

Schalenfrüchte

Zu den Schalenfrüchten gehören Früchte, deren essbare Samen von einer harten, meist holzigen Schale umgeben sind. Dazu zählen Mandeln, Kaschukerne, Para-, Pecan-, Macadamia-, Queensland-, Hasel-, Walnüsse und Pistazien.

Die allergenen Proteine der Schalenfrüchte sind hauptsächlich Speicherproteine (2S Albumine, Vicilline, Legumine), aber auch Lipid Transfer Proteine. Sie können schon durch geringen Kontakt über die unversehrte Haut oder durch Einatmen kleinster Partikel Allergien auslösen. Eine Nussallergie beginnt schon in frühester Kindheit und kann tödlich sein. Adrenalin kann den schweren allergischen Reaktionen entgegenwirken.

Kreuzallergien mit Birkenpollen, Roggenmehl, Sonnenblumenkernen, Erdnuss, Mohn, Sesam und Kiwis sind möglich.

Produkte, die Schalenfrüchte enthalten können: Backwaren, Cerealien, Nussmischungen, Müsli, Füllungen in Teigwaren, vegetarische Aufstriche, Burger und Bratlinge, Wurstwaren, Würzmischungen, Pesto, Marzipan, Süßigkeiten und Liköre.



©by Bernd Kasper/PIXELIO