

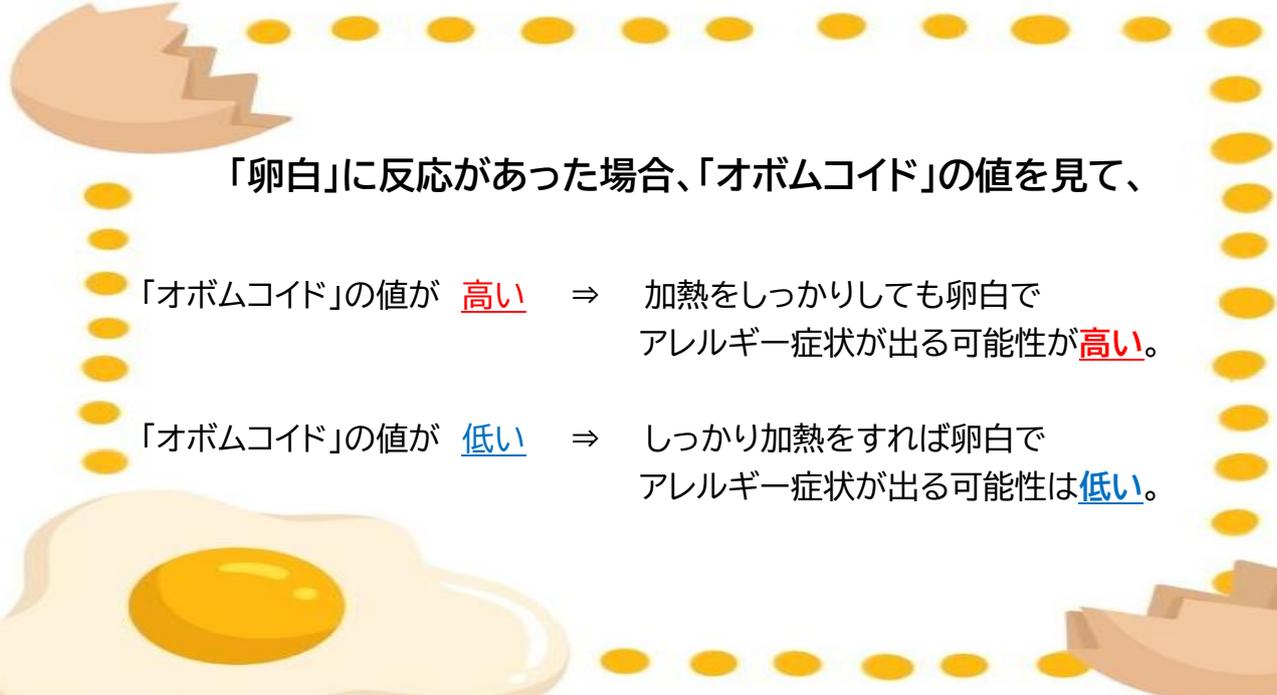
# 「卵白」と「オボムコイド」について

卵(鶏卵)アレルギーの原因となるアレルゲンは卵白の中にあるいくつかのタンパク質が原因です。

(卵黄にはアレルゲン活性(アレルギーを起こす性質)はないと言われています。)

卵白には、オボムコイド・オボアルブミン・リゾチーム・オボトランスフェリンなどのタンパク質が含まれていて、この中でもオボムコイドは最もアレルゲン活性が強く、加熱しても変わりません。

つまり、卵白にアレルギーを持つ人でもオボムコイドに対してアレルギーを持っていなければ、固ゆで卵や加熱加工した卵製品を含む食品を食べてもアレルギー症状を起こす可能性が低いと考えられています。



「卵白」に反応があった場合、「オボムコイド」の値を見て、

「オボムコイド」の値が **高い** ⇒ 加熱をしっかりしても卵白でアレルギー症状が出る可能性が**高い**。

「オボムコイド」の値が **低い** ⇒ しっかり加熱をすれば卵白でアレルギー症状が出る可能性は**低い**。

※血液検査だけでは卵アレルギーの診断にはなりません。  
診断は「食物経口負荷試験」に基づきます。

