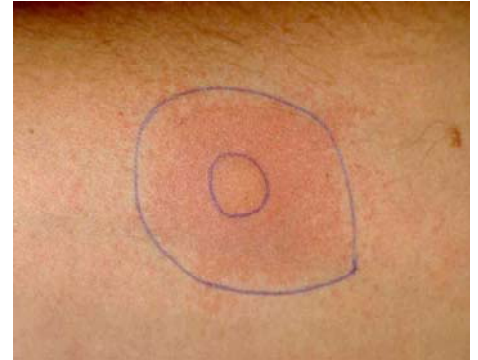


N.W. de Jong

Bij voedselallergie krijgt men klachten na het eten van bepaalde voedingsmiddelen, die normaal gesproken geen klachten geven. Deze klachten worden veroorzaakt door een overdreven reactie van het afweersysteem en kunnen optreden in vrijwel alle organen: Maag-darmkanaal, ademhalingsorganen, huid. Ook kan een anafylaxis optreden, dit is een algemene allergische reactie van het gehele lichaam die binnen enkele minuten kan ontstaan na aanraking met een allergeen. Er zijn verschillende organen die betrokken kunnen zijn bij deze, in principe levensbedreigende, reactie. Meest voorkomende voedselallergenen bij kinderen vanaf de geboorte zijn: Koemelk, kippenei-eiwit, pinda en hazelnoot. Voor volwassenen is dit: alle noten, fruitsoorten, pinda, kruiden.

Zowel erfelijke factoren als omgevingsfactoren spelen een rol bij het ontstaan van voedselallergie. Voedselallergie komt vaak samen voor met astma en eczeem. Bij het leggen van de relatie tussen de inname van bepaalde voedingsmiddelen en het ontstaan van klachten is het verhaal van groot belang. Aangezien de klachten vrij snel na de maaltijd ontstaan, is deze relatie in de meeste gevallen duidelijk. Als de relatie tussen bepaalde voedingsmiddelen en klachten niet zo duidelijk zijn, dan kan een voedseldagboek bijgehouden worden. Met aanvullende testen kunnen allergische antistoffen aangetoond worden. Dit kan gebeuren met een huidtest (priktest) of een bloedonderzoek. De afdeling Allergologie van het Erasmus MC heeft zich gespecialiseerd in voedselallergieën en maakt alle extracten voor de huidtesten zelf. Dit is van groot belang daar er een grote variatie van voedingsmiddelen op de Nederlandse markt is, en op die manier kunnen alle voedingsmiddelen waar de patiënt mogelijk klachten van heeft getest worden. Een positieve allergie test wil niet automatisch zeggen dat je allergisch bent. Bij twijfel over de diagnose 'voedselallergie' kan een zogenoemde provocatie plaatsvinden. Hierbij krijgen patiënten in een aantal stappen een toenemende hoeveelheid van het verdachte voedingsmiddel te eten of drinken. Deze test wordt de "gouden standaard" genoemd en wordt maar in enkele centra in



Nederland uitgevoerd. Op de afdeling Allergologie van het Erasmus MC worden er dagelijks voedselprovoCATIES uitgevoerd, zowel bij kinderen als volwassenen. Bij de behandeling van een voedselallergie moeten de voedingsmiddelen waarop gereageerd is uit de voeding geschrapt worden. In sommige gevallen kunnen kinderen ook over een voedselallergie heen groeien. Het is dan zaak de testen na enige jaren te herhalen. Vaak blijkt een kind dan niet meer allergisch te zijn voor bijvoorbeeld koemelk en kan het dieet aangepast worden.

In het Erasmus MC wordt veel onderzoek gedaan naar de oorzaken van een voedselallergie en het verbeteren van de diagnostiek. Er zal ook onderzoek gedaan worden naar alternatieven voor de voedselprovoCATIE, daar deze test belastend is voor patiënten, duur en zeer tijdrovend.

