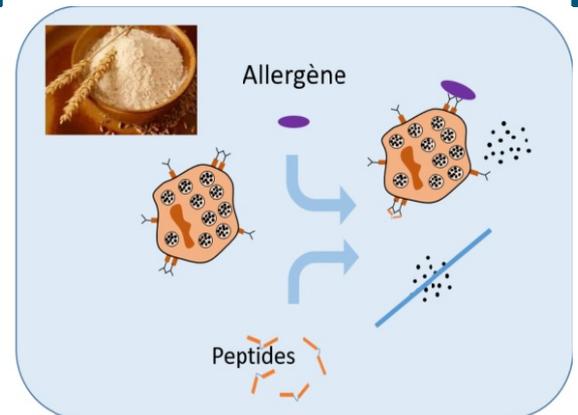


Description

Le blé est souvent impliqué dans les allergies alimentaires (AA) et pourvoyeur d'anaphylaxie. Les a-gliadines sont des allergènes majeurs du blé. L'équipe Allergie aux protéines alimentaires de l'UR BIA (INRAE) du centre de Nantes a mis au point un cocktail peptidique et propose une stratégie d'immunothérapie pour la désensibilisation d'une partie des allergies au blé. Cette méthode permet entre autre d'éviter l'apparition de symptômes au cours du traitement de désensibilisation.



Type de transfert envisagé

Collaboration de recherche et/ou licence sur brevet ou option de licence avec un programme R&D

Avantages

- Une technologie immunogénique et non allergénique
- Une production de protéines aisée
- Une méthode développable en établissement hospitalier ou par des allergologues en ville
- Un traitement court
- L'opportunité d'assouplir le régime alimentaire des personnes traitées

Applications potentielles

Vaccin peptidique pour la désensibilisation / immunothérapie d'une allergie IgE-dépendante au blé

Mots clés

immunothérapie, allergie alimentaire, blé, peptides, gliadines, désensibilisation

Echelle TRL **1** 2 3 4 5 6 7 8 9

Stade de développement

Dans un modèle préclinique ce cocktail montre une capacité à moduler la réponse immunitaire induite par l'allergie aux gliadines.

Laboratoire:

BIA-UR1268 Equipe allergie

Chercheurs:

Sandra Denery

Contact:

Laure Akomia

Chargée de Valorisation Bioéconomies & bioprocédés

laure.akomia@inrae.fr 07 85 53 04 74

Date: 21-01-2021