



Presseinformation

Hoffnung für Apfelallergiker

Forschung: Können alte Apfelsorten Symptome dauerhaft reduzieren?

Berlin, 6. September 2016 – Apfelallergiker berichten immer wieder, dass sie nach dem Verzehr alter Apfelsorten im Vergleich zu Äpfeln jüngerer Sorten weniger oder gar keine Beschwerden haben. Ein Forschungsprojekt soll jetzt herausfinden, ob bestimmte alte Apfelsorten von Apfelallergikern gut vertragen werden und ob der Verzehr alter Apfelsorten zu einer natürlichen Toleranz gegenüber allen anderen Apfelsorten führt. Projektbeteiligte sind die Stiftung Deutscher Polleninformationsdienst (PID), das Allergie-Centrum-Charité – Universitätsmedizin Berlin in Kooperation mit dem BUND Lemgo, dem Institut für Lebensmitteltechnologie der Hochschule Ostwestfalen-Lippe und der Europäischen Stiftung für Allergieforschung (ECARF).

Viele Heuschnupfenpatienten entwickeln im Lauf der Zeit eine Allergie gegen Äpfel. Die sogenannte pollenassoziierte Nahrungsmittelallergie entsteht, weil die Allergene in Baumpollen von Hasel, Erle oder Birke Ähnlichkeiten mit Proteinstrukturen in Äpfeln aufweisen. Ziel des Forschungsprojekts ist es zum einen herauszufinden, warum alte Apfelsorten besser vertragen werden. Zum anderen soll die Frage beantwortet werden, warum bei vielen Betroffenen nach dem Verzehr alter Sorten auch die Toleranz für neuere, allergieauslösende Apfelsorten zu steigen scheint. Die Forscher interessieren sich dafür, ob es möglich ist, Allergiesymptome durch das eigene Essverhalten zu reduzieren und eine Hyposensibilisierung auf natürliche Weise durchzuführen.

An der Untersuchung werden rund 150 Allergiker teilnehmen, die nach dem Essen eines Apfels einer weit verbreiteten Sorte allergische Symptome haben. Die Studie wird bundesweit durchgeführt und soll im Herbst starten. Das Studienkonzept wurde mit dem Kanert-Preis ausgezeichnet.

Für Apfelallergiker gibt es umfangreiche Informationen auf der Webseite des BUND Lemgo: www.bund-lemgo.de/apfelallergie.html

Das Projekt greift Ergebnisse japanischer Forscher auf, die festgestellt haben, dass die orale Einnahme von Polyphenolen aus Äpfeln mildernden Einfluss auf die Symptome einer allergischen Rhinitis haben kann. Polyphenole sind Pflanzenstoffe, die dem Apfel Farbe und Geschmack geben. In vielen alten Apfelsorten sind Polyphenole in hohen Konzentrationen vorhanden. Sie sind verantwortlich für den herben Geschmack und für die schnelle Bräunung nach Anschnitt des Apfels. In neueren Apfelsorten wurden die Polyphenole daher weitestgehend herausgezüchtet.

Laut einer Studie des Robert-Koch-Instituts** mit 8.000 Teilnehmern berichten 14,6% der Erwachsenen in Deutschland, im Laufe ihres Lebens an einer Pollenallergie erkrankt zu sein. Von einer pollenassoziierten Nahrungsmittelallergie sind besonders Menschen betroffen, die an Hasel-, Erle- oder Birkenpollenallergie leiden. Die häufigsten Krankheitszeichen der Apfelallergie sind ein Jucken im Mund, Schwellungen der Mundschleimhaut, der Zunge oder der Lippen. Es können auch Augen-, Nasen-, Haut oder Atembeschwerden auftreten. In der Regel setzen die Symptome 5 bis 10 Minuten nach dem Essen ein und klingen nach 20 Minuten ab.

** T Enomoto, Y Nagasako-Akazome, T Kanda, M Ikeda, Y Dake.*

Clinical Effects of Apple Polyphenols on Persistent Allergic Rhinitis: A Randomized Double-Blind Placebo-Controlled Parallel Arm Study. J Investig Allergol Clin Immunol 2006; Vol. 16(5): 283-289.

*** Studie zur Gesundheit Erwachsener in Deutschland, DEGS1, 2008–2011, Robert-Koch-Institut*

Medienkontakt:

Matthias Colli

ECARF

Charitéplatz 1

10117 Berlin

Tel. +49 (0)30 857 48 94 05

matthias.colli@ecarf.org

www.ecarf.org