

# Nouvelles protéines et allergénicité

7 juin 2018

La revue [\*Trends in Food Science & Technology\*](#) a publié, en mars 2018, un bilan des connaissances et des enjeux en matière d'évaluation des allergies liées aux *novel foods*. Pour diverses raisons – augmentation de la population mondiale et de la consommation des pays émergents, recherche d'alternatives à la viande, etc. –, de nouvelles sources protéiques apparaissent sur le marché. Une partie relève du règlement *novel food* et peut présenter un risque allergène. Cela a été mis en évidence notamment pour des [protéines fongiques](#) et des [insectes comestibles](#) (sauterelles, criquets, larves de papillons ou de coléoptères), dont certains peuvent, de surcroît, induire des réactions croisées (ex. allergie au [ténébrion](#) entraînant une allergie aux crevettes). Les aliments *novel foods* étant soumis à autorisation de mise sur le marché, l'EFSA a publié en 2016 un [guide](#), destiné aux professionnels, sur l'évaluation de l'allergénicité de ces produits.

L'article souligne que l'évaluation passe d'abord par une caractérisation du composé protéique allergisant, et dresse un panorama des approches disponibles : les méthodes classiques ([Kjeldahl](#), [Dumas](#), [acide bicinchoninique](#) ou [CBQCA](#)), puis des techniques plus récentes faisant appel à la spectrométrie de masse. Il peut s'agir de la [méthode ciblée](#), qui donne une quantification absolue d'allergènes protéiques spécifiques, ou de la [méthode non ciblée](#), qui permet d'obtenir un criblage de protéines complexes dans les aliments. Cette technologie est par exemple utilisée pour détecter les allergènes dans les [arachides](#), les céréales et leurs composés dérivés tels que le [gluten](#).

D'après les auteurs, compte tenu de l'augmentation du nombre d'allergies alimentaires, la mise au point de méthodes de routine, d'un coût abordable pour caractériser les allergènes potentiels dans les nouveaux aliments, est essentielle pour l'analyse de risques. Des organismes internationaux de standardisation tels que l'[AOAC](#) (association des chimistes analytiques officiels, basée aux États-Unis), s'attachent à l'harmonisation et la validation de méthodes de routine pour la détection d'allergènes multiples. De son côté, le réseau européen [ImpARAS](#) (*Improving Allergy Risk Assessment Strategy for new food proteins*), qui dépend de l'action [COST](#) (*European Cooperation in Science and Technology*), prépare un inventaire de ces méthodes.

Madeleine Lesage, Centre d'études et de prospective

Source : [\*Trends in Food Science & Technology\*](#)