

Boghvedeallergi kan fremkalde livstruende anafylaksi

Jesper Brandt Andersen¹ & Bjarne Kristensen²

KASUISTIK

1) Speciallægepraksis, pædiatri, Vordingborg
2) Thermo Fisher Scientific, Phadia ApS, Allerød

Ugeskr Læger
2014;176:V08120509

Boghvede er en asiatisk kulturplante, som blev indført i Europa i middelalderen. Siden 1500-tallet har den været dyrket i Danmark, hvor dens mel og gryn har været anvendt i brød og grød. Det globaliserede køkken og helsekostbølgen har medført et øget antal boghvedeholdige fødevarer i den danske detailhandel og i de danske hjem (**Tabel 1**).

I flere udenlandske publikationer tilrådes man at have øget fokus på boghvedeallergi i vestlige lande, hvor boghvede har fået en større plads i befolkningens kost [1, 2]. Tre patienter blev udredt i samme speciallægepraksis inden for et år.

SYGEHISTORIER

I. En 53-årig, tidligere rask mand uden kendte allergier fik få minutter efter indtagelse af en boghvedeblinis en sammensnørende fornemmelse i halsen, ekko for ørerne, kvalme og alment ubehag. Ved ambulancens ankomst ca. 15 min senere havde han fået cyanose og generaliseret urticaria. Hans tilstand forbedredes på anafylaksibehandling, og to dage senere blev han udskrevet fra sygehuset med beredskab i form af en adrenalinpen. Man fandt ikke årsagen til tilstanden ved allergologisk udredning. Tre år senere

følte patienten igen voldsom sammensnøring i halsen og alment ubehag få minutter efter indtagelse af boghvedebrød. Han behandlede sig selv med god effekt med adrenalinpen og peroral antihistamin. Udredning viste specifik immunglobulin (Ig)E for boghvede i serum på > 100 kUA/l, jordnød 1,27 kUA/l, sojabønne 0,75 kUA/l, komælk 0,96 kUA/l, spinat 0,87 kUA/l, græskarfrø 1,26 kUA/l, hvede 0,89 kUA/l, løg 2,26 kUA/l og ris 1,49 kUA/l (referenceværdi for alle: < 0,35 kUA/l), men patienten havde aldrig haft allergiske symptomer efter indtagelse af andre fødevarer end boghvede.

II. En 59-årig, tidligere rask kvinde uden kendte allergier fik 5 min efter indtagelse af en boghvedeblinis kløe i ørerne og hårbunden samt rødme i øjnene og hævelse af øjenomgivelserne. I løbet af få minutter tilkom der kløe i halsen, vejrtrækningsbesvær, akut diare og alment ubehag. Ved ambulancens ankomst få minutter senere var patienten omtåget og kunne efterfølgende ikke huske andet, end at hun skiftevis besvmede og vågnede kortvarigt. Hendes tilstand bedredes på anafylaksibehandling, og hun blev dagen efter udskrevet fra sygehuset med beredskab i form af en adrenalinpen. Udredning viste specifik IgE for boghvede i serum på 42 kUA/l. Patienten havde nogle år tidligere fået kraftig kløe og rødme i øjnene efter at have rystet en pude med boghvedeskaller.

III. En 19-årig kvinde uden kendte allergier fik umiddelbart efter indtagelse af en boghvedepandekage stikkende fornemmelse i munden og halsen samt hævelse i svælget. Peroralt givet antihistamin og prednisolon havde ingen umiddelbar effekt. Ved ankomsten til skadestuen ca. 15 min senere havde hun fået generaliseret urticaria. På trods af upåvirket almentilstand, normal hjerte-lunge-stetoskopi og normal puls, blodtryk og ilt saturation valgte man at give fuld anafylaksibehandling, hvorefter patientens tilstand bedredes, og hun blev dagen efter udskrevet med beredskab i form af en adrenalinpen. Udredningen viste specifik IgE for boghvede i serum på 31 kUA/l.



TABEL 1

Fødevarer, som altid eller ofte indeholder boghvede.

Blinis (russiske minipandekager)
Galettes (franske madpandekager)
Boghvedepandekager
Industrielt fremstillede madpandekager
Boghvedegryn
Boghvedemel
Boghvedebrød
Boghvedegrød
Boghvedeflakes
Ristede boghvedegryn (russiske, østeuropæiske og centralasiatiske kasha)
Boghvedepasta
Forkogte boghvedekerner (japanske sobamai)
Nudler (især japanske soba)
Müsli
Kiks
Nogle helsekostprodukter (f.eks. ingefærtabletter)

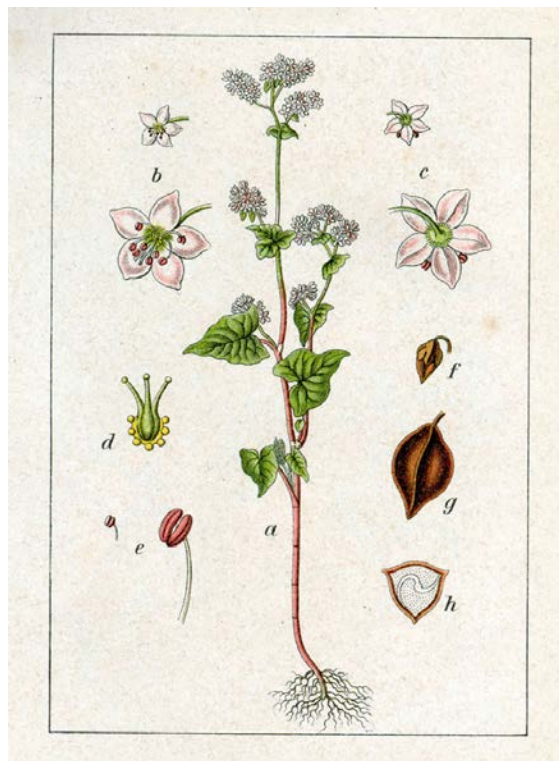
DISKUSSION

Almindelig boghvede (*Fagopyrum esculentum*) er en ca. 50 cm høj enårig urt af skedeknæfamilien med rund, grenet stængel, hjerte- eller pilformede



FIGUR 1

Almindelig boghvede (*Fagopyrum esculentum*). Koloreret kobberstik af Jacob Sturm (1771-1848) [3].



blade, hvide eller lyserøde blomster og mørkebrune, trekantede, let afskallende boglignende frugter, heraf navnet (Figur 1). Planten er ikke beslægtet med hvede, men har denne del af sit navn på grund af frugtens anvendelse til fremstilling af mel. Den er beslægtet med rabarber og skræppe.

Boghvedens allergifremkaldende bestanddele er en række lagerproteiner, hvoraf de vigtigste er 2S albumin (Fag e2), 13S globulin (Fag e1) og 7S vicilin [4].

Fag e2-komponenten, som udgør 30% af boghvedens protein, har størst klinisk betydning [5], og påvisning af specifik IgE imod denne komponent indgår i serologisk test for allergi over for boghvedemel (allergenkode f11) [4], hvilket i Danmark er den eneste kommercielt tilgængelige diagnostiske test for boghvedeallergi. Mange steder i udlandet er priktestreagens, som indeholder Fag e2, kommercielt tilgængelig. Pga. boghvedeallergenets kompleksitet og eventuelle krydsreaktioner vil molekylærdiagnostiske allergitest forventeligt kunne forbedre diagnostikken af patienter, hos hvem man har mistanke om boghvedeallergi. Svage krydsreaktioner er beskrevet for birkes, ris og latex, men ingen af vores tre patienter

havde reageret på andre fødevarer end boghvede eller på medicin eller fysisk anstrengelse, som også kan være risikofaktorer ved fødeveareallergi.

Som sygehistorierne viser, kan boghvede fremkalde livstruende allergiske reaktioner, hvorfor det er vigtigt, at læger er opmærksomme på denne allergi i forbindelse med udredning for fødeveareallergi. Grundig diætistisk vejledning og overvejelse om indikation for beredskab med adrenalinpen er essentielt, når allergien påvises.

SUMMARY

Jesper Brandt Andersen & Bjarne Kristensen:

Buckwheat allergy can cause life-threatening anaphylaxis

Ugeskr Læger 2014;176:V08120509

Alongside with the globalization of the Danish kitchen and the introduction of a larger number of commercial food items containing buckwheat, buckwheat allergy no longer seems to be a rare disease in Denmark. Since buckwheat allergy can cause life-threatening reactions, it is important for medical doctors to be aware of this allergy. Reliable serological tests showing specific IgE to buckwheat protein 2S albumin (Fag e2) are available in most countries. Three patients with anaphylactic reactions due to buckwheat allergy are presented.

KORRESPONDANCE: Jesper Brandt Andersen, Rosenfeldt 3, 4760 Vordingborg. E-mail: jesperbrandt@dadlnet.dk

ANTAGET: 19. december 2012

PUBLICERET PÅ UGESKRIFTET.DK: 10. juni 2013

INTERESSEKONFLIKTER: ingen. Forfatterens ICMJE-formularer er tilgængelige sammen med artiklen på Ugeskriftet.dk

TAKSIGELSER: Betina Hjort, Astma-Allergi Danmark, takkes for hjælp til udarbejdelse af Tabel 1. Janne Sommer, Astma-Allergi Danmark, takkes for botaniske oplysninger. Sigrid Sjölander, Thermo Fisher Scientific, Phadia AB, Uppsala, Sverige, takkes for oplysninger til det diagnostiske afsnit

LITTERATUR

1. Heffler E, Nebiolo F, Asero R et al. Clinical manifestations, co-sensitizations, and immunoblotting profiles of buckwheat-allergic patients. *Allergy* 2011;66:264-70.
2. Sammut D, Dennison P, Venter C et al. Buckwheat allergy: a potential problem in 21st century Britain. *BMJ Case Rep* 2011 8. nov 8: doi: 10.1136.
3. Sturm JG. Deutschlands Flora in Abbildungen nach der Natur mit Beschreibungen. Nürnberg 1796.
4. Tohgi K, Kohno K, Takahashi H et al. Usability of Fag e2 ImmunoCAP in the diagnosis of buckwheat allergy. *Arch Dermatol Res* 2011;303:635-42.
5. Choi SY, Sohn JH, Lee YW et al. Application of the 16-kDa buckwheat 2S storage albumin protein for diagnosis of clinical reactivity. *Ann Allergy Asthma Immunol* 2007;99:254-60.