

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 STEEUN VAN

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

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

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

Tel.: +32 (0)2 524 73 51/52

Fax: +32 (0)2 524 73 99

E-mail: apf.food@health.fgov.be

Lupineallergie



Federale Overheidsdienst
Volksgezondheid,
Veiligheid van de Voedselketen
en Leefmilieu



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

Lupineallergie

Wat is lupine?

Lupine is een peulvrucht behorend tot de familie van de Fabaceae of Leguminosae. Er bestaan meer dan 450 soorten, het merendeel sierplanten, maar slechts 4 worden geteeld voor de menselijke voeding: de witte lupine (*Lupinus albus*), de blauwe lupine (*Lupinus angustifolius*), de gele lupine (*Lupinus luteus*) en de Zuid-Amerikaanse lupine (*Lupinus mutabilis*).



Het is voornamelijk het meel van het lupinezaad dat gebruikt wordt in de bakkerij en de pastebakkerij om de interessante voedingskwaliteiten (o.a. een goede bron van eiwitten) en technologische eigenschappen (verbetering van de kleur, textuur en smaak van de producten).



Lupine-allergie

De symptomen bij lupine-allergie zijn zeer verschillend en variëren naargelang de reacties het gevolg zijn van inhalatie of van inname van het allergeen. De reacties kunnen de luchtwegen treffen (bvb. astma), de huid (bvb. eczeem, urticaria, oedeem) of het spijsverteringskanaal, maar andere tekenen kunnen alarmender zijn en vereisen een spoedbehandeling (bvb. anafylaxie).

Kruisallergieën

Het is mogelijk dat men ook reageert op een andere stof. Zo kan er een allergie voor andere peulvruchten bestaan, zoals pinda-allergie.

Wat moet u men doen als men een allergie voor lupine vermoedt?

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

En als de allergie bevestigd wordt?

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

Hoe kan men een lupinevrij dieet realiseren?

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

Onthoud dat:

- Je in het buitenland andere termen kunt vinden op etiketten, in de taal van het bezochte land (bvb. lupino in het Italiaans, tremço in het Portugees, altramus in het Spaans, ...). 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 lupine bevatten. In de mediterrane landen en in Australië worden lupinezaden in pekkel gekookt en gebruikt als snack. 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 !