

# 表 1 食物中の主なアレルゲン

食物	タンパク質		特徴
牛乳	カゼイン		熱に安定、ペプシンで分解
	-ラクトグロブリン		ペプシンに安定、中等度の加熱で変性
	-ラクトグロブリン		中等度の加熱やペプシン処理で失活
鶏卵	オボムコイド		熱や消化に安定
	オボアルブミン		熱で変性し凝固する
	リゾチーム		風邪薬に使われている
小麦	-アミラーゼインヒビター		水溶性、吸入でも反応
	グルテン	グリアシン	、 、 の区分があり -5は 小麦依存性運動誘発アレルギーと関連
		グルテニン	水に不溶、酸アルカリ溶性
エビ	トロポミオシン		加熱に安定
ピーナッツ	ピシリン、グリシニン、コンゲルチン		加熱に安定、ローストするとアレルゲン性が増強
魚	バルブアルブミン		加熱、酸処理に安定