

[Akceptuje](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)



[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się

Naukowy styl życia

Nauka i biznes

- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Informacje](#)

Egzotyka może szkodzić alergikom



Osoby cierpiące na alergię pokarmową powinny zachować szczególną ostrożność podczas egzotycznych podróży i świadomie wybierać to, co jedzą. Wiele dań kuchni orientalnej ma w składzie bardzo silne alergeny - przestrzega alergolog prof. Barbara Rogala.

Ich spożycie może być śmiertelnie groźne dla osób uczulonych na te składniki pokarmowe.

Na alergię pokarmową cierpi - według różnych badań - od 2 do 4 proc. dorosłej populacji. Nieco większy odsetek chorych notuje się wśród dzieci. Najsilniejszymi alergenami są orzechy - przede wszystkim ziemne (arachidowe), owoce morza, sezam, kiwi, ryby oraz soja.

„Zagrożeniem dla osoby uczulonej są ukryte alergeny. Przy aktualnych zasadach przemysłowego przygotowywania żywności orzeszki arachidowe dodaje się do bardzo wielu potraw. Są wszechobecne w słodyczach sprzedawanych w marketach, a w kuchni orientalnej są dodawane do głównych posiłków. Otrzymując oryginalnie podane danie klient restauracji może nie mieć pojęcia - jeśli się tym nie zainteresuje - że to danie zawiera orzechy, czy sezam, na które on jest uczulony” - powiedziała PAP prof. Rogala, która kieruje Oddziałem Alergologii i Immunologii Klinicznej w Uniwersyteckim Centrum Okulistyki i Onkologii w Katowicach.

Jak podkreśliła, w dobie, kiedy różne restauracje na całym świecie oferują dania o bliżej nieokreślonym składzie, zagrożenie u osoby z alergią pokarmową jest zwiększone, dlatego trzeba mieć tę świadomość i zachować ostrożność.

"Każdy pacjent z takim problemem powinien być bardzo szczegółowo poinformowany, czego się ma bać, kiedy nie przesadzać z niepokojami, a kiedy powinien zastosować leki. Każdy chory, który przeżył uogólnioną reakcję anafilaktyczną, powinien mieć też stale przy sobie strzykawkę z adrenaliną, która pozwoli zapobiec tragicznym skutkom wstrząsu anafilaktycznego - ciężkiej reakcji alergicznej, stanowiącej bezpośrednie zagrożenie życia” - dodała prof. Rogala.

Należy również pamiętać o sytuacji, którą nazywa się potocznie „syndromem imprezy” - to ryzyko wystąpienia ciężkiej anafilaksji, który może się rozwinąć w wyniku ekspozycji na alergen w połączeniu z wysiłkiem fizycznym i alkoholem, a więc w sytuacji nierzadkiej podczas wakacji.

„To tzw. sumacyjna przyczyna wystąpienia niebezpiecznej dla życia reakcji anafilaktycznej. Sam alergen jej nie wywoła, ale w połączeniu z wysiłkiem fizycznym czy alkoholem może dojść do wstrząsu. Zarówno wysiłek, jak i alkohol uszkadza w pewnym stopniu połączenia ściśle między komórkami nabłonka przewodu pokarmowego i ułatwia penetrację alergenów" - wyjaśniła prof. Rogala.

Jak zaznaczyła, alergia pokarmowa, podobnie jak alergia na leki, należy do trudnych tematycznie obszarów praktycznej alergologii, ponieważ objawy mogą się pojawiać ze strony różnych układów i narządów. Najczęstszym objawem jest pokrzywka - swędzące zmiany skórne.

„Trudność polega na tym, że nie ma jednoznacznie przydatnych testów medycznych, które pozwalają od razu powiedzieć, że mamy do czynienia z istotną klinicznie alergią na określony pokarm" - zaznaczyła profesor.

Więcej na stronie: www.pap.pl

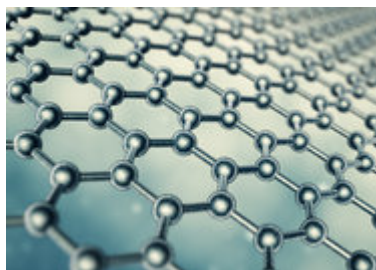
<http://laboratoria.net/aktualnosci/23972.html>



02-07-2024

[Ekran dotykowy bez problematycznego indu](#)

Tańsze i bardziej przyjazne środowisku.



02-07-2024

Świat atomów i cząsteczek

Jak dzięki różnym metodom obrazowania zobaczyć "całego słonia"



02-07-2024

Żyjemy w czasach multitożsamości

Ekspert o mediach społecznościowych.



02-07-2024

Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy?

Równość płci może mieć związek ze swobodą wyboru tego, co się je.



02-07-2024

Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu

Alarmuje Światowa Organizacja Zdrowia.



02-07-2024

Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu

Informuje "Nature".



02-07-2024

Tancerze są mniej neurotyczni niż ogół populacji

Jednocześnie są bardziej ugodowi i ekstrawertyczni.



02-07-2024

Rząd planuje, aby minister mógł odwołać dyrektora NCBR

Dyrektor Narodowego Centrum Badań i Rozwoju będzie mógł zostać odwołany.

Informacje dnia: [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu](#) [Świat atomów i cząsteczek](#) [Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy?](#) [Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#) [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu](#) [Świat atomów i cząsteczek](#) [Żyjemy w czasach](#)

[multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy? Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#) [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu](#) [Świat atomów i cząsteczek](#) [Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy? Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#)

Partnerzy