

Revue de la littérature

Allergie à la baie de goji : état des lieux

Goji berry food allergy: Current state of knowledge

S. Jacquenet^{a,*}, C. Richard^a, B. Hofmann^b

^a Genclis SA, 15, rue du Bois-de-la-Champelle, 54500 Vandœuvre-lès-Nancy, France

^b Cabinet d'allergologie, 84200 Carpentras, France

Reçu le 27 juin 2017 ; accepté le 17 juillet 2017

Disponible sur Internet le 4 septembre 2017

Résumé

Grâce à leur composition nutritionnelle particulière et à grand renfort de marketing, les superfruits bénéficient aujourd'hui d'une image très positive d'aliment santé. Mais ces produits qui sont de plus en plus présents dans notre quotidien sont-ils sans risque pour les personnes allergiques ? Cette revue se focalise sur un de ces superfruits, la baie de goji, pour laquelle quelques cas d'allergie alimentaire ont été récemment rapportés. Une revue de la littérature montre que la baie de goji est une source allergénique capable de déclencher une réaction immédiate de type IgE médiée et que, dans la majorité des cas, cette réaction résulte d'une allergie croisée avec des pollens ou le latex.

© 2017 Elsevier Masson SAS. Tous droits réservés.

Mots clés : Allergie alimentaire ; Baie de goji ; Réactivité croisée ; Allergènes ; Sulfites

Abstract

Because of their special nutritional composition and considerable marketing efforts, superfruits now enjoy a very positive image in terms of healthy foods. But are these products safe for allergy sufferers? This review focuses on one of these superfruits, the goji berry, for which cases of food allergy have recently been reported. The literature review shows that the goji berry is an allergenic source capable of triggering an immediate IgE-mediated reaction which results in most cases from cross-reactivity with pollen or latex.

© 2017 Elsevier Masson SAS. All rights reserved.

Keywords: Food allergy; Goji berry; Wolfberry; Cross-reactivity; Allergens; Sulfites

Les habitudes alimentaires des pays occidentaux, la France notamment, ont beaucoup changé ces dernières décennies faisant une place croissante à la nourriture industrielle et aux aliments dits « exotiques ». En parallèle, ces dernières années ont vu émerger un besoin des consommateurs d'un retour aux produits bruts, non transformés, véhiculant une image bien-être et bonne santé. Ainsi, sont apparus dans les rayons des magasins bio et autres enseignes de sport les « superfruits » (canneberge, argousier, grenade. . .) aux propriétés nutritionnelles supposées extraordinaires mais dont on connaît peu ou pas l'allergénicité.

Cette revue dresse un état des lieux de ce qui est connu à l'heure actuelle sur l'allergénicité d'un de ces superfruits, la baie de goji.

1. La baie de goji

1.1. Généralités

La baie de goji est un petit fruit rouge vif, allongé, mesurant 1 à 2 cm, qui pousse sur le lyciet, un arbuste de la famille des Solanacées, composée de beaucoup de légumes de notre consommation courante (tomate, pomme de terre, aubergine et poivron).

Deux variétés de lyciet sont cultivées pour leurs baies : le lyciet commun ou lyciet de Barbarie (*Lycium barbarum*) et

* Auteur correspondant.

Adresse e-mail : s.jacquenet@genclis.com (S. Jacquenet).

le lyciet de Chine, *Lycium chinense*. La production mondiale de baies de goji est assurée pratiquement exclusivement par la Chine, principalement dans la région du Ningxia au nord-ouest de la Chine.

La baie de goji est consommée le plus souvent sous forme séchée, en poudre ou en jus. Elle entre également dans la composition de nombreux cosmétiques. En France, on peut la trouver étiquetée sous la dénomination « goji berries », « chinese box-thorn », « chinese wolfberry », ou « tibetan goji ».

1.2. Composition

Les baies de goji déshydratées contiennent environ 12 % protéines, 10 % lipides, 68 % glucides et 10 % fibres [1]. Parmi les 22 acides aminés naturels, 18 sont retrouvés dans la baie dont 8 essentiels, c'est-à-dire non synthétisés par l'homme. Elles sont également une source importante de vitamines, minéraux, oligo-éléments et d'antioxydants [1]. L'ensemble de ces caractéristiques a conduit à donner à la baie de goji l'image d'un « aliment santé » que certains sont prêts à considérer comme un aliment fonctionnel ou alicament.

1.3. Propriétés

Depuis des millénaires, la baie de goji est consommée en Asie où elle est réputée pour ses vertus médicinales. En médecine traditionnelle chinoise, les herboristes l'emploient, en association avec plusieurs autres plantes, pour traiter l'infertilité masculine, les troubles respiratoires et la fatigue. En prévention, ils l'utilisent pour protéger le foie et les reins, ainsi que comme tonique pour stimuler le système immunitaire, préserver l'intégrité des fonctions neurologiques et des organes de la vue contre les effets du vieillissement. Le propos de la présente revue étant l'allergénicité de la baie de goji, ces propriétés ne seront pas discutées ici mais les auteurs renvoient le lecteur à la revue récente de *Lasekan* qui résume les études publiées qui s'y sont intéressés [2].

1.4. Les baies de goji ne sont pas classées « Novel Food »

En Europe, l'intérêt nutritionnel des baies de goji a été médiatisé dans les années 2000. Mais, un rapport de la Food Standards Agency britannique datant de 2007 indiquait qu'elles étaient

Tableau 1

Caractéristiques cliniques de tous les patients allergiques à la baie de goji publiés dans la littérature.

Auteur	Patient	Symptômes à la baie de goji	sIgE goji (kU/L) ^a	PT goji	Sensibilisations associées ^b	Histoire personnelle d'allergie
Monzon Ballarin et al. (2011) [5]	Femme 27 ans	UG, AO lèvres, D, R aiguë	1,38	Positif	Graminées, soude commune, pariétaire, tomate, pêche, poivre vert	A alimentaire + RC à la manipulation de riz avant cuisson
	Fille 13 ans	UG, P sévère, AO, dysphagie	16,9	Positif	Ambroisie, cyprès, pêche, kiwi, arachide, FAC, riz, tomate	SO (tomate, poivre vert, pêche, abricot), amandes + RC à la manipulation de riz
Larramendi et al. (2012) [7]	Homme 40 ans	AO face avec D	0,78	Positif	Pêche	AO face (noix)
	Homme 31 ans	P pharyngé	2,87	Positif	Pêche, nombreux végétaux	R et U (cannabis)
	Femme 30 ans	AO labial, rash périoral	0,58	Positif	Pêche	R saisonnière, SO (FAC), réactions cutanées, allergies alimentaires
	Homme 36 ans	P bouche, oreilles, aisselles	3,62	Positif	Pêche, nombreux végétaux (pollens et aliments)	RC et U (arachide), SO (FAC), R
	Femme 42 ans	P généralisé et sévère	0,37	Positif	Acariens, pollens	RC perannuelle aggravée au printemps, U contact (pêche), U (kaki)
Carnès et al. (2013) [8]	Homme 65 ans	SO	Nd	Positif	Aucune	Nd
	Femme 21 ans	SO, U thorax	0,6	Positif	Tomate	Nd
	Femme 43 ans	SO, diarrhées	Nd	Négatif	Acariens, blatte	Nd
Gamez et al. (2013) [9]	Femme 40 ans	P pharyngé	Nd	Positif	Latex	A alimentaires (fruits, gambas, FAC, salades, soja), allergie au latex
Zauli et al. (2015) [6]	Homme 37 ans	UG, W Associé à l'effort	Nd	Positif	Graminées, ambroisie, armoise, pariétaire, bouleau, olivier, tomate, arachide, noisette	Asthme et rhinite aux pollens depuis l'enfance

UG : urticaire généralisée ; AO : angioedème ; D : dyspnée ; R : rhinite ; P : prurit ; SO : syndrome oral ; RC : rhino-conjonctivite ; A : anaphylaxie ; W : *wheezing* ; FAC : fruits à coque ; PT : prick-test

^a Pas de dosage commercial d'IgE baie de goji.

^b Sensibilisations (avec manifestations cliniques ou non) mises en évidence par PT.

Download English Version:

<https://daneshyari.com/en/article/5669733>

Download Persian Version:

<https://daneshyari.com/article/5669733>

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