

Veilig, zuiver en niet relevant

De rol van arachideolie bij pinda-allergie

De bewaking op pinda-allergie wordt niet opgenomen in de G-Standaard bij stoffen zoals arachideolie. Het gebruik van geraffineerde arachideolie is veilig voor personen met pinda-overgevoeligheid.

Pinda-allergie is één van de bekendste voedselallergieën bij kinderen en volwassenen. Milde symptomen zoals pruritis, rhinoconjunctivitis, lokale urticaria en faryngolaryngeaal oedeem kunnen voorkomen na blootstelling aan pinda-eiwitten, maar ook ernstige fatale reacties als anafylaxie. Het allergeen dat voor een allergische reactie zorgt, is een eiwit. Er zijn 11 pinda-allergenen geïdentificeerd: Ara h 1-11. Arachideolie, ook wel pindaolie genoemd, wordt verkregen uit zaden van de *Arachis hypogaea*. Het is aanwezig als hulpstof in veel dermatica en in bijvoorbeeld fytomenadiondrank.

Zuiverheid

Ruwe pindaolie wordt onderworpen aan fysische en chemische zuiveringsmethoden om een zuiver product met minimale aanwezigheid van pinda-eiwitten te verkrijgen. Hoe de olie is gezuiverd is vaak niet bekend. Het gebruik van verschillende zuiveringsmethoden heeft invloed op de hoeveelheid pinda-eiwitten in geraffineerde arachideolie. De arachideolie die verwerkt is in medicinale producten is van Europese farmacopee (Ph. Eur.) kwaliteit. De monografie van de Ph. Eur. bevat geen test voor residueel eiwit. De afwezigheid van pinda-eiwitten kan dus op basis van de Ph. Eur. kwaliteit niet 100% gegarandeerd worden en is afhankelijk van productieprocessen. Indien pinda-eiwitten in verschillende pindaoliën gemeten worden, is het eiwitgehalte in onbewerkte oliën 100-300 µg/ml en is het gehalte in geraffineerde olie tot 100x lager. [1]

Studies

In een gerandomiseerd, dubbelblind, gekruist provocatieonderzoek is de veiligheid van gezuiverde en ruwe arachideolie bij 60 personen met een pinda-allergie onderzocht. [2] Geen van de deelnemers had allergische reacties na het gebruik van gezuiverde arachideolie. Zes personen (10%) kregen milde allergische reacties na het gebruik van ruwe arachideolie. Lokaal gebruik van geraffineerde arachideolie bij huidpriktesten veroorzaakte geen huiduitslag, maar ruwe arachideolie wel. [2,3] In een review wordt genoemd dat onder een orale drempelwaarde van 100 µg pinda-allergenen geen allergische reacties zijn geobserveerd. [4]

Andere oliën

Ook gezuiverde sojaolie en sojalecithine vormen geen risico voor mensen met een soja-allergie. [5,6] Er zijn geen studies gedaan waar ruwe sesamolie wordt vergeleken met gezuiverde sesamolie. Er zijn wel case reports van mensen met een overgevoeligheid voor sesamzaden en sesamolie. [7]

Geen bewaking in de G-Standaard

Op grond van bovenstaande is een bewaking op pinda-allergie voor arachideolie niet zinvol. Geneesmiddelen die geraffineerde arachideolie bevatten zijn veilig voor mensen met een pinda-allergie. Ruwe arachideolie kan bij sommige individuen met een pinda-allergie milde allergische reacties oproepen en dient vermeden te worden. Omdat in geneesmiddelen geraffineerde arachideolie wordt gebruikt is de kans op een allergische reactie minimaal, maar nooit volledig uit te sluiten. Transparantie van de zuiverheidsgraad van arachideolie is nodig. Het Geneesmiddel Informatie Centrum adviseert informatie over de zuiverheidsgraad op te nemen in het analysecertificaat en de bijsluiter van de grondstof arachideolie en arachideoliebevattende preparaten.

Natalie Chan (stagiaire) en Froukje Harkes-Idzinga
Geneesmiddel Informatie Centrum

Literatuur

1. Crevel RW et al. Allergenicity of refined vegetable oils. *Food and Chemical Toxicology* 2000;38:385-93
2. Hourihane JO et al. Randomised, double blind, crossover challenge study of allergenicity of peanut oils in subjects allergic to peanuts. *BMJ* 1997;314:1084-8
3. Kull I et al. Peanut oil in vitamin A and D preparations: reactions to skin test and manifestation of symptoms. *Pediatr Allergy Immunol* 1999; 10: 21–6.
4. Ring J et al. Allergy to peanut oil- clinically relevant? *J Eur Acad Dermatol Venereol.* 2007; 21:452-5
5. Bush et al. Soybean oil is not allergenic to soybean-sensitive individuals. *J Allergy Clin Immunol.* 1985; 76:242-5
6. Awazuhara et al. Antigenicity of the proteins in soy lecithin and soy oil in soybean allergy. *Clinical and Experimental Allergy.* 1998; 28:1559-64.
7. Kanny et al. Sesame seed and sesame seed oil contain masked allergens of growing importance. *Allergy* 1996; 51: 952-7