

Lernerfolgskontrolle
17. November 2021, 17:30 – 19:45 Uhr

„Molekulare Allergiediagnostik (Teil 6)“
LÖSUNGSBOGEN

Frage 1

Welche Antwort zur Molekularen Allergologie ist RICHTIG?

- Ein Majorallergen weist immer eine besonders hohe klinische Relevanz auf
- Minorallergene sollten bei der allergenspezifischen Immuntherapie nicht beachtet werden
- Die Einteilung in Proteinfamilien spielt für die Allergologie keine Rolle
- Profiline kommen in sämtlichen Pollen und vielen pflanzlichen Nahrungsmitteln vor**
- Intermediärallergene wurden bislang nur für Pollenallergene definiert

Frage 2

Zu den allergologisch relevanten Proteinfamilien gehören nicht

- Polcalcine
- Parvalbumine
- PR-17 Proteine.**
- nichtspezifische Lipidtransferproteine
- Profiline

Frage 3

Welche Aussage ist FALSCH ?

- Proteine aus derselben Proteinfamilie weisen of gleichartige IgE Bindungsstellen (Epitope) auf
- Proteine aus derselben Proteinfamilie weisen of gleichartige T-Zell-Bindungsstellen auf
- Ähnliche Epitope in verschiedenen Nahrungsmitteln können zu Kreuzreaktivitäten führen
- gleiche Epitope kommen nur in gleichen Allergenquellen vor**
- Kreuzreaktivität von Proteinen erfordert in der Regel eine Sequenzidentität von > 50%

Frage 4

Welche molekulare Komponente gehört nicht zu den relevanten Pollenallergenen ?

- nCyn d1
- rPhl p5b
- rPhl p19**
- rOle e1
- nArt v3

Frage 5

Welche Aussage zur molekularen Allergiediagnostik ist falsch?

- Mit geeigneten Marker-Allergenen kann eine echte Sensibilisierung von einer Kreuzreaktivität unterschieden und die fehlende analytische Spezifität von Allergenextrakten überwunden werden
- Die komponenten-basierte Allergiediagnostik ermöglicht es, das Risiko für schwere anaphylaktische Reaktionen einzuschätzen.
- Profiline gehören zu den Panallergenen.
- Allergie-auslösende Moleküle sind meistens Kohlenhydrate.**
- Polcalcine und Parvalbumine sind bedeutende Proteinfamilien.

Frage 6

Welche molekulare Allergen-Eigenschaft ist ganz entscheidend für eine Allergieentwicklung über die orale Route?

- Fettlöslichkeit.
- Verdauungslabilität.
- Hitzelabilität.
- Verdauungsstabilität.**
- Wasserlöslichkeit.

Frage 7

Wie groß ist die Übereinstimmung der Aminosäure-Sequenz zwischen dem Birkenpollen-Hauptallergen und kreuzreaktiven Nahrungsmittelallergenen?

- Rund 10%.
- Zwischen 40% und 50%.
- Rund 60%.**
- Zwischen 80% und 90%.
- Immer 100%.

Frage 8

Welches Nahrungsmittel ist nicht in Zusammenhang mit einer Kreuzreaktion nach primärer Sensibilisierung gegen Beifußpollen zu bringen?

- Sellerie.
- Karotte.
- Melone.**
- Anis.
- Koriander.

Frage 9

Welche Gruppen von Nahrungsmittel-Allergenen sind nicht mit schweren allergischen Reaktionen in Verbindung zu bringen?

- ns-LTPe.
- 2S Albumine.
- 7S Globuline.
- 11S Globuline.
- Profiline.**

Frage 10

Wie häufig finden laut Studien unbeabsichtigte Diätfehler, die zu klinischen Reaktionen bei einer Nahrungsmittelallergie führen, im häuslichen Umfeld statt?

- In ca. 20% der Fälle.
- In ca. 40% der Fälle.**
- In ca. 50% der Fälle.
- In ca. 70% der Fälle.
- In 100% der Fälle.