

INTRODUCTION

Le TPO constitue l'outil diagnostique de référence des allergies aux fruits à coque, malgré des contraintes liées à la sécurité, la préparation et la conservation des formulations à base de fruit entier.

💡 Solution innovante : farines déshuilées

- Meilleure sécurité et reproductibilité
- Manipulation facilitée
- Fiabilité diagnostique préservée



OBJECTIF : Proposer une nouvelle formulation adaptée, fiable et reproductible pour les TPO aux fruits à coque, répondant aux exigences des protocoles cliniques tout en garantissant la sécurité des patients

MATERIELS ET METHODES

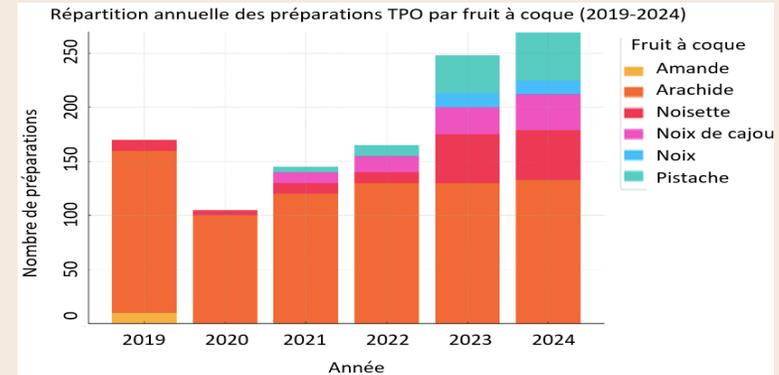
Recensement des préparations magistrales utilisées pour les TPO (2019-2024)

Recherche bibliographique sur la composition en protéines de chaque fruit à coque et de l'arachide et des farines correspondantes

Analyse des procédés de fabrication des farines

RESULTATS

- **Recensement :** On recense une grande variabilité des dosages utilisés pour les TPO, allant de 1 à 10000 mg selon le fruit à coque. Pour chaque fruit à coque, le nombre de préparations annuel a été recensé sur la période 2019-2024 à partir des données extraites du registre annuel des préparations magistrales de l'établissement.



- **Composition :** teneur en protéines des farines déshuilées = 2 x supérieure à celle des fruits entiers (ratio moyen $\approx 0,5$), à l'exception de la noix de cajou (ratio ≈ 1).

Fruits à coque et arachide	Taux moyen (g) de protéines pour 100g de fruit à coque	Taux moyen (g) de protéines pour 100g de farine de fruit à coque	Ratio fruit à coque/farine
Amandes	21,6 (σ : 0,52)	51 (σ : 4,13)	0,42
Arachides	26 (σ : 2,03)	45 (σ : 0)	0,58
Noisettes	15,9 (σ : 1,19)	40 (σ : 4,5)	0,4
Noix de cajou	19,7 (σ : 1,44)	18,1 (σ : 0,1)	1,09
Noix	15,1 (σ : 0,93)	41,3 (σ : 1,33)	0,37
Pistache	21,6 (σ : 1,16)	40,5 (σ : 2,86)	0,53

- **Procédés de fabrication :** étapes de cuisson, de pressage et de broyage, susceptibles d'altérer la structure protéique.

DISCUSSION / CONCLUSION

L'utilisation de farines apparaît comme une solution prometteuse pour améliorer la sécurité et la standardisation des TPO. Néanmoins, des limites subsistent, notamment en matière de disponibilité, de contrôle des procédés de fabrication et de variabilité des protéines. Une standardisation des pratiques et le développement de spécialités industrielles seraient nécessaires.