

Inhaltsverzeichnis

1 Begriffsbestimmung

- 1.1 Eine neue globale Terminologie für Allergien
- 1.2 Nahrungsmittelhypersensitivität: Nahrungsmittelallergien und Nahrungsmittelintoleranzen

2 Prävalenz

- 2.1 Die falschen Vorstellungen und das Problem der Datenvalidität
- 2.2 Prävalenz von Nahrungsmittelhypersensitivität bei Erwachsenen und Kindern
- 2.3 Prävalenz von Hypersensitivitätsreaktionen auf Lebensmittelzusatzstoffe bei Erwachsenen und Kindern
- 2.4 Die Prävalenz von Nahrungsmittelhypersensitivität im Lauf der Zeit
- 2.5 Häufige Nahrungsmittelallergien
- 2.6 Allergieauslösende Nahrungsmittel im Lauf der Zeit

3 Die Rolle des Magen-Darm-Traktes

- 3.1 Physiologie der Verdauung und Resorption
- 3.2 Pathophysiologie der gesteigerten Antigenaufnahme
- 3.3 Unspezifische Schutzmechanismen des Magen-Darm-Traktes
- 3.4 Das schleimhautassoziierte lymphatische Gewebe (MALT) als spezifischer Schutzmechanismus des Magen-Darm-Trakts
- 3.5 Das Schleimhaut-Immunsystem als gestaffelte Abwehr
- 3.6 Orale Immunisierung - orale Immuntoleranz
- 3.7 Enterale Immunabwehr und Nahrungsmittelallergie

4 Pathogenese

- 4.1 Antigene
- 4.2 Sensibilisierungsphase
- 4.3 Manifestationsphase
- 4.4 Spezifität
- 4.5 Pseudoallergische Reaktionen
- 4.6 Pharmakologische Effekte von Nahrungsmitteln

5 Klinik der Nahrungsmittelallergien

- 5.1 Allgemeines
- 5.2 Seltene Auslösungswege
- 5.3 Bi- oder multifaktoriell ausgelöste Reaktionen
- 5.4 Die drei Typen der Nahrungsmittelallergie: Klassifikation basierend auf dem Sensibilisierungsweg
- 5.5 Klinik der IgE-vermittelten Nahrungsmittelallergien
- 5.6. Nicht-IgE-vermittelte Reaktionen auf Nahrungsmittel

6 Nahrungsmittelintoleranzen und entzündliche Magen-Darm-Erkrankungen

- 6.1 Nahrungsmittelintoleranzen
- 6.2 Entzündliche Magen-Darm-Erkrankungen mit Beziehungen zur Nahrungsmittelallergie bzw. -unverträglichkeit

7 Diagnostik

7.1 Allgemeines

7.2 Anamnese, Fragebogen und Patiententagebuch

7.3 Hauttests

7.4 In-vitro-Diagnostik

7.5 Orale Provokationstests

7.6 Spezielle gastroenterologische Diagnostik

7.7 Einsatz von rekombinanten oder natürlich gereinigten Allergenen in der Diagnostik der Nahrungsmittelallergie

7.8 Wissenschaftlich nicht anerkannte diagnostische Methoden

8 Nahrungsmittelallergene

8.1 Allergenanalyse und Allergencharakterisierung

8.2 Nachweis von Spuren allergener Nahrungsmittel ("versteckte Allergene")

8.3 Herstellung von Allergenextrakten

8.4 Kreuzreaktionen

8.5 Versteckte Allergene - Deklarationsnotwendigkeiten - Einfluss der Lebensmittelprozessierung

8.6 Zerealien, Getreide

8.7 Hülsenfrüchte (Leguminosen)

8.8 Gemüse und verwandte Nahrungsmittel

8.9 Obst

8.10 Nüsse

8.11 Samen

8.12 Gewürze und Kräuter

8.13 Pilze

8.14 Milch

8.15 Hühnereier

8.16 Fleisch

8.17 Fisch

8.18 Schalentiere (Crustaceen) und Weichtiere (Mollusken)

8.19 Sonstige tierische Allergene

8.20 Sonstige Nahrungs- und Genussmittel

8.21 Enzyme

8.22 Genetisch veränderte Pflanzen als Allergieauslöser

9 Nahrungsmittelzusatzstoffe (Additiva)

9.1 Pathogenese und Manifestationen

9.2 Diagnostik

9.3 Wichtigste Kategorien und Beispiele

9.4 Anhang

10 Therapie und Prävention

10.1 Allgemeines

10.2 Spontanverlauf ohne therapeutische Intervention

10.3 Allergenelimination

10.4 Pharmakotherapie

10.5 Spezifische Immuntherapie

11 Nahrungsmittelallergie im Kindesalter

11.1 Einleitung

11.2 Klinik

11.3 Diagnostik

11.4 Therapie

11.5 Prognose

11.6 Prävention

12 Lebensmittelrechtliche Bestimmungen zum Schutz der Verbraucher

12.1 Europäisches Lebensmittelrecht

12.2 Deutsches Lebensmittelrecht

12.3 Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV)

12.4 Allergenkennzeichnung

12.5 Nährwertkennzeichnung

12.6 Health-Claim-Verordnung

12.7 Lebensmittelzusatzstoffe

12.8 Diätetische Lebensmittel

12.9 Resümee