




Disponible en ligne sur
 ScienceDirect
www.sciencedirect.com

Elsevier Masson France

www.em-consulte.com



CAS CLINIQUE

Urticaire de contact aux hydrolysats de protéines de blé contenus dans des cosmétiques

Contact urticaria induced by hydrolyzed wheat proteins in cosmetics

A. Olaiwan*, C. Pecquet, P. Mathelier-Fusade,
C. Francès

Service de dermatologie et allergologie, hôpital Tenon, AP-HP, 4, rue de la Chine,
75020 Paris, France

Reçu le 25 mai 2009 ; accepté le 6 novembre 2009
Disponible sur Internet le 18 février 2010

MOTS CLÉS

Hydrolysats de protéines de blé ;
Gluten modifié ;
Urticaire de contact ;
Cosmétiques ;
Allergie

Résumé

Introduction. – Les hydrolysats de protéines de blé, ou *hydrolyzed wheat protein*, issus de l'hydrolyse du gluten, sont utilisés dans les cosmétiques et dans certains aliments pour leurs qualités émulsifiantes et stabilisatrices. Par un mécanisme immunologique, ces hydrolysats de protéines de blé peuvent induire une urticaire de contact localisée ou généralisée après la manipulation de cosmétiques et une anaphylaxie après ingestion d'aliments.

Observations. – Cas n° 1. Une femme de 28 ans, esthéticienne, consultait pour une urticaire de contact aiguë récidivante, localisée initialement aux mains, puis plus diffuse, apparaissant lors de la manipulation de différents cosmétiques issus d'une même firme. Des hydrolysats de protéines de blé étaient présents dans la composition de ces produits. Les tests cutanés à lecture immédiate étaient positifs avec les cosmétiques et les hydrolysats de protéines de blé. Cas n° 2. Une femme de 34 ans consultait pour quatre épisodes d'urticaire aiguë généralisée faisant suite à l'ingestion d'aliments industriels (plats ou sauces). L'interrogatoire retrouvait une notion d'urticaire localisée aiguë récidivante, liée à la manipulation de cosmétiques issus de la même firme. Les tests cutanés à lecture immédiate étaient positifs avec les hydrolysats de protéines de blé. Les deux patientes avaient continué à consommer des aliments à base de blé non modifié (pain, pâtes) sans développer de réaction particulière. L'éviction des cosmétiques et des aliments contenant des hydrolysats de protéines de blé permettait dans les deux cas une régression des symptômes.

* Auteur correspondant.

Adresse e-mail : olaiwan@hotmail.com (A. Olaiwan).

KEYWORDS

Hydrolyzed wheat protein;
Modified gluten;
Contact urticaria;
Cosmetics;
Allergy

Discussion. – L'urticaire de contact aux hydrolysats de protéine de blé devrait être mieux connue, du fait du risque d'anaphylaxie alimentaire et de la simplicité du traitement, qui repose sur l'éviction des allergènes. Les patients peuvent manger du blé et du gluten non modifiés sans risque de réaction allergique.

© 2010 Elsevier Masson SAS. Tous droits réservés.

Summary

Background. – Hydrolyzed wheat protein, produced by hydrolysis of gluten, is used in certain cosmetics and foods as emulsifiers and stabilizers. It can induce contact urticaria to cosmetics and/or anaphylaxis to food via an immunologic mechanism.

Patients and methods. – A 28-year-old female beautician presented recurrent contact urticaria, initially on the hands and then more diffused, immediately after applying cosmetics of the same brand containing hydrolyzed wheat protein. Skin tests were positive with the cosmetics and with the hydrolyzed wheat protein contained therein. A 34-year-old woman presented four episodes of generalized urticaria after eating industrially prepared foods. She had also experienced contact urticaria with cosmetics. Skin tests with hydrolyzed wheat protein were positive. For both patients, withdrawal of cosmetics and foods containing hydrolyzed wheat protein led to the regression of symptoms. They were both tolerant to traditional wheat products, such as bread and pastries.

Discussion. – Although contact urticaria to hydrolyzed wheat protein is rarely described, it must be understood since treatment by eradication of this product is simple and because contact urticaria may precede food allergy. Patients are tolerant to products containing unmodified wheat protein.

© 2010 Elsevier Masson SAS. All rights reserved.

Les hydrolysats de protéines de blé, issus de l'hydrolyse du gluten, sont largement utilisés dans les produits de la vie courante en remplacement des protéines d'origine animale, pour des raisons de sécurité sanitaire. Ils sont utilisés dans les cosmétiques et dans les aliments pour leurs qualités émulsifiantes et stabilisantes, sous l'appellation d'*hydrolyzed wheat protein*. Ils peuvent être responsables d'urticaire de contact par application cutanée et d'anaphylaxie par ingestion alimentaire.

La prévalence de l'urticaire de contact est peu connue, en raison de la banalité de sa symptomatologie et de l'absence fréquente de diagnostic étiologique. Lorsqu'elle est secondaire à l'application de cosmétiques et de nature immunologique, elle comporte un risque d'urticaire généralisée et d'anaphylaxie, notamment en cas d'introduction de l'allergène par voie orale. Nous rapportons ici deux observations de femmes qui présentaient une urticaire de contact aiguë récidivante aux hydrolysats de protéines de blé contenus dans des cosmétiques. L'une d'entre elles présentait des épisodes d'urticaire généralisée après ingestion d'aliments contenant des hydrolysats de protéines de blé.

Observations**Cas n° 1**

Une femme de 28 ans, esthéticienne, sans antécédent atopique, consultait en allergologie pour une urticaire aiguë récidivant depuis plus de trois ans. Cette urticaire était initialement localisée aux mains mais s'étendait progressivement à chaque crise, avec un épisode d'urticaire généralisée un mois plus tôt. À l'interrogatoire, les poussées de papules œdémateuses et prurigineuses étaient

nettement rythmées par l'activité professionnelle dans un centre de beauté. L'urticaire survenait quelques minutes après l'application sur les clientes de deux produits cosmétiques issus du même laboratoire. L'éruption disparaissait quelques heures après l'arrêt de la manipulation de ces produits.

Les patch-tests avec la batterie standard européenne et la batterie cosmétique étaient négatifs. Les tests ouverts à lecture immédiate étaient négatifs pour les deux produits incriminés mais les prick-tests étaient positifs. La formulation complète de ces deux cosmétiques a été demandée auprès de la firme qui les produisait : les deux crèmes contenaient des *hydrolyzed wheat protein*. Les tests aux hydrolysats de blé, tels que fournis par la firme (concentration non connue), étaient négatifs en tests ouverts mais positifs en prick-tests (Fig. 1). Les tests ouverts et les prick-tests étaient négatifs pour la farine de blé et le gluten non modifiés. Les dosages d'IgE spécifiques du gluten et de la farine de blé étaient très faiblement positifs (IgE farine de blé = 0,5 KUI/L ; IgE gluten = 0,7 KUI/L ; N < 0,1 KUI/L). Après l'éviction de tous les produits cosmétiques et alimentaires contenant des hydrolysats de protéines de blé, les poussées d'urticaire disparaissaient. La prise alimentaire de blé non modifié (pâtes, pain, etc.) n'entraînait aucune réaction. Un dossier de prise en charge au titre de maladie professionnelle a été constitué.

Cas n° 2

Une femme de 34 ans consultait en allergologie en juillet 2008 pour une urticaire aiguë généralisée récidivante. Le premier épisode était survenu en 2000, quelques minutes après l'ingestion de pâtes accompagnées d'une sauce bolo-

Download English Version:

<https://daneshyari.com/en/article/3188409>

Download Persian Version:

<https://daneshyari.com/article/3188409>

[Daneshyari.com](https://daneshyari.com)