

ПЕРСПЕКТИВЫ IN VITRO ДИАГНОСТИКИ ЖИВОТНЫХ И РАСТИТЕЛЬНЫХ АЛЛЕРГЕНОВ В УСЛОВИЯХ ЖАРКОГО КЛИМАТА

Янгибоев Азизбек Киличмуродович

Студент 2-лечебного факультета 406 группы

Камилов Жасурбек Дилшодович

Студент 1-лечебного факультета 302 группы

Научный руководитель:

Азизова Феруза Лютпиллаевна

доцент кафедры «Гигиена детей, подростков и гигиена питания»

Ташкентской медицинской академии

Актуальность: Пищевая аллергия является значимой проблемой для практического здравоохранения. В последние годы изучение современных технологий диагностики аллергии является одной из перспективных направлений в клинической практике. Пищевая аллергия в настоящее время является основной проблемой здравоохранения, характеризуется значительным нарастанием количества случаев и изменением самого характера заболевания. К примеру, в США сейчас насчитывается свыше миллиона детей и взрослых с аллергией на кунжут.

Целью исследования: явилось изучение сенсibilизации на кунжут в условиях жаркого климата.

Материалы и методы. По литературным данным изучали самые важные аллерго- компоненты пищевых растительных и животных аллергенов, в лаборатории исследовали кровь больных для выявления аллергенспецифических иммуноглобулинов E на кунжут.

Результаты исследования. Результаты исследования показали, что в нашем регионе скрытая сенсibilизация на кунжут встречается у 14,43% больных мужского и 10,31% больных женского пола.

Кунжут, даже без учета индивидуальных особенностей организма пациента, обладает высокой степенью аллергизирующей активности. При развитии аллергической реакции на кунжут у больных отмечается появление сыпи, отека, дискомфорта в желудке, приступов бронхиальной астмы, а в тяжелых случаях возможно развитие системных реакций, как анафилактический шок. Обнаружение специфического иммуноглобулина E к этому аллергену в высоких титрах указывает на наличие острой аллергической реакции.





Кунжут – это распространенная пряность. Из семян этого растения изготавливают масло, которое широко применяется в медицине, пищевой промышленности и косметологии. Несмотря на то, что растение является очень полезным, оно считается сильнейшим аллергеном, в связи с чем оно достаточно опасно для аллергиков.

Аллергия развивается у лиц, страдающих некоторыми заболеваниями внутренних органов. При нарушении в работе органов пищеварения или щитовидной железы рекомендуется отказаться от употребления кунжута в любом виде. Следует учитывать, что лицам с нарушением работы иммунной системы не рекомендуется принимать кунжут, так как в этом случае возможно развитие аллергических реакций немедленного типа. Развитие реакции гиперчувствительности, обусловлено наличием в кунжуте белков и олеицинов, так как иммунная система расценивает их как потенциально опасные вещества, в результате чего отмечается повышение уровня гистамина и развитие аллергии. Недостаточно качественная обработка семян и их некорректное хранение, также могут являться причиной развития аллергических реакций. Немаловажную роль в формировании сенсibilизации имеет и индивидуальная непереносимость растения в результате недостатка определенных ферментов, которые отвечают за переваривание и усвоение кунжута.

Следует сказать, что в большинстве случаев повышенная чувствительность к пищевым аллергенам связана с иммунными механизмами, участие в которых принимают именно иммуноглобулины класса E (IgE), что приводит к немедленным реакциям.

Чаще всего аллергия на кунжут наблюдается при определенных патологиях внутренних органов. Однозначно доказано, что показанием к запрету употребления в пищу кунжута являются болезни органов пищеварения и нарушения функций щитовидной железы. Также рекомендуется избегать контакта с кунжутом в период ослабления иммунной системы, т.к. его попадание в организм сразу провоцирует аллергию. Это объясняется реакцией на белки и олеицины, содержащиеся в кунжуте, которые иммунная система определяет как потенциальную угрозу. Следующее за этим повышение концентрации гистамина вызывает аллергию. Реакция может также наступить при употреблении в пищу семян кунжута, которые были неправильно обработаны или хранились с нарушением определенных норм. Еще одна причина развития аллергии – нехватка





ферментов, отвечающих за усвоение организмом кунжута, что обуславливает его индивидуальную непереносимость.

Скорость проявления аллергической реакции зависит от степени сенсibilизации (чувствительности) пациента к аллергенам кунжута. У особо чувствительных лиц реакция может наступать мгновенно.

Поскольку повышенная чувствительность может стать причиной перекрестной аллергии, лицам с сенсibilизацией к любым сортам орехов лучше воздержаться от употребления в пищу кунжута.

Заключение: Поливалентная сенсibilизация, формирование перекрёстных аллергических реакций, а также частое присутствие скрытых аллергенов в готовых продуктах питания создают трудности при подборе элиминационных диет. Знание особенностей сенсibilизирующих свойств и перекрёстных реакций между аллергенами, индивидуальный подход при подборе диеты, может предупредить осложнения при пищевой аллергии на кунжут.

