



Disponible en ligne sur
ScienceDirect
www.sciencedirect.com

Elsevier Masson France
EM|consulte
www.em-consulte.com



Revue française d'allergologie 56 (2016) 567–572

Revue Générale
L'allergie à la noix de cajou
Cashew nut allergy

Q. Haumonté^{a,*}, E. Beaudouin^a, V.M. Nguyen^a, J. Picaud^a, H. Thomas^a, J. Corriger^a, A. Barbaud^b

^a Service d'allergologie, centre hospitalier E.-Durkheim d'Épinal, 31, rue Thiers, 88000 Épinal, France

^b Département de dermatologie et allergologie, CHRU de Nancy, 54000 Nancy, France

Reçu le 25 septembre 2016 ; accepté le 27 septembre 2016

Disponible sur Internet le 9 novembre 2016

Résumé

La noix de cajou est le fruit de l'*Anacardium occidentale*. Cet arbre appartient à la famille des anacardiées, comme le pistachier ou le manguier (Bois, 1996). La consommation de noix n'a cessé de progresser au cours des dernières décennies, en témoigne l'importante augmentation de production au niveau mondial (<http://faostat3.fao.org/home/E>). L'allergie à la noix de cajou est une pathologie émergente, le plus souvent sévère, qui peut être à l'origine de décès (Van der Valk et al., 2014). En Europe, la noix de cajou est le quatrième allergène alimentaire pourvoyeur d'anaphylaxie (Grabhenrich et al., 2016). Actuellement, le diagnostic repose sur un interrogatoire précis à la recherche d'une histoire clinique évocatrice, sur la réalisation de tests cutanés et le dosage des immunoglobulines E spécifiques. La prise en charge repose sur l'instauration d'un régime d'éviction de la noix de cajou mais aussi de la pistache (Van der Valk et al., 2014). L'objectif de ce travail est de résumer les connaissances actuelles sur l'allergie à la noix de cajou, incluant la botanique, les données épidémiologiques, les caractéristiques cliniques des populations d'allergiques, les réactivités croisées, les critères diagnostiques et les modalités de prise en charge actuelles et à venir.

© 2016 Elsevier Masson SAS. Tous droits réservés.

Mots clés : Allergie alimentaire ; Noix de cajou ; Anacardiacee ; Fruits à coques ; Anaphylaxie

Abstract

The cashew nut is the fruit of *Anacardium occidentale*, a tree belonging to the Anacardiaceae family, like the pistachio and mango trees (Bois, 1996). Consumption of cashew nuts has risen steadily in recent decades, as attested by the marked increase in worldwide production (<http://faostat3.fao.org/home/E>). Cashew nut allergy is an emerging disease; it is generally severe and may be fatal (Van der Valk et al., 2014). In Europe, cashew nuts are the fourth leading cause of anaphylaxis amongst food allergens (Grabhenrich et al., 2016). Diagnosis is currently based upon precise questioning to screen for an evocative clinical history, upon skin tests, and upon assay of allergen-specific immunoglobulin E. Treatment involves withdrawal of cashew nuts but also pistachio nuts (Van der Valk et al., 2014). The purpose of this study is to summarise current knowledge about cashew nut allergy, including botanical data, epidemiological data, the clinical characteristics of allergic populations, cross-reactivity, diagnostic criteria, and current and emerging treatment methods.

© 2016 Elsevier Masson SAS. All rights reserved.

Keywords: Food allergy; Cashew nut; *Anacardium occidentale*; Tree nuts; Anaphylaxis

1. Rappels botaniques

La noix de cajou est le fruit de l'anacardier ou *Anacardium occidentale*. Cet arbre, originaire du Nord du Brésil, a été décrit pour la première fois en 1558 par le naturaliste français André

* Auteur correspondant.

Adresse e-mail : haumont.q@gmail.com (Q. Haumonté).

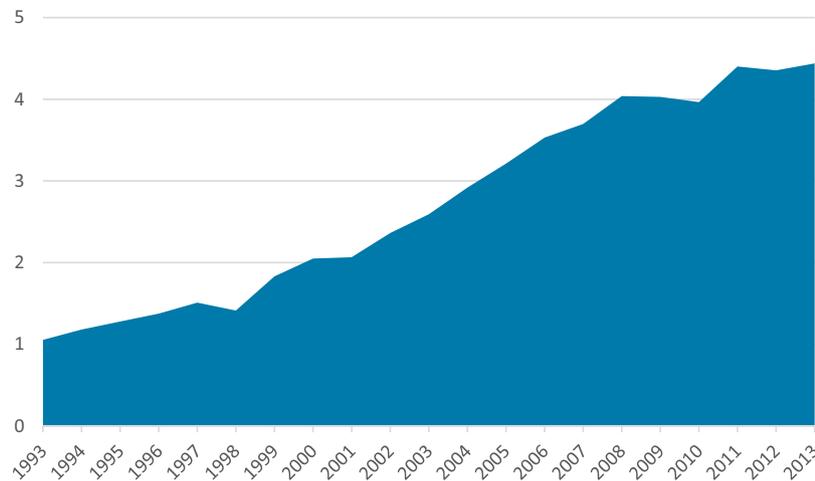


Fig. 1. Production mondiale annuelle de noix de cajou en millions de tonnes [13].

Thevet. Il appartient à l'ordre des sapindales, famille des Anacardiaceae, comme le pistachier et le manguier [1].

L'anacardier possède un feuillage persistant à port hémisphérique. Sa hauteur totale est généralement de dix à douze mètres mais peut atteindre vingt mètres. Son fruit, la noix de cajou, est un akène qui se développe à l'extrémité d'un pédoncule comestible : la pomme de cajou [1].

La noix de cajou est composée d'un péricarpe dont la partie extérieure est fine et souple et la partie intérieure est très dure. Entre ces deux structures se trouve un liquide visqueux et toxique appelé le baume de cajou ou *cashew nut shell liquid* (CNSL). Cette substance est une résine constituée à 80 % d'acide anacardique et pour le reste de cardol et cardanol [2]. Ce composant est utilisé par l'industrie dans la fabrication d'encre, de vernis ou d'éléments de friction (freins et embrayages) [3]. Chez l'homme, elle peut être à l'origine de dermatite de contact [4,5].

La coque dure renferme une amande réniforme dont la dimension varie entre deux et trois centimètres. C'est l'amande qui est consommée sous le terme de noix de cajou bien que d'un point de vue botanique la noix de cajou soit une graine.

Le poids moyen d'une noix de cajou est de 1,4 gramme [6]. Crue, elle est composée de $3,8 \pm 0,8$ % d'eau, $21,3 \pm 0,8$ % de protéines et $48,3 \pm 1,6$ % de lipides [7]. Une fois prête à la consommation, les protéines représentent $18,81 \pm 0,06$ % et les lipides $61,46 \pm 0,57$ % [8].

Le processus de transformation de la noix de cajou comporte plusieurs étapes. Après la récolte, les noix sont séparées des pommes puis nettoyées. Ensuite, elles sont torréfiées afin de rendre la coque cassante et faciliter leur extraction. Cette étape permet d'éliminer le CNSL. Les noix de cajou sont ensuite décortiquées puis séchées, épluchées, avant d'être conditionnées pour la vente [9].

La noix de cajou est consommée pour 60 % sous forme « d'amuse bouche » qu'elle soit seule, salée, épicée ou en assortiment avec d'autres fruits [9]. Les 40 % restants sont utilisés par l'industrie agroalimentaire et rentrent notamment dans la composition de chocolats, confiseries, pâtisseries mais également de charcuteries, beurre ou sauce de type pesto [10]. Elle est particulièrement utilisée dans la cuisine indienne, thaïlandaise et chinoise [11]. En 2014, les trois principaux pays importateurs de

noix de cajou décortiquées étaient les États-Unis d'Amérique, les Pays-Bas et l'Allemagne [12].

La production mondiale a connu une importante croissance. En effet, de 1 million de tonnes en 1993, puis 2,6 millions de tonnes en 2003, la production s'établit à 4,4 millions de tonnes en 2013 (Fig. 1). Les principaux pays producteurs sont le Viêt-Nam, le Nigeria, l'Inde, la Côte d'Ivoire et le Bénin [13].

2. Épidémiologie

L'estimation de la prévalence de l'allergie à la noix de cajou est rendue difficile par le faible nombre d'études qui ont recours aux TPO afin d'établir le diagnostic.

Les publications récentes font état d'une émergence de l'allergie aux fruits à coque au niveau mondial. En 1997, Sicherer et al. estimaient la prévalence aux fruits à coque à 0,2 % de la population générale aux États-Unis, puis 0,5 % en 2002 et 1,1 % en 2008 [14].

En Europe, la prévalence de l'allergie aux fruits à coque s'établit à environ 1,3 % (1,2–1,5) et elle diminue à environ 0,5 % (0,08–0,8) pour les cas d'allergie documentés par un TPO [15].

Une récente revue de la littérature évalue la prévalence de l'allergie aux fruits à coque à moins de 2 % de la population (syndrome oral exclu) [16].

Il existe des disparités géographiques importantes : aux États-Unis d'Amérique, la noix de cajou est en cause dans la majorité des réactions allergiques aux fruits à coque alors qu'en Europe, la noisette est l'allergène le plus fréquemment en cause [16].

Concernant la noix de cajou, aucune étude récente ne permet d'affirmer une augmentation de la prévalence de l'allergie à ce fruit à coque. Cependant de nombreuses équipes à travers le monde constatent une augmentation du nombre de cas d'allergie à la noix de cajou [17,18].

En 1996, Tariq et al., dans une étude de cohorte réalisée chez des enfants de moins de 4 ans habitant une île au sud de l'Angleterre, estimaient la prévalence de l'allergie aux fruits à coque à 0,2 % avec une prévalence pour la noix de cajou à 0,06 % [19].

Download English Version:

<https://daneshyari.com/en/article/5669893>

Download Persian Version:

<https://daneshyari.com/article/5669893>

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