

## Fleischersatz kann heftige Allergien auslösen

Herkunft der Proteine laut wissenschaftlicher Studie des Universitätsklinikums Utrecht entscheidend



*Mehr Angebot in den Bereichen Geflügel, Super-Foods, küchenfertiges Gemüse und Fruchtgemüse© Unsplash / Beth Macdonald*

### Neue Studie: Fleischersatz in der Kritik

Menschen, die weniger Fleisch essen oder ganz darauf verzichten und stattdessen Ersatzstoffe aus Hülsenfrüchten konsumieren, die mit Proteinen, Vitaminen und Ballaststoffen angereichert sind, riskieren teils schwere Erkrankungen. Sie können an Allergien erkranken, etwa wenn sie empfindlich auf Soja oder Erdnüsse reagieren, die oft Bestandteile von **Fleischersatz** sind, so Allergologe Mark Smits vom **Universitätsklinikum Utrecht**.

## Ersatzstoffe können Beschwerden hervorrufen

"Bei bereits Leguminosen-allergischen Patienten können Ersatzstoffe allergische Beschwerden hervorrufen. Daher haben wir untersucht, wie häufig Sensibilisierungen und Allergien gegen verschiedene Hülsenfrüchte bei diesen Patienten auftreten", so Smith. Menschen entwickeln Allergien, wenn ihr Immunsystem Nahrungsproteine mit einer Bedrohung verwechselt und Immunglobulin-E-Antikörper produziert. Sensibilisierte Personen können bei erneuter Exposition gegenüber demselben Lebensmittel Symptome einer Allergie entwickeln. Patienten, die auf ein Lebensmittel reagieren, können auch auf ein anderes reagieren. Das nennt sich Co-Allergie.



*Allergien gegen Erdnüsse oder Sojabohnen sind weit verbreitet. © Unsplash / Isai Dzib*

Smits und Kollegen haben Leguminosen-allergische Patienten aus dem Universitätsklinikum Utrecht rekrutiert und sie Allergien gegen Erdnüsse, **Sojabohnen**, grüne **Erbsen**, **Lupinen**, **Linsen** und **Bohnen** zugeordnet. Fast alle Probanden in der Bohnenallergiegruppe reagierten auch auf andere Hülsenfrüchte allergisch. Viele Patienten, die gegen grüne Erbsen, Lupinen oder Linsen allergisch waren, hatten auch Probleme mit anderen

Hülsenfrüchten. Patienten mit diagnostizierten Allergien gegen Erdnüsse oder Sojabohnen konnten andere allergieauslösende Proteine dagegen nichts anhaben, sagen die Wissenschaftler.

## **Hülsenfrüchte haben Allergiepotenzial**

"Hülsenfrüchte sind eine attraktive nachhaltige Proteinquelle, aber allergische Reaktionen in der bereits Leguminosen-allergischen Bevölkerung können nicht ausgeschlossen werden, da Antikörper im Blut von Leguminosen-allergischen Patienten häufig auf verschiedene Hülsenfrüchte reagieren. Diese Reaktion führt jedoch nicht immer zu einer klinisch relevanten Nahrungsmittelallergie. Die Markteinführung neuartiger Lebensmittel sollte mit einer angemessenen Bewertung des Risikos der Entwicklung von Allergien einhergehen", so die abschließende Forderung.

[www.presetext.com](http://www.presetext.com)

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**