Dermatologica, 1964;129:431-432

Antioxydantien in der Margarine als Ursache von Gewerbeekzemen

W.		Burckhardt
U.		Fierz

Aus der Städtischen Poliklinik für Hautkrankheiten, Zürich (Leiter: Prof. Dr. med. W. Burckhardt)

Adresse der Autoren: Prof. Dr. W. Burckhardt und Dr. U. Fierz, Städt. Poliklinik für Hautkrankheiten, Hermann-Greulichstr. 70, 8000 Zürich (Schweiz)

In einer Margarinefabrik in Zurich traten im Herbst 1964 bei 5 Arbeitern, welche bei der maschinellen Verarbeitung einer Margarine beschäftigt waren, innerhalb von 5 Wochen bei alien ein Ekzem der Hände und Vorderarme auf. Drei dieser Arbeiter kamen in unsere Behandlung, einer behandelte sich selbst, der fünfte wurde durch Dr. Schniéper behandelt.

Wir erhielten die Auskunft, daß ein Monat vor Beginn der Ekzeme der Margarine – im Gegensatz zu früher – Antioxydantien zugesetzt wurden. Bei diesen Antioxydantien handelt es sich um Progalin. Es sind dies die Ester der Gallussäure, Propylgallat, Octylgallat und Dodecylgallat. Die Gallussäure gehört zu den bekannten Reduktions-mitteln und ist die Säure des Pyrogallols, welche den älteren Derma-tologen aus der Zeit der alten Lupusbehandlung bekannt ist.

Die Läppchenproben mit der Margarine, welche 2% Progalin ent-hält, war bei alien unseren 3 Patienten positiv. Es entstanden Rötung, Schwellung, Knötchenbildung. Auch die Ekzempobe mit 2 %igem Progalin fiel bei alien 3 Patienten positiv aus.

Von Dr. Schniéper erfuhren wir, daß auch bei seinem Patienten durch Progalin bei der Läppchenprobe eine starke Reaktion entstand. Bei einem Patienten konnten wir Ekzempoben mit den 3 Komponen-ten des Progalins – Octylgallat, Propylgallat und Dodecylgallat – vor-nehmen, in einer 10 %igen Verdünnung in 01. Nur die Probe mit Octylgallat rief eine ekzematöse Reaktion hervor.

Nach den Angaben der Firma wurde Progalin als Antioxydations-mittel in der Schweiz bisher nur für militärische Zwecke, d. h. zur Konservierung der militärischen Margarinevorräte, verwendet. Erst im Laufe der letzten Monate wird auch die Bäckermargarine, welche für Bäckereiwaren, Konfekt, Biskuits verwendet wird, ebenfalls mit

432

Burckhardt, Fierz

Progalin haltbar gemacht. Dadurch wird das Ranzigwerden der Backwaren verhindert.

Im Gegensatz zum Pyrogallol, das uns Dermatologen als gut ver-trägliches Medikament in Erinnerung ist, scheinen die Ester der Gal-lussäure eine stark sensibilisierende Kraft zu haben.

Alle 5 Arbeiter, welche Kontakt mit der progalinhaltigen Margarine hatten, wurden in 4 Wochen sensibilisiert. Wir wissen noch nicht, ob eventuell auch die perorale Einnahme der Margarine zu

Exanthmen führen kann. Diese Möglichkeit ist im Auge zu behalten. Wahrscheinlich werden in der Schweiz in den nächsten Jahren noch mehr solche Fälle zu beobachten sein.

Zusammenfassung

Bericht über das Auftreten von Handekzemen durch Antioxydantien in einer Margarine. Es handelte sich um Ester der Gallussäure, welche in der letzten Zeit in vermehrtem Maße zur Konservierung von Margarine bzw. Backwerk verwendet werden.

Summary

A report on the appearance of dermatitis of the hands caused by antioxidants contained in margarine. The offending substances were gallic acid esters used recently in considerable quantities for the preservation of margarine used in baking and pastry making.

Resume