

UTILITA' DEL PRICK BY PRICK PER ALIMENTI NELLA DIAGNOSI DI ALLERGIA ALIMENTARE



In questo studio si dimostra che il test cutaneo prick by prick con estratti di **MELA, KIWI, PESCA, POMODORO E CAROTA** è un metodo valido nella diagnosi di allergia alimentare mediata da IgE, rispetto al test PTP eseguito con FFV.



Questi risultati consentono al medico di testare frutta o verdura di stagione in qualsiasi momento dell'anno. Raccomandiamo ulteriori studi con estratti fatti in casa di frutta e verdura in un'altra popolazione, ad esempio bambini e pazienti con un'allergia alimentare primaria, e di estendere i test con altra frutta e verdura. Inoltre, raccomandiamo di sviluppare e convalidare strumenti educativi su come produrre e utilizzare estratti di allergeni alimentari fatti in casa adatti e riproducibili. Questi strumenti aumenteranno la creazione di reti verticali e orizzontali tra centri accademici di eccellenza, specialisti in allergie e operatori sanitari di base. Questi sviluppi aumenteranno la conoscenza, la qualità e l'uso di estratti di allergeni alimentari fatti in casa e potrebbero rappresentare un passo avanti nella diagnosi complessa di un'allergia alimentare mediata da IgE.

Introduzione: il test prick-to-prick (PTP) con cibo fresco è accettato come uno strumento affidabile per misurare la sensibilizzazione a frutta e verdura. Non tutte le specie di frutta e di verdure sono disponibili durante tutto l'anno. L'obiettivo di questo studio era di verificare se il test cutaneo prick (SPT) eseguito con succo congelato di frutta e verdura (FJFV) sia una buona alternativa ai Prick test eseguiti con frutta e verdura fresca (FFV).

Metodi: in questo studio sono stati inclusi pazienti adulti sospettati di avere un'allergia alimentare a frutta e/o verdura. È stato utilizzato un questionario per valutare i sintomi dopo il consumo di **mela, kiwi, pesca, pomodoro e carota**. Sono

stati eseguiti test SPT con FJFV e test PTP con FFV. Sono stati calcolati i coefficienti di correlazione intra-classe (ICC) tra i risultati dei test SPT e PTP. Sono state calcolate la sensibilità e la specificità di entrambi i test diagnostici verso i sintomi specifici dell'allergene alimentare (FASS).

Risultati: Sono stati inclusi trentasei pazienti. Il FASS è risultato positivo nel 75% per la mela, nel 53% per il kiwi, nel 44% per la pesca, nel 25% per il pomodoro e nel 22% per la carota. L'ICC tra i risultati del test SPT e PTP è stato moderato per la mela (0,72) e il kiwi (0,71), forte per la pesca (0,75) e il pomodoro (0,89) e molto forte per la carota (0,94). La sensibilità è stata uguale per i test SPT e PTP per la mela (0,93), la pesca (0,81) e la carota (1,00) e comparabile per il kiwi (0,50 risp. 0,70) e il pomodoro (0,44 risp. 0,56). La specificità è stata uguale per la mela (0,33), la pesca (0,15) e la carota (0,41) e comparabile per il kiwi (0,29 risp. 0,21) e il pomodoro (0,80 risp. 0,72).

Conclusioni: Il test Prick by prick con estratti alimentari di frutta e vegetali è una buona alternativa nella pratica quotidiana degli allergologi.

Parole chiave: diagnosi; allergia alimentare; estratti fatti in casa; test prick-to-prick; test cutaneo.

Bibliografia

© 2024 Erasmus Medical Center Rotterdam. Clinical and Translational Allergy

Clin Transl Allergy. 2024 Jul;14(7):e12375. **Comparison of skin prick test and prick-to-prick test with fruits and vegetables in the diagnosis of food allergy.**

Severina Terlouw, Frank E van Boven, Monika Borsboom-van Zonneveld Tineke de Graaf-In 't Veld, Roy Gerth van Wijk, Paul L A van Daele, Maurits S van Maaren, Jac H S A M Kuijpers, Sharon Veenbergen, Nicolette W de Jong.

Riassunto di Renato Ariano