

Perfil de prueba recomendada:

ImmunoCAP®
EXTRACTO COMPLETO

Leche (f2)

ImmunoCAP®
COMPONENTES

Bos d 4
(f76)

Bos d 5
(f77)

Bos d 6
(e204)

Bos d 8
(f78)

Bos d lactoferrina
(f334)

Bos d 4, α -lactalbúmina

- Riesgo de reacciones a la leche fresca.
- Los niveles de IgE disminuyen a medida que se desarrolla tolerancia.
- Proteína inestable frente al calor.

Bos d 5, β -lactoglobulina

- Riesgo de reacciones a la leche fresca.
- Los niveles de IgE disminuyen a medida que se desarrolla tolerancia.
- Proteína inestable frente al calor.

Bos d 6, BSA

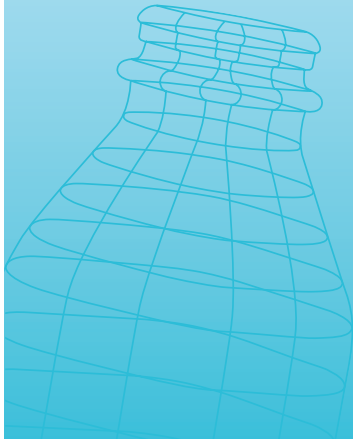
- Riesgo de reacciones a la leche fresca.
- Principal alérgeno de la carne de vaca.
- Proteína inestable frente al calor.

Bos d 8, Caseína

- Riesgo de reacciones a la leche de todo tipo.
- Niveles altos se asocian a alergia persistente a la leche.
- Los niveles de IgE disminuyen a medida que se desarrolla tolerancia.
- Estable frente al calor.

Bos d lactoferrina

- Riesgo de reacciones a la leche fresca.
- Proteína inestable frente al calor.



LECHE

La IgE específica frente a Bos d 8 es un buen indicador predictivo de reacciones a la leche

Leche positiva + Bos d 8 negativo

Riesgo de reacción a productos lácteos sin calentar
Sugiere que la leche cocinada se tolerará

Leche positiva + Bos d 8 positivo

Alto riesgo de reacciones a
leche de todo tipo

Baja probabilidad de reacciones

Alta probabilidad de reacciones

La IgE específica frente a Bos d 8 es un indicador de alergia persistente a la leche

Leche positiva + Bos d 8 negativo

Leche positiva + Bos d 8 positivo

Baja probabilidad de persistencia

Alta probabilidad de persistencia

El desarrollo de tolerancia se puede detectar al realizar un seguimiento en el tiempo de los niveles de IgE frente a Bos d 8

© 2013 Thermo Fisher Scientific Inc. All rights reserved. All trademarks are the property of Thermo Fisher Scientific Inc. All other trademarks, logos, and trade names are the property of their respective owners.