

Аллергены

Анафилактический шок



Обычные симптомы

Симптомы аллергии



Пищевая аллергия – это одно из наиболее распространенных аллергических состояний, обусловленное непереносимостью соединений в составе некоторых продуктов питания.

Причиной патологии является попадание в желудочно-кишечный тракт белковых соединений, которые распознаются иммунитетом и запускают его аномальный ответ. Среди наиболее распространенных факторов, способствующих возникновению

пищевой непереносимости, выделяют:

- **Особенности аллергена.** Гиперреактивность чаще вызывают антигены пищи, обладающие высокой иммуногенностью и способные без деградации преодолевать барьеры пищеварительной системы.
- **Генетические факторы.** Развитие непереносимости может быть обусловлено наследственными и генетическими свойствами организма. Они могут проявляться повышенным уровнем реактивности, аномальной активностью иммунитета и другими состояниями, облегчающими развитие аллергических реакций.
- **Возрастные особенности ЖКТ.** Возникновению аллергии на продукты способствуют наблюдаемая у детей высокая проницаемость стенок желудочно-кишечного тракта, низкая кислотность желудочного сока, нарушения состава микрофлоры кишечника. Эти условия облегчают контакт аллергена с иммунокомпетентными клетками, запускающими аллергический процесс.

Среди наиболее распространённых аллергических симптомов — покраснение на коже и зуд, покашливание, слезотечение, покраснение глаз и заложенный нос. Самыми опасными проявлениями аллергии считаются отёк Квинке и анафилактический шок.

Список аллергенов согласно Техническому регламенту Таможенного союза ТР/ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», вступившим в силу с 01.07.2013г.

К наиболее распространенным компонентам, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний, относятся:

1. Арахис и продукты его переработки;
2. Аспартам и аспартам-ацесульфамат соль;
3. Горчица и продукты её переработки;

- 4.Диоксид серы и сульфиты, если их общее содержание составляет более 10 миллиграммов на один килограмм или 10 миллиграммов на один литр в пересчёте на диоксид серы;
- 5.Злаки, содержащие глютен и продукты их переработки;
- 6.Кунжут и продукты его переработки;
- 7.Люпин и продукты его переработки;
- 8.Моллюски и продукты их переработки;
- 9.Молоко и продукты его переработки (в том числе и лактоза);
- 10.Орехи и продукты их переработки;
- 11.Ракообразные и продукты их переработки;
- 12.Рыба и продукты её переработки (кроме рыбного желатина, используемого в качестве основы в препаратах, содержащих витамины каротиноиды);
- 13.Сельдерей и продукты его переработки;
- 14.Соя и продукты её переработки;
- 15.Яйца и продукты их переработки.