



Gliadin-Antikörper

- Testparameter**
- ▶ anti-Gliadin-IgA
 - ▶ anti-Gliadin-IgG
 - ▶ anti-Gliadin-IgM
 - ▶ anti-Gliadin-IgE
 - ▶ anti-Gliadin-DP-IgA
 - ▶ anti-Gliadin-DP-IgG

Material Serum, EDTA-, Heparin- oder Citrat-Plasma, 1 mL

Referenzbereich **IgA:** < 7 U/mL Grauzone 7 - 10

IgG: < 7 U/mL Grauzone 7 - 10

IgM: < 10 Ak-Ratio

IgE: siehe Tabelle 1

Tabelle 1

Klasse	[kUA/L]	Bewertung
0	< 0,35	negativ
1+	0,35 - 0,70	positiv GW
2+	0,7 - 3,5	schwach positiv
3+	3,5 - 17,5	positiv
4+	17,5 - 50,0	stark positiv
5+	50 - 100	sehr stark positiv
6+	> 100	extrem positiv

Bitte möglichen IgA-Mangel angeben. Bei Patienten mit Zöliakie findet sich häufiger ein IgA-Mangel als in der Allgemeinbevölkerung ([Prince HE et al. 2000, free full text](#)).

- Methode**
- ▶ Phadia ELIA anti-Gliadin-IgA und -IgG, anti-Gliadin-DP-IgA und -IgG
 - ▶ Elisa anti-Gliadin-IgM
 - ▶ Phadia UniCap anti-Gliadin-IgE

Qualitätskontrolle Zertifikat

- Siehe auch**
- ▶ Transglutaminase-Autoantikörper, Autoantikörper bei Dünndarm-Erkrankungen
 - ▶ Autoantikörper (Übersicht)
 - ▶ Antikörper bei exogen-allergischer Alveolitis

Anforderungsschein Download und Analysenposition (Autoantikörper)

Download und Analysenposition (Allergenspezifische IgG)

Auskünfte Immunpathologie

Analysenkosten EBM, GOÄ

- Indikationen**
- ▶ Zöliakie
 - ▶ Dermatitis herpetiformis Duhring
 - ▶ asymptotische glutensensitive Enteropathie (bei Down Syndrom, juvenilem Diabetes mellitus)



Gliadin-Antikörper

- ▶ Minderwuchs
- ▶ Therapieüberwachung bei glutenfreier Diät
- ▶ Indikation zur Dünndarmbiopsie
- ▶ Der Nachweis von IgG-Antikörpern gegen Gliadin gilt als sensitiver (bis 100 %) aber weniger spezifisch (47 %) als der IgA-Antikörpernachweis (Sensitivität 50 %, Spezifität 93 %). Kombinierte Bestimmung von IgG- und IgA-Gliadinantikörpern (Sensitivität 86 - 100 %; Spezifität 97 - 99 %) wird empfohlen
- ▶ Korrelationen zwischen der Konzentration von IgA-Antikörpern und Krankheitsaktivität bei Zöliakie wurden beschrieben.

Immunpathologie

Die Antikörper richten sich gegen Gliadin, den alkohollöslichen Hauptbestandteil des Glutens. Gluten ist das Kleberprotein von Weizen, Roggen, Gerste und Hafer. Gliadin besteht aus einer Vielzahl von Proteinen im Molekulargewichtsbereich von 32 - 58 kDa mit einem hohen Anteil der Aminosäuren Prolin und Glutaminsäure. Nach ihrer elektrophoretischen Mobilität werden α -, β -, γ - und ω -Gliadine unterschieden. Alle Fraktionen mit Ausnahme des β -Gliadin enthalten Polypeptide mit toxischer Wirkung auf die intestinale Mucosa.