

آلرژیهای غذایی

گردآورندگان: فاطمه جعفرزاده^{*}، فرج قلی پورمقدم^{**}

نبوده و ممکن است به صورت تب یونجه، آسم و یا کهیر بروز نماید.

در بعضی از افراد که والدینشان (هم پدر و هم مادر) دچار آلرژی هستند در مقایسه با اشخاصی که فقط یکی از والدین مبتلا به آلرژی بوده، احتمال ابتلا به آلرژیهای غذایی بیشتر است. پس از ورود ماده حساسیت زا به بدن، مقادیر زیادی IgE تولید شده که به سطح ماس سل‌ها متصل می‌شود، در دفعات بعدی ورود ماده غذایی حساسیت زا به بدن، غذا با IgE اختصاصی موجود بر روی ماس سل‌ها تعامل نموده و آنها را وادار به ترشح مواد شیمیایی نظیر هستیاتین می‌نماید. بسته به بافتی که این مواد شیمیایی در آن آزاد می‌شود، علایم متفاوتی بروز می‌کند. اگر ماس سل‌ها در گوشها، بینی و گلو مواد شیمیایی را آزاد نمایند، فرد ممکن است دچار احساس خارش در دهان شده و یا ممکن است دچار سختی بلع یا تنفس گردد. اگر موضع، دستگاه معده - روده ای باشد، شخص ممکن است دچار درد شکمی یا اسهال شود. آلرژنهای غذایی پروتئین‌هایی هستند که در غذا موجود بوده و معمولاً در اثر حرارت پخت، اسیدهای معده یا آنزیمهای گوارشی از بین نمی‌روند. در نتیجه قادرند در پوشش معده - روده ای باقی مانده و وارد جریان خون شوند و سپس وارد ارگانهای هدف شده و بدنیان آن واکنشهای آلرژیک در سراسر بدن ایجاد می‌گردد^(۳). مدت زمانی که طول می‌کشد تا یک واکنش آلرژیک بروز کند، از چند دقیقه تا دو ساعت متغیر می‌باشد^(۴).

مقدمه:

آلرژی غذایی نوعی پاسخ غیر طبیعی نسبت به یک ماده غذایی بوده که بدن آن را مضر تلقی می‌نماید^(۲). بعبارت دیگر آلرژی غذایی شرایط خاص فیزیولوژیکی است که با سیستم ایمنی بدن دخالت دارد. سیستم ایمنی به گونه‌ای عمل می‌کند که مواد خارجی زیان آور را مورد حمله قرارداده و آنها را از بین می‌برد. در شرایط آلرژی غذایی، بدن نسبت به برخی از ترکیبات غذایی به گونه‌ای عمل می‌کند که آنها را مواد زیان آور به حساب می‌آورد. با کاهش این منابع یا حذف آن از واکنش ایمنی بدن اجتناب می‌شود^(۱). افزایش حساسیت به ماده غذایی نیز به آلرژی‌های غذایی اتلاق می‌گردد. این نوع آلرژی در ایالات متحده در حدود ۱/۵ درصد بالغین و ۶ درصد بچه‌های کمتر از ۳ سال (حدوداً ۴ میلیون نفر) شیوع داشته و هر ساله ۱۵۰ نفر از مردم آمریکا در اثر واکنش‌های شدید ناشی از آلرژی فوت می‌کنند^{(۳) و (۴)}. یک واکنش آلرژیک دو جنبه از پاسخ سیستم ایمنی بدن را در گیر می‌سازد، تولید IgE و تکثیر ماس سل که یک سلول اختصاصی بوده و در کلیه بافت‌های بدن وجود دارد، اما اختصاصاً در بعضی از نواحی که جایگاه ویژه بروز واکنشهای آلرژیک هستند، مانند بینی، گلو، ریه‌ها، پوست و دستگاه معده - روده ای بیشتر مشاهده می‌شود. توانایی تولید IgE بر ضد بعضی از مواد غذایی زمینه ارثی دارد. معمولاً "چنین اشخاصی به خانواده - هایی تعلق دارند که در آنها بروز انواع آلرژی متداول می‌باشد. البته ضرورتاً این آلرژیها، آلرژیهای تغذیه‌ای

* کارشناس ارشد آموزش مامایی، عضو هیئت علمی دانشکده پرستاری و مامایی زینب (س) لاهیجان.

** کارشناس ارشد علوم تربیتی، عضو هیئت علمی دانشکده پرستاری و مامایی زینب (س) لاهیجان.

بر این است که منشاء هیستامین در ماهی، آلدگی باکتریایی باشد خصوصاً اگر ماهی به طرز صحیح در یخچال نگهداری نشود) (۳).

-۳- کمبود لاكتاز(متداولترین نوع عدم تحمل غذایی است که حداقل یک نفر از ۱۰ نفر به آن مبتلا شوند).

-۴- واکنشهای ناسازگاری(نامطلوب) حاصل از محصولات مشخصی که به غذاها جهت بهبود مزه، رنگ و یا محافظت آنها در مقابل رشد میکرووارگانیسم ها افزوده می شود. شامل سولفیت ها، گلوتامات منوسدیم و رنگ زرد شماره پنج.

-۵- بیماری هایی نظیر زخم و سرطان دستگاه معده - روده ای.

-۶- عدم تحمل گلوتن(انتروپاتی حساس به گلوتن یا بیماری سلیاک).

-۷- مشکلات روانی (۶).

تشخیص آلرژیهای غذایی :

ارزیابی بر پایه گرفتن شرح حال(تاریخچه)، بررسی رژیم غذایی روزانه بیمار و یا حذف یک نوع غذا، صورت می گیرد.

از اقدامات دیگر می توان به انجام تست هایی اشاره نمود که به طور عینی میتوانند یک پاسخ آلرژیک را مشخص کنند. مثل:

-۱- تست خراش پوستی. البته در تعدادی از بیماران بسیار حساس که دارای واکنش های آنافیلاکسی شدید هستند، این تست قابل استفاده نمی باشد. زیرا سبب بروز واکنش های خطرناک خواهد شد. همچنین در مبتلایان به اگزما شدید نیز توصیه نمی شود.

-۲- از جمله تست های دیگر RAST و Eliza می باشد که حضور IgE اختصاصی نسبت به ماده غذایی را در خون بیمار بررسی می نماید.

-۳- تست های غذایی رقابتی دوسوکور(تست استاندارد طلایی)، در این تست مواد غذایی مختلفی که مشکوک به ایجاد واکنشهای آلرژیک هستند، هر کدام جداگانه درون کپسولهای تیره رنگی قرار گرفته و بیمار جهت

به طور کلی علایم ناشی از واکنش آلرژیک غذایی شامل موارد زیراست:

سوژش گلو، شوک آنافیلاکسی (که ممکن است منجر به مرگ شود)، درد شکم، اسهال، تهوع، استفراغ، کرامپ های شکمی، خارش دهان، گلو، چشم و پوست یا هر قسمتی از بدن، کهیر، آنژیوادما(ورم پلک ها، صورت، لب و زبان)، سبکی سر و غش، احتقان بینی، آبریزش از بینی(رینیت)، تنفس کوتاه، ویزینگ و اشکال در بلع (۵).

آلرژیهای غذایی متداول :

با وجودی که یک شخص ممکن است به هر غذایی اعم از میوه ها، سبزیجات و گوشت آلرژی داشته باشد اما غذاهایی که غالباً باعث بروز طیفی از آلرژیها - آنافیلاکسی، کهیر و آسم می شوند شامل: انواع حلزون های صدف دار(مثل میگو و...)، آجیل های درختی (مثل گردو و...)، بادام زمینی و محصولات آن، گوجه فرنگی، میوه ها (مثل خربزه، توت فرنگی، آناناس و سایر میوه های گرم‌سیری). افزودنیهای غذایی(انواع رنگها، نگهدارنده ها و قوام دهنده ها).

غذاهایی که غالباً باعث سوء جذب یا سایر سندروم های عدم تحمل غذایی میشوند شامل: گندم و سایر غلات محتوی گلوتن، شیر گاو(عدم تحمل لاکتوز شیر و عدم تحمل محصولات لبنی)، محصولات غله ای(غلات) مثل ذرت (۴ و ۶).

تشخیص های افتراقی :

مفهوم تشخیص افتراقی این است که آلرژی غذایی از عدم تحمل(ناسازگاری) غذایی یا سایر بیماریها تمیز داده شود. مواردی که ممکن است منجر به بروز علایمی در بیمار شده و با آلرژیهای غذایی اشتباه گرفته شود شامل:

-۱- آلدگی غذاها با میکرو ارگانیسم هایی نظری باکتریها و محصولات آنها مثل توکسین ها.

-۲- وجود مقداری زیادی از هیستامین در بعضی از غذاها مثل پنیر، بعضی از انواع شراب و در انواعی از ماهیها "خصوصاً" ماهی تون و ماهی خال مخالی(البته اعتقاد

افشره های (عصاره) غذایی به بیمار آلرژیک، که این تزریقات باهدف ((حساسیت زدایی)) بیمار نسبت به آلرژیهای غذایی به طور منظم و در یک دوره طولانی انجام می گیرد. اگر چه هنوز بهبود آلرژیهای غذایی متعاقب تزریق این افشه ها توسط محققین به اثبات نرسیده است(۳).

شیر خواران و کودکان :

حساسیت نسبت به شیر و سویا خصوصا در شیر خواران و کودکان کوچکتر شایع می باشد. گاهی اوقات این آلرژیها موجب کهیر و آسم نشده بلکه بیشتر سبب کولیک و احتمالا وجود خون در مدفوع یا اختلال رشد می گردد.

این طور تصور می شود که شیرخواران و کودکان بدليل عدم تکامل سیستم های ایمنی و گوارشی به طور اختصاصی به سندروم آلرژیک حساس هستند(۴). آلرژیهای مربوط به شیر یا سویا در شیرخواران می تواند طی روزها تا ماههای اول پس از تولد رخ دهد. گاهی اوقات سابقه خانوادگی مبنی بر حضور آلرژیهای تغذیه ای وجود دارد. پژشک تا اندازه ای با استفاده از تغییر در رژیم غذایی کودک و ندرتاً از طریق "رقابت غذایی" آلرژی را تشخیص می دهد. اغلب تغذیه انحصاری با شیر مادر در شیرخواران به مدت ۶-۱۲ ماه اول زندگی جهت پیشگیری از بروز آلرژیهای مربوط به شیر یا سویا طی مدت مذکور پیشنهاد می شود(۳). از طرفی در تعدادی از بچه ها که به ماده غذای ویژه ای حساسیت دارند، اگر غذای مذکور توسط مادر طفل مصرف شده و مقادیر کافی از آن وارد شیر مادر شود، می تواند در طفل شیرخوار ایجاد حساسیت نماید. گاهی مادران خود باید از خوردن غذاهایی که کودکشان نسبت به آن ها حساسیت دارند پرهیز نمایند.

البته هیچگونه مدرک قطعی مبنی بر اینکه تغذیه با شیر مادر بتواند از ایجاد آلرژیها در سنین بعدی زندگی پیشگیری کند وجود ندارد. اگر چه تغذیه با شیر مادر می تواند موجب تاخیر در شروع و مصرف غذاهایی شود که ممکن است در شیر خوار ایجاد آلرژی نموده و

خوردن هر کپسول تشویق می شود، این پروسه آن قدر تکرار می شود تا کلیه کپسولها بلعیده شود و بیمار نیز از لحاظ بروز واکنش های آلرژیک کنترل می گردد. البته بدليل گران بودن، اتلاف وقت زیاد جهت انجام تست مربوطه و عدم کاربرد در افرادی که سابقه واکنشهای شدید دارند، تست های دو سو کور غذایی به طور معمول انجام نمی گردد(۳ و ۷).

درمان :

درمان عمدتاً از طریق پرهیز غذایی انجام می گیرد(۲). حذف ماده غذایی آلرژی را پس از تشخیص و ادامه یک رژیم غذایی کافی و مناسب با نیازها برای درمان آن توصیه می شود. آموزش ارزش بسیار زیادی در درمان آلرژی غذایی دارد. دانش تغذیه فرد نسبت به ماده غذایی آلرژن و یا منابع غذایی که در فرآیند آن ممکن است حاوی ماده غذایی آلرژن باشد اهمیت بسزایی دارد. خواندن برچسبهای غذایی در انتخاب منابع بسیار مهم است، زیرا با اطلاع از ترکیبات آن می توان آلرژیها را جستجو کرد و با صرف غذا ایمنی لازم را تأمین نمود(۲).

ساخیر توصیه ها :

► بیماران با سابقه واکنش های آنافیلاکتیک نسبت به یک ماده غذایی باید همیشه با خود سرنگ حاوی ایپی نفرین را همراه داشته باشند.

► همچنین داروهای موجودند که بیمار می تواند جهت تسکین علایم ناشی از آلرژی غذایی (به جز واکنش آنافیلاکسی) از آنها استفاده کند. مثل آنتی هیستامین ها که می توانند سبب بهبود علایم معدی - روده ای، کهیر، عطسه و یا ترشح بینی شده و یا برونکودیلاتورها که موجب تسکین علایم آسم می گرددند. این داروها پس از مصرف ماده غذایی و بروز واکنش آلرژیک می توانند مفید واقع شوند، اما قبل از خوردن غذا قادر به پیشگیری از بروز واکنش آلرژیک نمی باشند.

► تعدادی درمان های ثابت نشده برای آلرژیهای غذایی وجود دارد از جمله، تزریق مقادیر اندکی از

نهایتاً وقوع حساسیت های غذایی را به تعویق اندازد. بنابر این والدین می توانند با تاخیر در شروع غذا های جامد تا زمان رسیدن سن شیرخوار به شش ماهگی و

منابع:

- ۱- امین پور، آزاده و سالار کیا، ناهید و صدیق، گیتی. تغذیه درمانی . تهران : انتشارات . ۱۳۸۰.
- 2-Jr.F.Raymond. "Food Allergies". When food becomes the Enemy". FDA consumer Magazine.July-August 2001.pp:1-5
- 3-James .M.John. "Food Allergies". eMedicine . september 5,2002.pp:1-30
- 4-Dearman RJ.I.K. "Factors affecting the development of food allergy". Proc Nutr Soc_. nov 2002 ;61(4) pp:435-439.
- 5-Adam . com . "Food Allergy". Yahoo!Healt 2002.
- 6- "Food Allergy and Intolerances". NIAID, June , 25, 2001.
- 7- "Food Allergies" . emedicine . com , Inc .2003 .