

Inhalt

Vorwort	V	Nahrungsmittelunverträglichkeit durch biogene Amine.	60
Autoren	XI	<i>B. Melnik, C. Szliska, M. Nöhle und H.J. Schwanitz</i>	

Begriffsbestimmung, Pathophysiologie und immunbiologische Grundlagen

Nahrungsmittelallergie in der Antike und im Mittelalter: Mythos oder Realität?	3
<i>B. Wüthrich</i>	

Einteilung der Unverträglichkeits- reaktionen auf Nahrungsmittel.	5
<i>B. Wüthrich</i>	

Die allergische Entzündung des Gastrointestinaltrakts.	8
<i>S.C. Bischoff</i>	

Immunologische Grundlagen der Entzündungsreaktion im Darm	21
<i>A.D. Christ</i>	

IgE-vermittelte Nahrungsmittel- allergien.	36
<i>W.J. Pichler</i>	

Biochemie, Immunologie und Nomenklatur wichtiger Nahrungs- mittelallergene unter Berück- sichtigung deren Kreuzreaktivität	48
<i>L. Jaeger</i>	

Klinische Aspekte

Atopische Dermatitis, Diarrhö und atopische Sensibilisierung im ersten Lebensjahr	73
<i>Th. Hirsch, V. Neumeister, B. Schulz, M. Sähn, G. Karge und W. Leupold</i>	

IgE-vermittelte Nahrungsmittel- allergien bei 383 Patienten unter Berücksichtigung des oralen Allergie-Syndroms	82
<i>B. Wüthrich und M. Peclard-Etesamifar</i>	

Nahrungsmittelbedingte, anstrengungsinduzierte Anaphylaxie	93
<i>F. Steurich und R. Feyerabend</i>	

Gastrointestinale Kuhmilch- allergie vom Spättyp	109
<i>P. Osterwalder, A.J. Bircher und B. Wüthrich</i>	

Proteinkontakturtikaria auf verschiedene Fleischsorten bei einer Lebensmittelhändlerin	115
<i>L. Weigl und R. Disch</i>	

Nahrungsmitteladditiva sind
kein Schubfaktor der atopischen
Dermatitis bei Erwachsenen. . . . 120
*C. Gutgesell, K. Schäkel,
Th. Fuchs und Ch. Neumann*

Verhaltensauffälligkeiten,
Allergien und die
Eliminationsdiät 125
*E. Breidenstein-Stoll,
H.-C. Steinhausen und B. Wüthrich*

Diagnostik

Ein neues Verfahren zur Herstellung
nativer Nahrungsmittelallergene . 135
F. Steurich

Funktionsdiagnostische allergologi-
sche Tests für den Magen-
Darmtrakt zur Objektivierung
von Nahrungsmittelallergien . . 140
*M. Weidenhiller, E.G. Hahn
und M. Raithel*

Doppelblinde, plazebokontrollierte
Nahrungsmittelprovokation bei
Haselnußallergie 162
*B.K. Ballmer-Weber, S. Vieths,
Ch. Bucher, D. Lüttkopf
und B. Wüthrich*

Nahrungsmittelallergene, Kreuzreaktionen und interessante Kasuistiken

Allergene in der Milch 175
R. Sieber

Bananen- und Latexallergien . . 192
F. Steurich und R. Feyerabend

Das Latex-Obst-Syndrom . . . 213
*S. Erdmann, P.G. von Wahl,
M. Hertl und H.F. Merk*

Die Mangofrucht,
ein Nahrungsmittelallergen mit
steigender Bedeutung 223
*A. Goritsa, R. Oppliger,
F. Zipprich, S. Hogendijk,
S. Zawodnik, I. Szabo,
P.A. Eigenmann und C. Hauser*

Mangoallergie als Ausdruck
einer Kreuzreaktion? 229
*M. Henzgen, G. Schlenvoigt,
O. Rudeschko und L. Jäger*

Feigenallergie 239
*B. Mock, O. Rudeschko,
M. Henzgen, G. Schlenvoigt
und L. Jäger*

Olivenallergie 247
*A. Helbling, N. Yawalkar,
C. Rohrer und K.A. Brander*

Hirse-Anaphylaxie 252
F. Steurich und R. Feyerabend

Soforttypallergie auf
Champignon 258
A. Pelzer und E. Freygang

Soforttyp-Allergie auf
sojaeiweißhaltiges Diätpulver
bei Pollinosis 263
H.-P. Scherf und P. Bauer

Rezidivierende Luftnotattacken
nach Curry 269
U. Lepp und P. Zabel

Soforttypallergie auf Vanille . . 274
*A.V. Köhler, H. Gall† und
R.U. Peter*

Campari-/Karmin-/
Cochenille-Allergie 279
F. Steurich und R. Feyerabend

Anaphylaktische Reaktion
nach Scratchtestung mit
Ascorbinsäure (E 300)
und Zitronensäure (E 330) . . . 289
*E.J. Thumm, E.G. Jung und
C. Bayerl*

Prävention und therapeutische Aspekte

Nahrungsmittelallergie,
Prävention atopischer
Erkrankungen und das
darmassoziierte Immunsystem . 299
S. Strobel

Primäre Kurzzeit- und Langzeit-
Prävention erster allergischer
Manifestationen mit diätetischer
Intervention 310
*B.M. Exl, M. Baumgartner,
C. Brown, M.C. Secretin,
M. van 't Hof und F. Haschke*

Immunparameter der Apfel-
allergie unter Hyposensibili-
sierung mit Birkenpollen 354
*M. Henzgen, O. Rudeschko,
G. Schlenvoigt, D. Herrmann
und E. Frank*

Notfallbehandlung bei
Anaphylaxie –
Selbstmedikation! 367
F. Steurich und R. Feyerabend

Probleme der Nahrungsmitteldeklaration

Tücken der allergenfreien Diät. . 385
P.A. Eigenmann

Zusammengesetzte Lebensmittel:
ein Problem für die
Allergenidentifikation 391
M. Nöhle und H.J. Schwanitz

Gedanken zur Kennzeichnungs-
pflicht bei versteckten Nahrungs-
mittelallergenen (1997 und 1998)
und Kommentare 399
F. Steurich und R. Feyerabend

Schlußbemerkung 419
B. Wüthrich

Sachwortregister 421