお知らせ

- 1 アレルギー検査についてよく受けるご質問
(主に食餌系コンポーネントアレルギー編)

Q： f 82 モールドチーズと f 81 チーズとの違いは？
プロセスチーズ、ナチュラルチーズ、チェダーチーズはどれ
で測るの？

モールドチーズのモールド(=mold)はカビという意味です。カマ
ンベールチーズ・ブリーチーズ(白カビ)、ゴルゴンゾーラ・ロ
ックフォール(青カビ)など、カビを使用して作られたチーズを
指します。

それに対してf81 チーズは、カビを用いずに作られた通常のチー
ズを原料に使用しています。
ナチュラルチーズ、プロセスチーズ、チェダーチーズはf81 チー
ズで測定します。

Q： オボムコイドって何？
卵白が陽性、オボムコイドが陰性の結果の解釈は？
卵白が陰性、オボムコイドが陽性の結果の解釈は？

卵白の蛋白のひとつで、耐熱性および耐消化性の高い蛋白として
知られています。

卵白陽性でオボムコイド陰性の場合、加熱卵なら食べられる可能
性が示唆されます(ただし、食べられるかどうかは特異的IgEの
結果だけでなく、負荷試験などにより総合的に判断する必要があります)

一方、卵白陰性でオボムコイド陽性は、オボムコイド特異的IgE
が低値の場合にみられます。

卵白全体におけるオボムコイド含有量が少ないため、オボムコイ
ド単独では陽性でも卵白では陰性となることがあります。この場
合、卵白に対して感作されていると考えられます。

Q： グルテンって何？

グリアジンとグルテニンから成る小麦の蛋白の1つで、うどんや
麩などの弾力の元になります。

f79 グルテンには、グリアジンを主原料に使用し、グルテニンも

わずかに含まれています。

f4 小麦にはグルテンの成分は含まれません。小麦アレルギーの診断にはf4 小麦もf79 グルテンも有用ですが、小麦を食べた後に運動するとアナフィラキシー症状を起こす「食物依存性運動誘発アナフィラキシー (FDEIA)」では、グルテンに含まれるグリアジンが関与していると考えられています。

Q : ω -5 グリアジンって何？

小麦の蛋白は水溶性蛋白と不溶性蛋白に分かれ、その不溶性蛋白 (グルテン) はグリアジンとグルテニンに分かれます。ω -5 グリアジンはこのグリアジンに含まれる蛋白の一つです。

f4 小麦と組み合わせ測定することで、即時型小麦アレルギー (小児期に発症) における臨床的特異度が向上すると報告されています。

また、ω -5 グリアジンは成人 (学童期以降) の小麦依存性運動誘発アナフィラキシー (Wheat-dependent exercise-induced anaphylaxis ; WDEIA) の主要なアレルゲンの一つであり、f4 小麦やf79 グルテンよりも臨床的感度および特異度がともに高く、診断効率が大きく改善すると報告されています。ただし、小児のWDEIA では、成人と比べて陽性率が低いと報告されていますので、WDEIA では患者さんの年齢にご注意ください。

Q : Ara h 2 って何？

Ara h 2 はピーナッツ由来のアレルゲンコンポーネントの一つです。

熱や消化に耐性を持つピーナッツの貯蔵タンパク (2S アルブミン) で、f13 ピーナッツよりも臨床的特異度が高く、f13 ピーナッツ特異的IgE 陽性例にAra h 2 特異的IgE を測定することで、診断精度を向上することができます。ピーナッツアレルギーは重篤症状を呈する 경우가少ないため、経口負荷試験は原則行わないこととなっている反面、確実な診断には負荷試験が必要ですが、f423 Ara h 2 の利用により危険性の高い負荷試験の実施を減少させることが可能となります。

Q : Gly m 4 って何？

Gly m 4 は大豆のアレルゲンコンポーネントの一つで、PR-10 タンパク (Bet v 1 関連蛋白) に属します。

Gly m 4 が原因の成人に多い大豆アレルギーではf14 大豆が陰性になることがありました。大豆粗抽出中のGly m 4 含有量が少ないためです。

PR-10 タンパクはシラカンバやハンノキ花粉の主要アレルゲンコンポーネントで、花粉以外にも果実、野菜などに広範囲に分布しており、共通抗原性によるPFAS (花粉-果物アレルギー症候群) が報告されています。そのため、Gly m 4 が含まれる大豆製品 (豆乳など) の摂取でアレルギー症状を誘発する患者さんの多くに、シラカンバやハンノキ花粉症の既往が確認されると報告されています。

豆乳などの大豆加工品によるアレルギーが疑われ、シラカンバやハンノキ花粉症がある方は、f14 大豆とGly m 4 を測定することで、成人に多い大豆アレルギー症例を、高い臨床的感度で検出することが可能となります。また同時にt2 ハンノキやt3 シラカンバも測定すれば、感作経路を推定することができ、より診断精度を高められると考えられます。

2 感染症トピックス：カンピロバクター食中毒について

【特徴】

家畜、家きん類の腸管内に生息し、食肉 (特に鶏肉)、臓器や飲料水を汚染します。

乾燥に極めて弱く、通常の加熱調理で死滅します。

【症状】

症状については、下痢・腹痛・発熱・悪心・嘔吐・悪寒などがあり、少ない菌量でも発症します。

潜伏期は1～7日と長い事が特徴です。

【対策】

食肉を十分に加熱する事、調理器具は熱湯消毒し、よく乾燥させてから使用する事が重要です。
また、食肉と他の食品との接触を防ぐなど、二次汚染防止が非常に大事です。

厚生労働省HPで「カンピロバクター食中毒 Q & A」が掲載されており、下記のアドレスから参照する事が出来ます。
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126281.html

3 KML インフォメーション 3月～5月分のお知らせ

前回メールニュースを配信しました後から現在までに発行されました「KML インフォメーション」についてお知らせ致します。

各インフォメーションにつきましては、医院様へ随時お届けしておりますが、ご確認などに活用していただければ幸いです。

2019年3月14日 QFT 検査内容変更のお知らせ
https://www.kml-net.co.jp/information/pdf/2019-0314_01.pdf

2019年3月14日 検査内容変更のお知らせ
https://www.kml-net.co.jp/information/pdf/2019-0314_02.pdf

2019年3月18日 遺伝子・染色体および細胞性免疫検査 検査内容変更のお知らせ
https://www.kml-net.co.jp/information/pdf/2019-0318.pdf

2019年3月25日 検査内容変更のお知らせ
https://www.kml-net.co.jp/information/pdf/2019-0325.pdf

2019年4月12日 ハウスダスト 一時受託中止のお知らせ
https://www.kml-net.co.jp/information/pdf/2019-0412.pdf

2019年4月16日 風疹クーポン新規受託項目のお知らせ
https://www.kml-net.co.jp/information/pdf/2019-0416.pdf

■ □ = = = = =



最後までお読みいただきまして有り難う御座いました。

編集／発行 <https://www.kml-net.co.jp/>
株式会社 京浜予防医学研究所
〒216-0001 神奈川県川崎市宮前区野川 1432-1

= = = = = □ ■