

[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

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



13-04-2026

[Mity na temat epilepsji](#)

Atak epilepsji nie zawsze przebiega tak samo.



13-04-2026

Marzec był drugim najcieplejszym miesiącem w Europie

Wynika z danych naukowców unijnego programu obserwacji Ziemi Copernicus.



13-04-2026

Sporadyczne picie dużych ilości alkoholu

Może trzykrotnie zwiększać ryzyko uszkodzenia wątroby.



13-04-2026

W nagłych przypadkach ChatGPT Health często uspokaja

Zamiast zalecać szukanie pomocy.



13-04-2026

Dieta bogata w warzywa i owoce zmniejsza ryzyko demencji nawet u...

Sugerują badania opublikowane przez pismo „Neurology”.



13-04-2026

[Nie kompromitujcie nas, czyli jak chronić dane biometryczne](#)

Naukowiec przewiduje, czy w przyszłości uda się utrudnić kradzieże.



13-04-2026

[Ruszyła Akademia Energii Jądrowej](#)

Pilotażowy program edukacyjny Polskich Elektrowni Jądrowych.



13-04-2026

[Neurolog w Światowym Dniu Choroby Parkinsona](#)

Chorych będzie coraz więcej

Informacje dnia: [Mity na temat epilepsji Marzec był drugim najcieplejszym miesiącem w Europie](#) [Sporadyczne picie dużych ilości alkoholu W nagłych przypadkach ChatGPT Health często uspokaja](#) [Dieta bogata w warzywa i owoce zmniejsza ryzyko demencji nawet u seniorów](#) [Nie kompromitujcie nas, czyli jak chronić dane biometryczne](#) [Mity na temat epilepsji Marzec był drugim najcieplejszym miesiącem w Europie](#) [Sporadyczne picie dużych ilości alkoholu W nagłych przypadkach ChatGPT Health często uspokaja](#) [Dieta bogata w warzywa i owoce zmniejsza ryzyko demencji nawet u](#)

[seniorów](#) [Nie kompromitujcie nas, czyli jak chronić dane biometryczne](#) [Mity na temat epilepsji](#)
[Marzec był drugim najcieplejszym miesiącem w Europie](#) [Sporadyczne picie dużych ilości alkoholu](#) [W](#)
[nagłych przypadkach](#) [ChatGPT Health często uspokaja](#) [Dieta bogata w warzywa i owoce zmniejsza](#)
[ryzyko demencji nawet u seniorów](#) [Nie kompromitujcie nas, czyli jak chronić dane biometryczne](#)

Partnerzy