

Krydsallergi

[Speciallæge ph. d. Klaus Richter Larsen](#)

Artiklen er oprettet på Sundhedsguiden d. 14.10.03

Ved krydsreaktion forstås at et antistof kan reagerer mod ens eller lignende molekyler på en eller flere forskellige stoffer. Det er altså antistoffet, som krydsreagerer. I mere daglig tale bruges begrebet krydsallergi også om de forskellige antigener, således at man f.eks. siger, at birkepollen krydsreagerer med hasselnødder og/eller æbler, græspollen krydsreagerer med bønner og/eller melon, og latex, som findes i gummi krydsreagerer med banan og avocado.



Det er almindeligt, at patienter med pollenallergi også har krydsallergi overfor forskellige fødevarer. Blandt patienter med birkepollenallergi har over 50% en krydsallergi overfor én eller flere fødevarer. Hos patienter med græs-, bynke- og latexallergi er fænomenet mindre hyppigt, mens det er meget sjældent for patienter med husstøvmideallergi. Hvor allergisymptomer over for pollen kun optræder i sæsonen for det pågældende allergen, kan man have krydsreaktionerne helårligt. De almindeligste symptomer på krydsreaktioner er det såkaldte orale allergi syndrom, hvor der forekommer kløe og/eller hævelse og rødme af læber, gane og svælg, men symptomerne kan også udvikle sig til hævelser af læber og mundomgivelser eller i hele ansigtet, og i sjældne tilfælde nældefeber, astma eller allergisk shock.

Birkepollen

Pollen	Frugt	Grøntsager	Nødder
Hassel, el, elm, bøg, ask	Æble, pære, blomme, kirsebær, kiwi, fersken, nektarin	Gulerod, kartoffel, tomat, selleri, dild, fennikel, estragon, løvstikke	Hasselnød, mandel, valnød, jordnød, cashewnød, kokosnød, paranød

Græspollen

Pollen	Frugt	Grøntsager	Nødder
Andre græsarter, visse kornsorter	Appelsin, melon	Bønne, kikært, ært, linse, tomat, soja	Jordnød

Bynkepollen

Pollen	Frugt	Grøntsager
Krysantemum, kamille, mælkebøtte	Melon, banan	Knoldselleri, blegselleri, gulerod, grøn peber, solsikkefrø, persille, pastniak, purløg, dild, fennikel, estragon, løvstikke

Husstøvmider

Mider	Andet
Lægemidler, fnatmide	Snegl, musling, østers, reje, kakelak

Latex(=gummi)

Pollen	Fødevarer
Bynke	Banan, avocado, kiwi, kastanje papaya, figen

Mange grøntsager og frugter mister deres allergene egenskaber ved kogning, bagning eller syltning, således at krydsreaktioner kan undgås, mens nødder typisk bevarer deres krydsreagerende egenskaber på trods af opvarmning. Ovenfor er de mest almindelige krydsallergier anført i skemaform.

Læs desuden om "Pollenallergi og mad" hér:

http://www.foedevareallergi.dk/Fakta_om_foedevareallergi/Pollenallergi_mad/forside.htm

<http://www.foedevareallergi.dk/NR/exeres/3ABC17E1-C079-4F38-80F8-A87858215F94.htm>