

Пищевая аллергия

ПОДГОТОВИЛА : ӘБІЛҚАСЫМ ЖҰЛДЫЗ 798 ГРУППА

ПРОВЕРИЛА: ШАРИПХАНОВА ГУЛЬЖАНАТ ХАМИТОВНА

ПИЩЕВАЯ АЛЛЕРГИЯ

- Пищевая аллергия представляет собой непереносимость определенных пищевых продуктов, связанную с аллергическими механизмами. Эту аллергию может вызывать практически любой пищевой продукт: коровье молоко, яйца, рыба, ракообразные, пищевые злаки, овощи, фрукты, ягоды (особенно клубника и цитрусовые), орехи, шоколад и др.



Пищевая аллергия

- ▶ Группа патологических состояний, характеризующаяся патологическим и чрезмерным иммунным ответом на специфические белки пищи, который может иметь как Ig E, так и не Ig E –опосредованные механизмы

Пищевая аллергия

Распространённость:

0,1-7%. Мужчины чаще.

Наиболее аллергенны белки (яйца, коровье молоко, ракообразные, орехи и т.д.).

Жиры, углеводы и микроэлементы чаще дают ложные аллергические реакции.

Механизм развития – чаще I типа.

Возможны перекрёстные аллергические реакции.

ФАКТОРЫ, СПОСОБСТВУЮЩИЕ РАЗВИТИЮ ПИЩЕВОЙ АЛЛЕРГИИ

- ▶ **Наследственная предрасположенность**
- ▶ **Характер питания матери во время беременности и кормления**
(одностороннее питание, злоупотребление каким-либо одним видом продуктов)
- ▶ **Искусственное вскармливание**

Факторы, способствующие развитию пищевой аллергии

- ▶ Перекармливание, нарушение режимов кормления
- ▶ Повышение проницаемости кишечной стенки
 - ▶ Повышенное и ускоренное всасывание высокомолекулярных соединений при нарушении функции поджелудочной железы, ДЖВП, кишечника

Факторы, способствующие развитию пищевой аллергии

- ▶ Кислотность желудочного сока

- ▶ Аспирация пищи



Пищевая сенсibilизация

- ▶ Патология ЦНС

ПИЩЕВАЯ АЛЛЕРГИЯ

Пищевая аллергия часто связана с патологией желудочно-кишечного тракта, в частности с хроническим гастритом.

У больных пищевой аллергией нередко находят воспалительные изменения слизистой оболочки желудка, увеличение количества плазматических клеток, синтезирующих иммуноглобулины E, G, M. В биоптатах слизистой оболочки желудка обнаруживаются эозинофильная инфильтрация, тучные клетки.

Хронический гастрит может развиваться при пищевой аллергии на молочные продукты, рыбу, яйца, шоколад и др.

Роль пищевой аллергии в возникновении хронического гастрита доказывается исчезновением клинической и гистологической картины заболевания на фоне элиминации продукта - аллергена.

8 основных пищевых аллергенов

			
Коровье молоко	Куриное яйцо	арахис	орехи
			
Соя	Моллюск	рыба	пшеница

*** ЭТИОЛОГИЧЕСКИЕ ФАКТОРЫ ПИЩЕВОЙ АЛЛЕРГИИ
(по степени аллергизирующей активности)**

ВЫСОКАЯ	СРЕДНЯЯ	СЛАБАЯ
Коровье молоко, рыба, яйцо, куриное мясо, клубника, малина, земляника, черная смородина, ежевика, виноград, ананасы, дыня, хурма, гранаты, цитрусовые, шоколад, кофе, какао, орехи, мед, грибы, горчица, томаты, морковь, свекла, сельдерей, пшеница, рожь	Свинина, кролик, горох, абрикосы, смородина, перец, кукуруза, клюква, рис.	индейка, Конина, баранина (нежирные сорта), картофель, персики, кабачки, патиссоны, красная репа, тыква (светлых тонов), яблоки зеленой и желтой окраски, белая черешня, белая смородина, крыжовник, слива, арбуз, миндаль, зеленый огурец.

Пищевая аллергия.

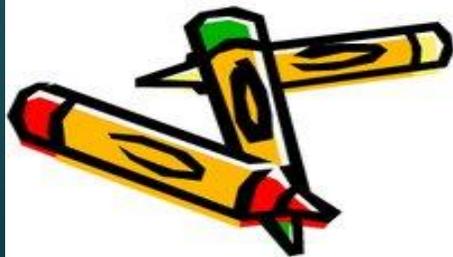
У людей с пищевой аллергией возникает ухудшение самочувствия после употребления определенных продуктов питания, которые у других не вызывают отрицательных реакций.



ПИЩЕВАЯ АЛЛЕРГИЯ \ НЕПЕРЕНОСИМОСТЬ

Это реакция организма на определенные продукты или компоненты корма, которая проявляется следующими симптомами:

- высыпания на коже или кожный зуд
- наружный отит
- рвота, понос, вздутие живота
- вторичная инфекция на местах расчесов



Гастроинтестинальные проявления пищевой аллергии

механизм	Клиническая форма
Ig E-опосредованный	Гастроинтестинальная анафилаксия Оральный аллергический синдром
не Ig E-опосредованный	Аллергическая энтеропатия Аллергический энтероколит Колит, проктоколит, проктит
Смешанный	Эозинофильный эзофагит Эозинофильный гастроэнтерит



Критерии диагностики

- ▶ Анамнез, указывающий на непереносимость пищевого продукта
 - ▶ Повышенный уровень общего Ig E
- ▶ Повышенный уровень специфических Ig E- антител к пищевым продуктам
 - ▶ Положительный результат кожных проб
- ▶ Положительные провокационные и нагрузочные пробы

Критерии диагностики

- ▶ Эндоскопия – гастродуоденоскопия и еюноскопия выявляют гиперемию, отек, нередко эрозии или геморрагии в слизистой желудка, 12 п.к. и тощей кишки
- ▶ Иммуноморфологические изменения слизистой оболочки ЖКТ (отек стромы, сосудистый стаз, инфильтрация эозинофилами, лимфоцитами и плазматическими клетками)*

*эозинофильные лейкоциты составляют 25-50 % клеточного инфильтрата или 20-25 эозинофилов в поле зрения

Тесты, оценивающие повреждение слизистой оболочки ЖКТ

- ▶ Оценка кишечной проницаемости (тест с ксилозой, маннитолом, рамнозой)
- ▶ Определение экскреции эозинофильного катионного протеина, иммуноглобулинов

Лечебные мероприятия

▶ Диетотерапия

- ▶ Средства, способствующие элиминации аллергена из ЖКТ и обладающие цитопротективными свойствами (Неосмектин, Энтеросгель)
 - ▶ Антигистаминные препараты нового поколения
 - ▶ Ингибитор рецепторалейкотриена D4- монтелукаст
- ▶ Оральные формы кромогликата натрия, особенно при резистентных формах
- ▶ Мембраностабилизирующие препараты- кетотифен
 - ▶ Ферментативная и желчегонная терапия
 - ▶ Седативная терапия
- ▶ Средства, коррегирующие нарушения биоценоза
 - ▶ Другие группы (например, антирефлюксные препараты)

Берегите Ваше здоровье!

Благодарю за внимание

PR4WEB.ru