

Contacten

AFPRAL (Association Française pour la Prévention des Allergies)

<http://www.afpral.asso.fr>

FAVV (Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen)

<http://www.favv.be/home-nl>

CICBAA (Cercle d'Investigations Cliniques et Biologiques en Allergologie Alimentaire)

<http://www.cicbaa.org>

CIRIHA (Centrum voor Informatie en Onderzoek omtrent Voedselintolerantie en Hygiëne)

<http://www.ciriha.org>

EUFIC (European Food Information Council)

<http://www.eufic.org>

FEVIA (Federatie Voedingsindustrie)

<http://www.fevia.be>

Kind & Gezin www.kindengezin.be

NUBEL a.s.b.l. <http://www.nubel.com>

ONE (L'Office de la Naissance et de l'Enfance) <http://www.one.be>

Prévention des allergies a.s.b.l.

<http://www.oasis-allergies.org>

UPDLF (Union Professionnelle des Diplômés en Diététique de Langue Française)

<http://www.updlf-asbl.be>

VBVD (Vlaamse Beroepsvereniging van Voedingsdeskundigen en Diëtisten)

<http://www.dietistenvereniging.be>

Realisatie : CIRIHA

(Centrum voor Informatie en Onderzoek omtrent Voedselintolerantie en Hygiëne)

Tel. : +32 (0)2 526 74 90 - <http://www.ciriha.org>

E-mail : info@ciriha.org

Coördinatie : Ghislaine Dufourny

Verantwoordelijke uitgever :

© 2012, Haute Ecole Lucia de Brouckère - CIRIHA

Departement Toegepaste Voeding en Diëtetiek

E. Gryzonlaan 1, gebouw 4C, gelijkvloers - 1070 Brussel



Centre d'Information et de Recherche sur les Intolérances et l'Hygiène Alimentaires



HAUTE ECOLE
Lucia de Brouckère

MET DE STEUN VAN

**Federale Overheidsdienst
Volksgezondheid, Veiligheid van de
Voedselketen en Leefmilieu.**

DG Dier, Plant en Voeding—Dien
Voedingsmiddelen, Dierenvoeders en
andere Consumptiegoederen

Eurostation II—7de verdieping
Victor Horta plein 40, bus 10
1060 Brussel

Tel.: +32 (0)2 524 73 51/52
Fax: +32 (0)2 524 73 99
E-mail: apf.food@health.fgov.be



federale overheidsdienst
VOLKSGEZONDHEID,
VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN
EN LEEFMILIEU

Mosterdallergie



Centre d'Information et de Recherche sur les Intolérances et l'Hygiène Alimentaires



federale overheidsdienst
VOLKSGEZONDHEID,
VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN
EN LEEFMILIEU



HAUTE ECOLE
Lucia de Brouckère

Mosterdallergie

Wat is mosterd?

De mosterdplant behoort tot de familie van de Brassicaceae (zoals bijvoorbeeld ook kool). Er is niet één maar er zijn meerdere soorten mosterdplanten: van een 40-tal zijn er 4 soorten die het meest voorkomen.... In onze streken zijn de belangrijkste variëteiten de witte (of gele) (*Sinapis alba*) en de zwarte (*Brassica nigra*), gevolgd door de bruine (*Brassica juncea*) en de wilde mosterd (*Sinapis arvensis*).

Zowel de zaden als de bladeren zijn eetbaar. Mosterd wordt beschouwd als een specerij die op grote schaal gebruikt wordt in de keuken. Mosterd, onder vorm van pasta of saus, bestaat uit azijn, gemalen mosterdzaad, water en specerijen.

Men heeft ten allen tijde aan mosterd geneeskrachtige eigenschappen aan toegekend.

Mosterdallergie

Deze specerij die schijnbaar onschuldig is kan wel gevaarlijk zijn voor mensen die er allergisch voor zijn.

Bij kinderen kan men vooral volgende symptomen vaststellen: eczeem (huidontsteking met roodheid, jeuk en kleine letsels), urticaria (huiduitslag met roodheid en jeuk), angio-oedeem (zwellings van dieper huidweefsel) en astma. Tot nu toe is anafylactische shock (zeer ernstige allergische reactie waarvoor een dringende behandeling noodzakelijk is) alleen waargenomen bij volwassenen.

Kruisallergie

Het kan gebeuren dat men kruisreacties heeft bijvoorbeeld met andere Brassica, of met bijvoetpollen. Men spreekt in dit geval van het mosterd-bijvoet syndroom. Men kan ook kruisallergieën hebben met de vruchten van de familie van de Rosaceae (bvb. perziken).



Het is niet omdat men een mosterdallergie heeft dat men ook reageert op voedingsmiddelen en pollen die betrokken zijn bij kruisreacties!

Wat moet men doen als men een mosterdallergie vermoedt?

Men moet een specialist (allergoloog) raadplegen die verschillende testen zal uitvoeren om de diagnose te bevestigen of te weerleggen.

En als de allergie bevestigd wordt?

Het enige wat moet gebeuren is het verwijderen van alle voedselbronnen waarin mosterd aanwezig is. De arts zal beslissen, over de strengheid van het eliminatiedieet, afhankelijk van uw tolerantie, en hij zal misschien ook nog medicatie voorschrijven.

Hoe kan men een mosterdvrij dieet realiseren?

Het lezen van de etiketten van voedingsmiddelen is een noodzakelijk stap om mosterd te elimineren uit de voeding! Men moet op zijn hoede zijn voor voedingsmiddelen en gerechten waarvan men de exacte samenstelling niet kent (bijvoorbeeld op restaurant, bij vrienden).

Onthoud dat:

- Je in het buitenland andere termen kunt vinden op de etiketten, in de taal van het bezochte land (bv. mostaza, senape, ...). De wetten kunnen buiten Europa anders zijn en daarom moet men vóór elke aankoop van een plaatselijk product informeren naar de regels voor de etikettering. Patiëntenverenigingen kunnen hierbij helpen. Bovendien kunnen de lokale gerechten en ingrediënten soms verschillen van deze die we meestal in ons land gebruiken, ze kunnen mosterd bevatten. Voorzichtigheid is dus geboden...
- Pas op voor sommige cosmetica, geneesmiddelen en andere farmaceutische bereidingen. Vraag advies aan uw arts/apotheker over hun samenstelling.

Bij twijfel kunt u zich beter onthouden!

De diëtist zal u ondersteunen en begeleiden bij uw voedselkeuzes om een evenwichtige en gevarieerde voeding te behouden.



Voor meer informatie, aarzel dan niet om de diëtisten van CIRIHA te contacteren !