

# *Пищевая аллергия*

*Подготовила: студентка  
педиатрического факультета  
5 курс 11 группа Рыжикова М.  
В.*

**Пищевая аллергия** - состояние повышенной чувствительности организма к пищевым продуктам, которое характеризуется развитием клинических реакций непереносимости определенных видов пищи, обусловленных участием иммунологических механизмов.



# Этиология

*Пищевая аллергия может развиваться после приема практически любого продукта. Более выраженными аллергизирующими свойствами обладают продукты белкового происхождения, содержащие животные и растительные белки.*

*К наиболее распространенным пищевым аллергенам относят молоко, рыбу, яйца, мясо различных животных и птиц, пищевые злаки, бобовые, орехи.*





# Молоко

Содержит свыше 20 антигенов, содержание белка в коровьем молоке – 3,2 г/100мл, 80% приходится на казеин. Это термостабильный, невидоспецифичный белок, при кипячении сохраняет свою сенсibiliзирующую активность.  $\alpha$ -лактальбумин (4%) термолабилен и при нагревании до 56°C теряет сенсibiliзирующие свойства, имеет общие эпитопы с яичным белком.  $\beta$ -лактоглобулин (10%) – основной белок молока, теряет аллергенные свойства при нагревании до 130°C. Известно, что среди детей первого года жизни аллергия к белкам коровьего молока встречается у 0,5–1,5% младенцев, находящихся на естественном вскармливании, и у 2–7% детей, находящихся на искусственном вскармливании. Пищевая аллергия к молоку наблюдается у 20% больных, страдающих atopическими болезнями (поллиноз, аллергический ринит, atopическая бронхиальная астма).





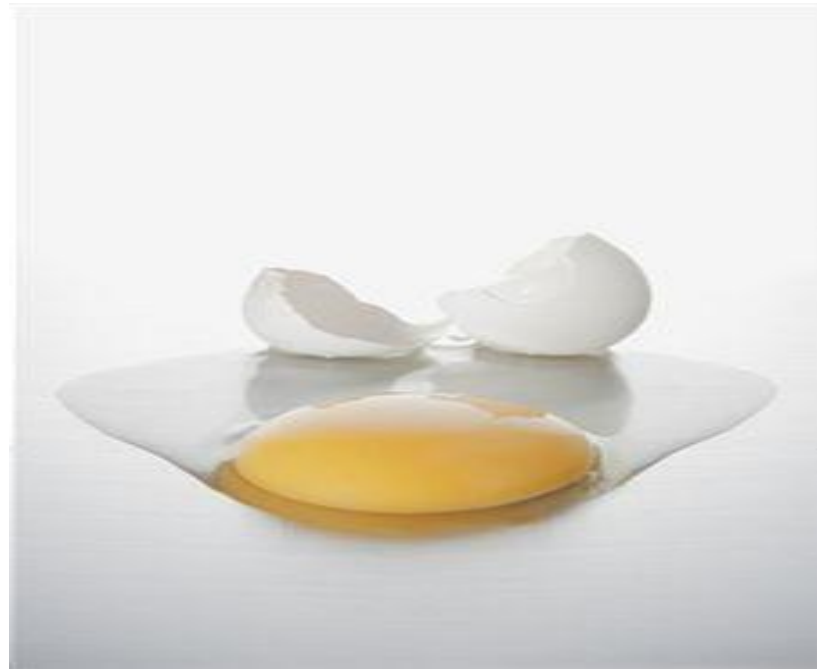
# *Рыба и рыбные продукты*

*Содержат множество антигенов, обладающих выраженной аллергизирующей активностью. Наблюдается перекрестная реактивность с другими видами рыб, возможны псевдоаллергические реакции за счет неспецифического высвобождения гистамина. Особенностью антигенных компонентов белков рыбы является то, что большинство из них не разрушаются при кулинарной обработке. Среди антигенов рыбы наивысшей сенсibilизирующей активностью обладают протеины саркоплазмы, особенно М-паральбумин.*



# Яйца

*Аллерген яйца многокомпонентен, содержит видоспецифичные и виденеспецифичные белки с разной чувствительностью к нагреванию. Чаще отмечаются перекрестные реакции на яйца разных птиц, но возможна и изолированная сенсibilизация к яйцу определенных видов птиц. Выделяют следующие белки: овальбумин, овомукоид, кональбумин, лизоцим, овоглобулин. Аллергенные свойства желтка выражены в меньшей степени, чем белка.*



# Мясо



Аллергия к мясу встречается реже, чем к другим продуктам животного происхождения, главные антигены – **сывороточный альбумин и  $\gamma$ -глобулин**. Аллергия может развиваться к мясу одного конкретного животного, например к говядине, баранине, свинине и др., так и к мясу разных видов животных одновременно, что встречается редко. Истинная пищевая аллергия к свиному мясу наблюдается редко, чаще псевдоаллергия из-за высокого содержания гистамина, а также непереносимости красителя (эритрозина) и консервантов (нитритов).



# *Пищевые продукты растительного происхождения – из продуктов растительного происхождения.*

*Из продуктов растительного происхождения наибольшее практическое значение имеют пищевые злаки, бобовые, орехи, пасленовые и др.*





# Злаки

*К наиболее распространенным зерновым продуктам относится мука, получаемая из пищевых злаков и используемая для изготовления разных сортов хлеба, макаронных изделий, кондитерских изделий и др. Из злаковых культур наиболее аллергенными являются рожь и пшеница. Аллергические реакции вызывают следующие белки злаков: глютен, содержащийся в пшенице и ржи; гордеин в ячмене; авенин в овсе. Солод, получаемый из ячменя, также содержит глютен. Содержание белка в зерновых продуктах колеблется в широких пределах: от 5,3 до 12 г на 100 г зерна. Больше всего белка содержится в гречневой и овсяной крупе, меньше – в ржаной крупе. Белки зерна (проламин, глютен) образуют клейковину. Это белок, нерастворимый в воде, обладающий способностью набухать и поглощать воду, а также склеивать частицы крахмала, содержащегося в зерне. Наибольшее количество клейковины содержится в пшенице и ржи.*



## *Клиническое проявления*

*У детей раннего возраста наиболее часто встречаются две основные группы симптомов: аллергические поражения кожи, желудочно-кишечные нарушения в виде диспепсических расстройств и диареи. Эти проявления возникают по отдельности, либо в сочетании друг с другом.*



## ***Кожные проявления пищевой аллергии***

*Или аллергодерматозы, относятся к самым распространенным симптомам как у взрослых, так и у детей. Они чаще всего представлены такими заболеваниями, как **атопический дерматит, крапивница, отек Квинке, строфулюс**. Гораздо реже «кореподобная» зудящая сыпь, а также герпетиформный дерматит и геморрагический васкулит, развивающиеся после приема непереносимых пищевых продуктов.*





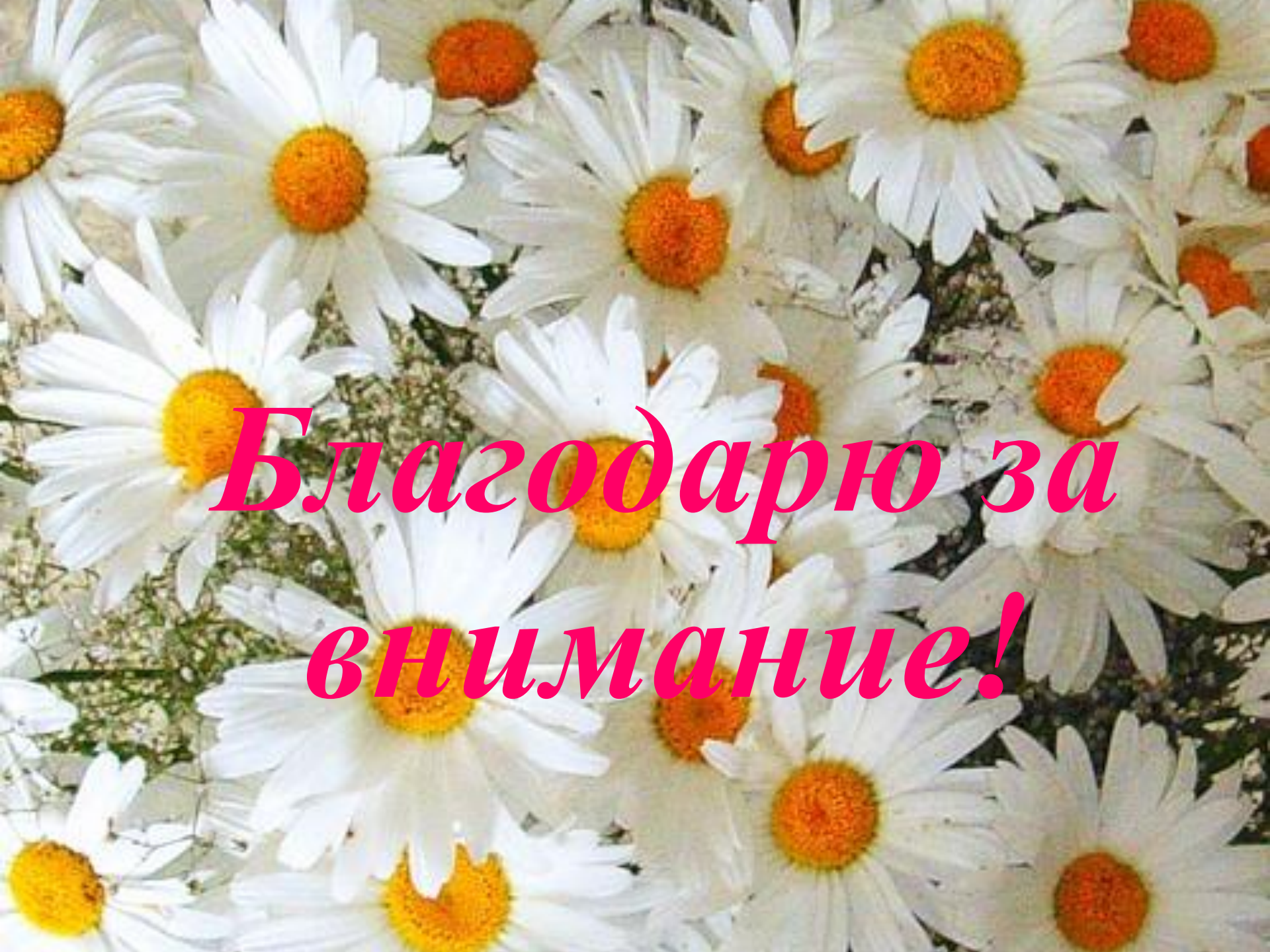
# *Желудочно-кишечные нарушения*

*Поражения ЖКТ занимают второе место среди проявлений пищевой аллергии. Симптомы в виде тошноты, рвоты, диареи, абдоминальных болей и колик могут встречаться как изолированно, так и в комбинации с клиническими проявлениями со стороны других органов.*



# *Желудочно-кишечные нарушения*

- *Рентгенологические данные свидетельствуют о вызванных приемом аллергенного пищевого продукта изменении перистальтики, выраженном пилороспазме, снижении тонуса и задержке принятой для алергопробы пищи в желудке.*
- *При осмотре слизистой оболочки кишечника во время пищевой провокационной пробы отмечают гиперемию, отек, петехии, обильную продукцию слизи и сниженную перистальтику.*



*Благодарю за  
внимание!*