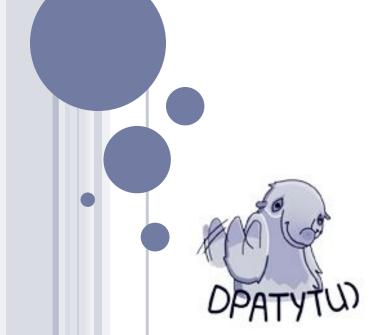
# Пищевые аллергии



Подготовила: Сизоненко С. Студентка 8 группы 3 курса лечебного факультета

# Пищевая аллергия — это...

это состояние повышенной чувствительности организма к пищевым продуктам, которое развивается при нарушениях иммунной системы.



#### Варианты пищевой аллергии:

- 🛘 Истинная пищевая аллергия (ИПА)
- 🛮 Ложная пищевая аллергия (ЛПА)
- Непереносимость пищи вследствие дефицита пищеварительных ферментов
- 🛮 Психогенная непереносимость пищи



Распространенность пищевой аллергии, обусловленной аллергическими реакциями немедленного типа, составляет, по данным разных авторов, 0,1—7,0%. Мужчины болеют в 2 раза чаще, чем женщины. Аллергия к коровьему молоку наблюдается у 0,5% грудных детей. Риск пищевой аллергии повышается, если этим заболеванием страдает кто-либо из родственников.



#### Механизм развития пищевой аллергии



#### Клиническая картина

Проявления пищевой аллергии отличается разнообразием, это как правило, либо изолированные либо сочетанные поражения кожи, органов дыхания, желудочно-кишечного тракта, то есть реакцией на пищевой аллерген могут быть различные варианты развития заболевания.



#### Желудочно-кишечные проявления пищевой аллергии

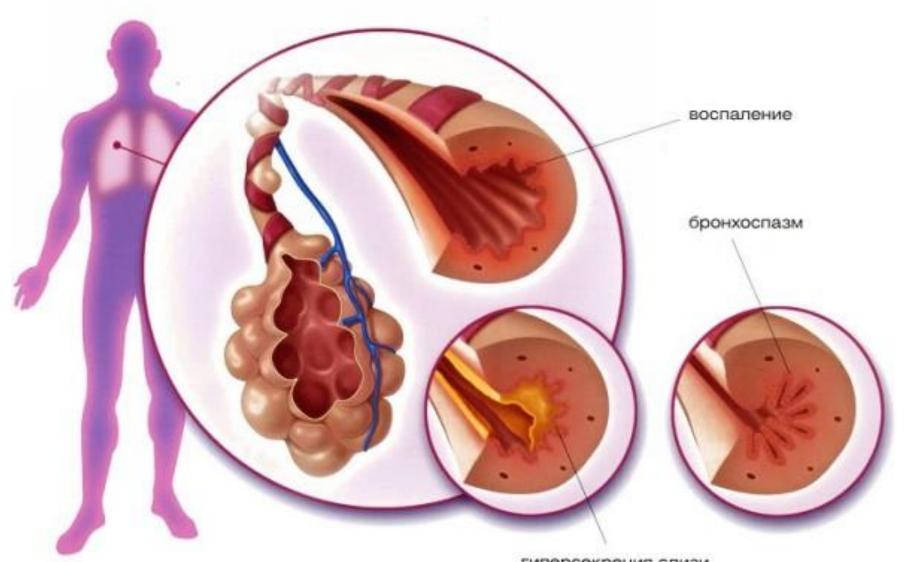


# Респираторные проявления пищевой аллергии





#### Пищевая бронхиальная астма



гиперсекреция слизи

## Крапивница









#### Отёк Квинке

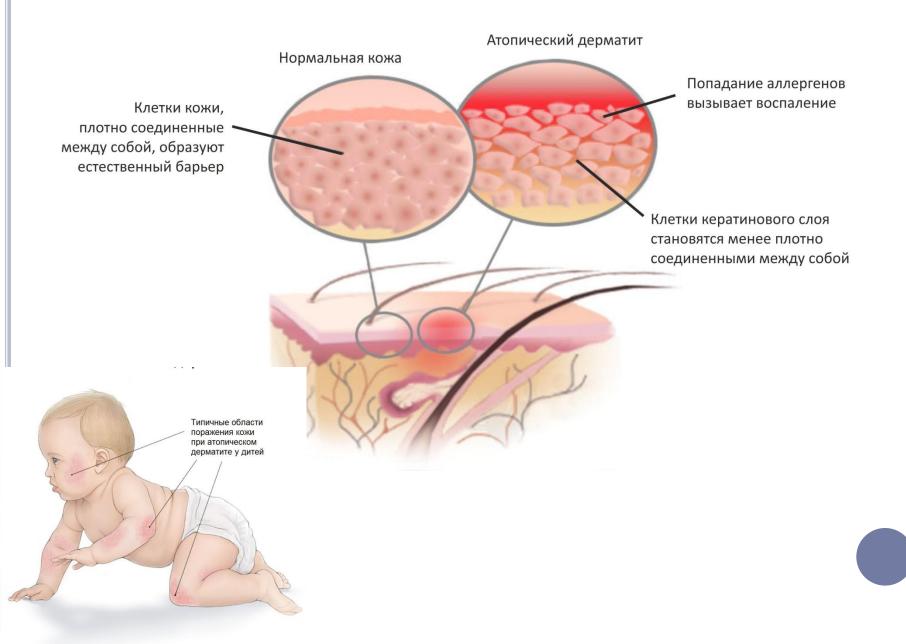








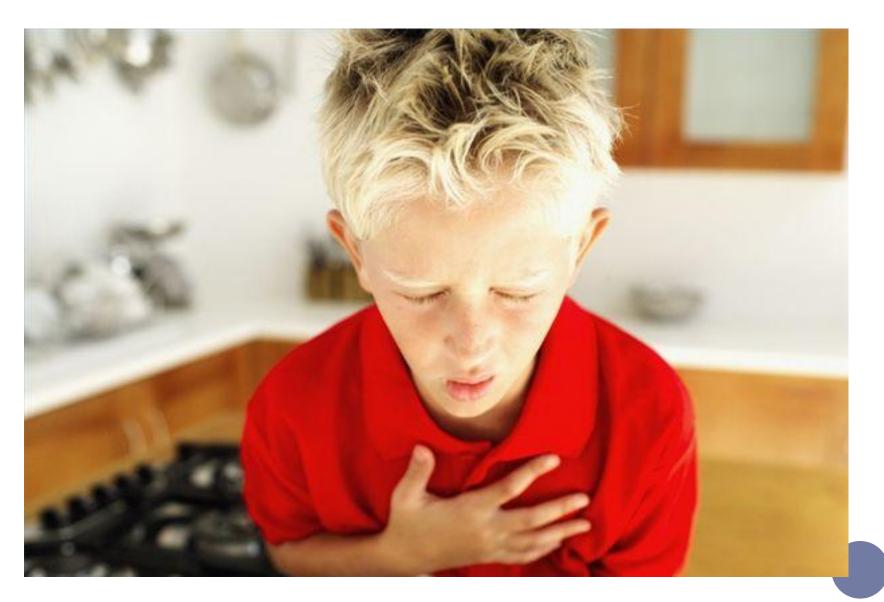
#### Атопический дерматит



### Экзема



#### Анафилактический шок



#### Пищевые аллергены – это...

те пищевые вещества, которые у сенсибилизированного человека вызывают аллергические реакции.

Среди основных факторов, участвующих в развитии пищевой аллергии, традиционно называются следующие:

- генетическая предрасположенность к развитию аллергических заболеваний,
- поступление антител в организм во внутриутробном периоде и через женское молоко,
- продолжительность естественного вскармливания,
- □ природа аллергена, его дозы, частота введения,
- □ возраст ребенка при первом контакте с аллергеном,
- повышенная проницаемость слизистой желудочно-кишечного тракта,
- □ снижение местного иммунитета кишечника,
- применение состава кишечной микрофлоры.

# В целом по степени аллергизирующей активности можно выделить три группы пищевых продуктов:

- Высокая: коровье молоко, рыба, яйцо, цитрусовые, орехи, мед, грибы, куриное мясо, клубника, малина, земляника, ананасы, дыня, хурма, гранаты, черная смородина, ежевика, шоколад, кофе, какао, горчица, томаты, морковь, свекла, сельдерей, пшеница, рожь, виноград и т.д.
- **Средняя**: персики, абрикосы, красная смородина, клюква, рис, кукуруза, гречиха, перец зеленый, картофель, горох, свинина, индейка, кролик и т.д.
- □ Слабая: кабачки, патиссоны, репа, тыква (светлых тонов), кисло-сладкие яблоки, бананы, миндаль, белая смородина, крыжовник, чернослив, слива, арбуз, салат, конина, баранина и т.д.

#### Диагностика пищевой аллергии

□ Диагностика пищевой аллергии основана на данных анамнеза, физикального и лабораторных исследований. При сборе анамнеза необходимо учитывать, что проявления пищевой аллергии, особенно желудочно-кишечные нарушения, сходны с проявлениями других заболеваний.



### Меры предосторожности



#### Лечение

Печение пищевой аллергии начинают только после окончательного подтверждения диагноза, который ставят на основании данных анамнеза и результатов провокационных пищевых проб, проведенных двойным слепым методом.

**А.** Основной метод лечения — **исключение** из рациона продуктов, вызывающих аллергию и перекрестные реакции.

Г. Десенсибилизация.

Д. Обучение и поддержка.

- Б. Медикаментозное лечение.
- **В.** Если пищевая аллергия сопровождается истощением, для быстрого восполнения дефицита питательных веществ назначают зондовое питание с применением элементных смесей.

