

Definition

Fruchtallergie nach Genuß von Kulturäpfeln (*Malus domestica*).

Einteilung

Für die molekulare Diagnostik von *malus domesticus* (Apfel) sind folgende "Apfelallergene" erfasst:

Nach zu Lesen, z.B. unter:

<https://www.altmeyers.org/de/allergologie/apfelallergie-16082>

- **Synonym(e)** -Mal d 1; Mal d 2; Mal d 3

Bei '**Mal d1**'-Apfelallergikern-Kreuzallergin-Birkenpollen

Der Grund Das Obst enthält Allergene, die den wichtigsten Allergenen in Birkenpollen ähneln. Hat der Körper eines Allergikers also bereits Antikörper gegen die Eiweißstoffe der Birkenpollen gebildet, kann er auch allergisch auf die Eiweiße im Apfel reagieren so, verläuft die allergische Reaktion meist etwas milder. Zu den Symptomen gehören Juckreiz auf den Lippen und im Mund sowie Schwellungen im Hals- und Rachenraum (orales Allergiesyndrom).

Hinweis(e)

Apfelallergene werden oft durch Erhitzen und / oder enzymatische Bräunung (Zerkleinerung) inaktiviert. Verarbeitete Produkte, wie z.B. Apfelpott, Apfelsaft oder Apfelkuchen, werden deshalb vom Apfelallergiker oft vertragen (s.o.). Bei Äpfeln ist die allergene Potenz stark abhängig von Sorte und dem Reifegrad.

Einteilung in

Stark allergene Apfelsorten: z.B. Granny Smith

Schwach allergene Apfelsorten: Boskoop

Ich weise darauf hin, dass Allergiker im Einzelfall überprüfen müssen, ob sie die Sorte ausreichend gut vertragen. In Fällen von schweren Symptomen ist dies nur in ärztlicher Begleitung möglich. Viele Apfelallergiker sind sehr dankbar, dass es den '**Grassy**' gibt, da sie dank dieser neuen Apfelsorte erstmals wieder frische Äpfel essen können selbst mit Schale und so ein Stück Lebensqualität erlangen, verzeichnet unter www.BUND-Lemgo.de