

[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](#) [Szkozenia](#) [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 ścisłe 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>



27-03-2025

[Jak otworzyć laboratorium?](#)

Laboratorium może być dobrym pomysłem na biznes.



26-03-2025

[Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo](#)

Dziękujemy wszystkim, którzy odwiedzili nas.



26-03-2025

[W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki](#)

Trójwymiarowy druk może stać się z czasem jednym z filarów produkcji.



26-03-2025

[Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w...](#)

W aż puli 66 mln zł.



26-03-2025

[Błonica - choroba groźna także dla dorosłych](#)

Po 40. roku życia choroba staje się równie groźna.



26-03-2025

[87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#)

W 2024 roku z hejtem zetknęło się 45 proc. internautów.



26-03-2025

[Nowe materiały do budowy okrętów wojskowych](#)

Naukowcy z Politechniki Wrocławskiej pracują nad nimi.



26-03-2025

[Mandimycyna - nowy potencjalny środek przeciwgrzybiczy](#)

Zabija grzyby odporne na wiele leków.

Informacje dnia: [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki](#) [Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców;](#) [w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych](#) [87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#) [Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na](#)

[targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny Jak otworzyć laboratorium? Dziękujemy za odwiedziny na targach Labs Expo W przyszłości będziemy jedli mięso z drukarki Ruszył nabór na wspólne projekty przedsiębiorców i naukowców; w puli 66 mln zł Błonica - choroba groźna także dla dorosłych 87% internautów uważa hejt za poważny problem społeczny](#)

Partnerzy