

[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 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>



23-12-2024

Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia

Najserdeczniejsze życzenia zdrowych, radosnych i pogodnych Świąt Bożego Narodzenia.



23-12-2024

Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025!

Odbędą się one w dniach 11-13 czerwca w Expo XXI w Warszawie.



23-12-2024

Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn

Kobiety często nie czują typowych bólów co skutkuje gorszymi wynikami.



23-12-2024

Świąteczna apteczka

Szczypta umiaru i coś na zgage



23-12-2024

Radioaktywny pluton się nie ukryje

Naukowcy znajdują go nawet na lodowcach



23-12-2024

Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14

Wyłoniono autorów najlepszych prac licencjackich i inżynierskich.



23-12-2024

Polacy są umiarkowanie prospołeczni

Polacy chcą wspierać materialnie.



23-12-2024

Związek między traumą z dzieciństwa a zespołem jelita drażliwego

Pokazały badania polskich naukowców.

Informacje dnia: [Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025!](#) [Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn](#) [Świąteczna apteczka](#) [Radioaktywny pluton się nie ukryje](#) [Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14](#) [Zdrowych i Pogodnych](#)

[Świąt Bożego Narodzenia Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025! Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn Świąteczna apteczka Radioaktywny pluton się nie ukryje Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14 Zdrowych i Pogodnych Świąt Bożego Narodzenia Zapraszamy na wyjątkową edycję Targów PCI Days 2025! Zawał już dawno przestał być chorobą mężczyzn Świąteczna apteczka Radioaktywny pluton się nie ukryje Złoty Medal Chemii przyznany po raz 14](#)

Partnerzy