



In de media: Notenallergie! Pas op met roze peper

Het NAN is gevraagd of we wisten dat je op moet passen met het eten en gebruik van roze peper door mensen met een notenallergie (cashewnoten) roze peperkorrels waarbij aangegeven wordt dat je als persoon met een cashewnotenallergie op moet passen omdat er gevallen van ernstige allergische reacties (anafylaxie) beschreven zouden zijn.

Wat is hier van waar?

Allereerst enige achtergrond info over wat peper en roze peper eigenlijk is:

De peperplant groeit van oorsprong vooral in India. Peper wordt echter geproduceerd in de meeste tropische gebieden, onder meer in Indonesië, Maleisië, Brazilië, Vietnam en Cambodja.

De peperplant is een slingerplant die maximaal 15 meter hoog kan worden. Hij groeit in de schaduw. De plant heeft veel vocht nodig, en een hoge temperatuur. De plant draagt bessen van ongeveer 5 mm groot. De groene bessen groeien in trosjes van ongeveer 12 cm lang, zoals aalbessen. Doordat ze ieder een andere bewerking ondergaan, zijn er vier verschillende soorten peperkorrels afkomstig van deze plant: zwarte, witte, groene en rode/roodbruine.

Spaanse en roze peper zijn afkomstig van een andere plant.

Zwarte peper ontstaat uit de onrijp geogoste groene bessen, die bij het drogen bruin tot zwart worden. De buitenkant van de zwarte peper is gerimpeld.

Witte peper ontstaat uit de rijpe bessen van de peperplant. Deze bessen worden geweekt in water. Daardoor gaan ze gisten. De bessen barsten open en de korrel komt tevoorschijn. Die korrels moeten vervolgens goed gewassen worden. De witte peperkorrels zijn even groot als de zwarte. De witte peper ontstaat dus door het verwijderen van de schil. Het langere productieproces maakt witte peper samen met de rode peper de duurste van de vier kleuren peper.

Groene peper ontstaat net als zwarte peper uit de onrijpe vrucht, maar de vrucht wordt geconserveerd, bijvoorbeeld in azijn of zout water.

Rode peper ontstaat als de peperbes aan de plant rijpt. Eenmaal gedroogd krijgt de bes een roodbruine kleur en wordt wat zoeter en zachter van smaak. Rode kampspeper wordt op deze manier verkregen. Kampot is een provincie van Cambodja.

Hierboven beschreven peperkorrels zijn de 'echte' peper

Roze peper (*Schinus terebinthifolius*) is geen echte peper. De roze peper heeft twee varianten; de *Schinus terebinthifolius*, met twee rassen: *Schinus terebinthifolius* var. *acutifolius*. Bladeren tot 22 cm lang met 7-15 blaadjes en roze bessen en de *Schinus terebinthifolius* var. *terebinthifolius*. Bladeren tot 17 cm lang met 5-13 blaadjes en rode bessen uit Brazilië en de *Schinus Molle uit Peru*.

Het blijkt dat de Braziliaanse roze peper de problemen veroorzaakt.

De koraalrode, 4-5 mm grote bessen groeien aan een in Midden- en Zuid-Amerika voorkomende struik of kleine boom, die tot de Pruikenboomfamilie (*Anacardiaceae*) behoort. De pruikenboomfamilie is een familie van bedektzadige. De familie telt tussen de vijfhonderd en duizend soorten, meest bomen maar ook struiken. Deze komen primair voor in de tropen en subtropen.

De Pruikenboomfamilie is bekend van de cashewnoot (*Anacardium occidentale*) en pistachenoot (*Pistacia vera*), alsook van de mango (*Mangifera indica*). In Nederland zijn



familiesoorten tegen te komen als de gifsumak (*Rhus radicans*) en de fluweelboom (*Rhus hirta*); als sierplanten, maar ook verwilderd. Het sap van de gifsumak (Engels: poison ivy) veroorzaakt gevaarlijke huiduitslag.

Roze peper bevat 3,3-5,2 % etherische olie, die voornamelijk bestaat uit de monoterpenen α - en β -phellandreen, limoneen, p-cymeen, silvestreen, myrceen, α -pineen, trans-terpin, perillaaldehyde, 3-careen en carvacrol.

Daarnaast bevat de bes 0,03 % (in Réunion) en 0,05 % (in Florida) cardanol.

Enige tijd na het eten kan door het toxicologische effect slijmhuidontsteking optreden.

Huidtesten met cardanol gaven een sterke huidirriterende werking gedurende een lange tijd. Ondanks dat volgens Schwenke & Skopp bij gebruik als specerij geen irritatie optreedt moet de plant toch als giftig beschouwd worden.^[1]

[1] Roth, Daunderer & Kormann: *Giftpflanzen - Pflanzengifte*, 5. Auflage, NIKOL Verlag. ISBN 3868200096.

Kan roze peper naast de toxicologische (gif) effecten ook allergische reacties veroorzaken.

Gebaseerd op beperkte informatie is vastgesteld dat mensen gesensibiliseerd kunnen raken voor de variant *Schinus Terebinthifolius* (de roze peperkorrels uit Brazilië). Voor de goede orde: sensibilisatie (de aanwezigheid van antistoffen die zorgen voor een positieve uitslag bij een huidpriktest of bloedonderzoek. wil per definitie niet zeggen dat je allergisch bent.

Dit is ook getest tijdens het cashewnotenonderzoek in het Erasmus Medisch Centrum te Rotterdam. Hier kwam naar voren dat een aantal kinderen IgE kruis-gesensibiliseerd waren voor meerdere Anacardiaceae varianten (Cashew, Pistache, Roze Peper). Echter de klinische relevantie (m.a.w. treden er zichtbare allergische reacties op) voor deze brede kruis-sensibilisatie is onbekend ^[2].

[2] (*Int Arch Allergy Immunol.* 2018 Oct 26:1-14. doi: 10.1159/000493100. IgE Cross-Reactivity of Cashew Nut Allergens.

Het advies van het NAN in het vermijden van mango of roze peper wanneer je een cashewnotenallergie hebt, is gezien de bovenstaande informatie:

In eerste instantie raak niet gestrest. Een Mangoallergie en/of Roze peperallergie is zowel als directe allergie of als kruisallergie bij een cashewnotenallergie uitermate zeldzaam.

Ten tweede mocht je allergische klachten krijgen na het eten van de vierseizoenen pepermelange laat je dan onderzoeken door de behandelend arts. In eerste instantie of je gesensibiliseerd bent voor de roze peper (door huidpriktest of bloedonderzoek) (*als de sensibilisatietest negatief is, is het voor 99,9% zeker dat je niet allergisch hiervoor bent, en kun je het gewoon eten. De klachten komen dan ergens anders door*) en mocht je wel positief zijn dan moet er in tweede instantie getest worden of je allergisch reageert op de roze peper door een provocatietest.

Als de provocatie wel een reactie uitlokt en je dus positief bent, dan ben je allergisch en zul je het moeten vermijden.

Als de provocatie negatief is (*dus geen reactie heeft uitgelokt*) dan ben je niet! allergisch (*alleen gesensibiliseerd*) en kun en moet je het gewoon eten.