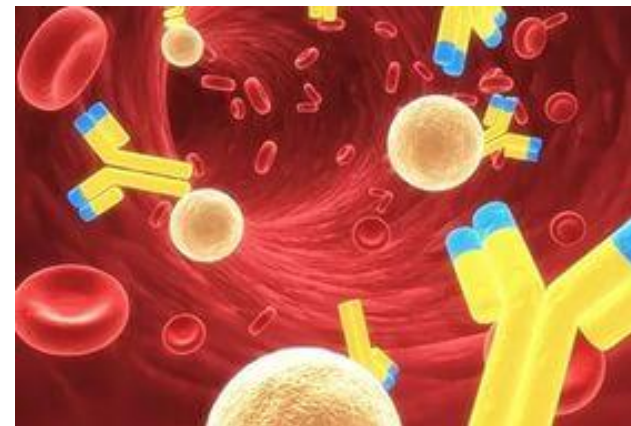
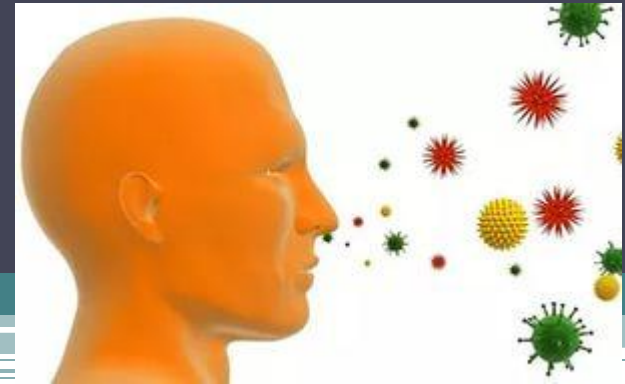


Возрастные особенности развития аллергических заболеваний.



АЛЛЕРГИЯ – болезнь века



АЛЛЕРГИЯ – это всегда неадекватный ответ иммунной системы на какой-то возбудитель, аллерген. Сами по себе аллергены не представляют опасность, но необычная реакция организма на них может представлять серьезную проблему для здоровья.

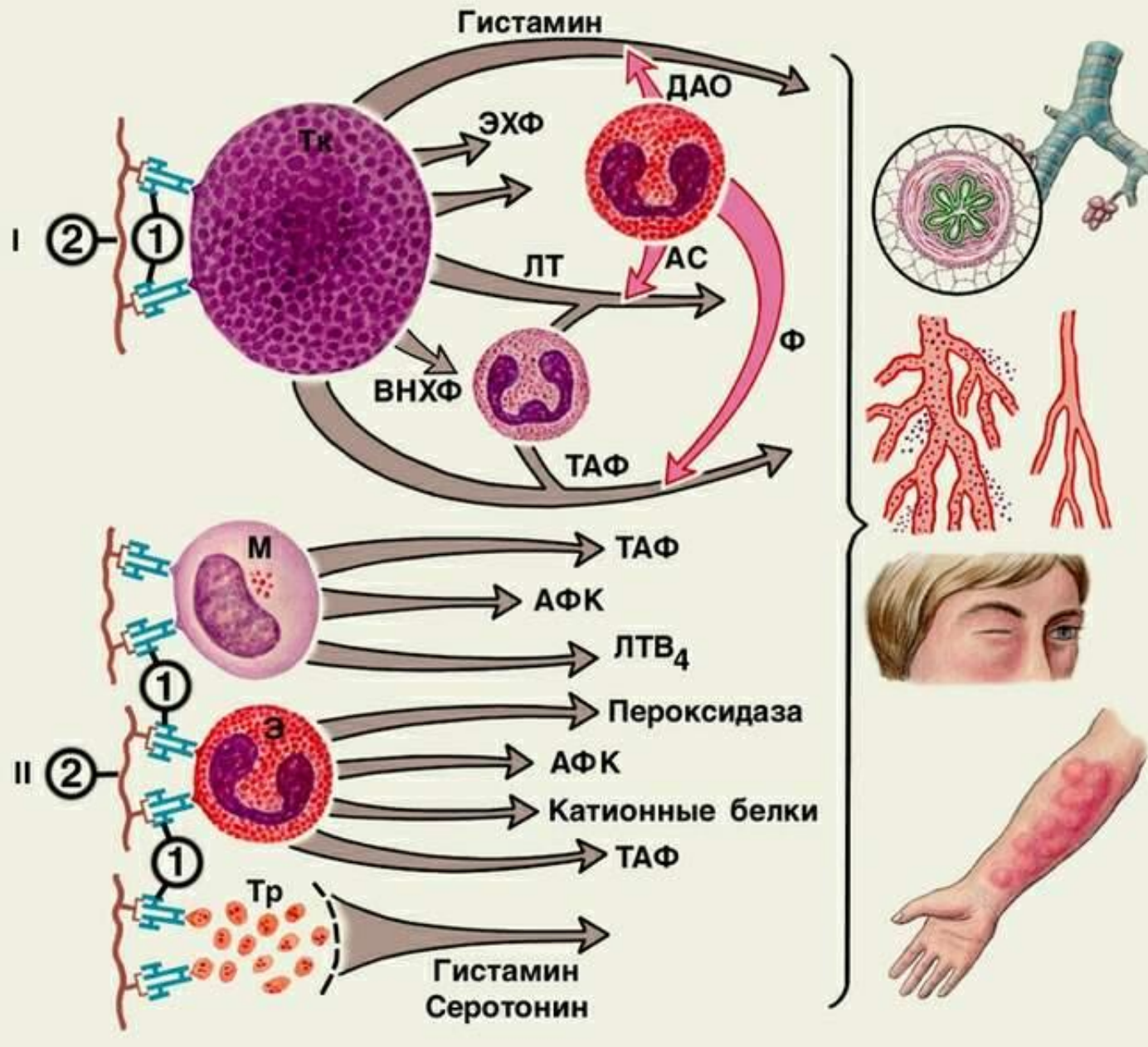
Вызвать аллергическую реакцию может все, что нас окружает: домашняя пыль, плесень, насекомые, латекс, бытовая химия, шерсть животных, пыльца растений, пищевые продукты, лекарства, косметика и даже холод и солнечные лучи.



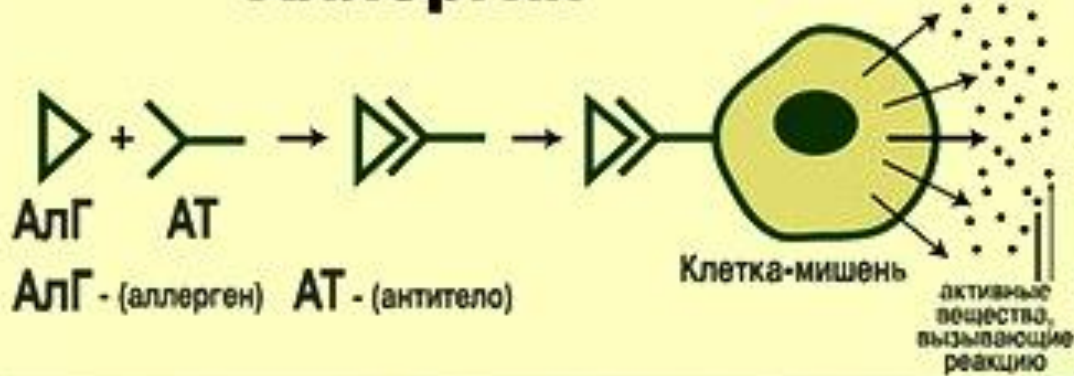
В ответ на попадание в организм аллергена возникает аллергическая реакция.

Она проходит три стадии:

- сенсibilизация организма к аллергену и выработка антител или специальных лимфоцитов к нему;
- образование гистамина и подобных ему веществ;
- клиническое проявление аллергии.



Аллергия



Псевдоаллергия



- Y - загрязнители среды
- ромб - лекарства
- ромб - косметика и бытовая химия
- круг - пищевые добавки





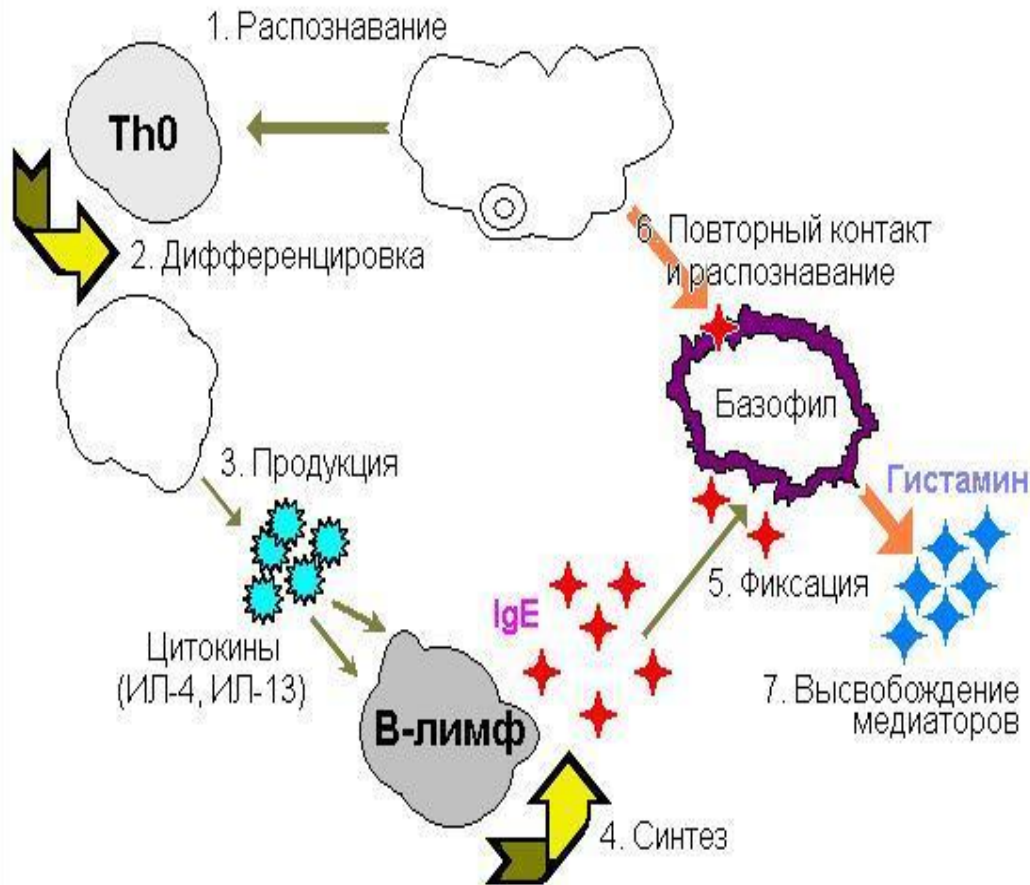
Типы аллергии:

- аллергия на животных;
- аллергия на укусы насекомых;
- аллергия на лекарственные препараты;
- аллергия на пыльцу;
- аллергия на холод;
- фотодерматит;
- аллергия беременных.



Патогенез аллергии

Патогенетическая основа – IgE-зависимый механизм развития + наследственная предрасположенность



1. Активация Т-лимфоцитов и **распознавание** антигена.
2. Дифференцировка Th0 в Т-хелперы 2-го типа (Th2).
3. Th2 **продуцируют цитокины** (ИЛ-4, ИЛ-13).
4. Цитокины включают **синтез** IgE в В-лимфоцитах.
5. IgE **фиксируются** к специфическим рецепторам на мембранах тучных клеток и базофилов.
6. При **повторном контакте** аллерген распознается фиксированными на тучной клетке антителами
7. Происходит активация тучной клетки с **высвобождением** преформированных (ранее образованных) **медиаторов аллергии** – гистамина, серотонина, кининов.

Недельская С.Н.- 2007

Таблица 1. Классификация аллергических реакций по механизму развития (Gell и Coombs)

Тип реакции	Описание	Антитела	Клетки	Клинические проявления
I	IgE-опосредованные (анафилактические, реактивные)	IgE	Мастоциты, базофилы	Крапивница, анафилаксия, отек Квинке, бронхоспазм
II	Цитотоксические (цитолитические)	IgG, IgM	НК, нейтрофилы, моноциты/макрофаги	Гемолитическая анемия, цитопения, нефрит
III	Иммунокомплексные	Комплекс антиген-антитело (IgG, IgM)		Сывороточноподобный синдром, лекарственная лихорадка
IV	Клеточно-опосредованные		T-лимфоциты	Контактный дерматит



ФАКТОРЫ, СПОСОБСТВУЮЩИЕ РАЗВИТИЮ ПИЩЕВОЙ АЛЛЕРГИИ

- Наследственная
предрасположенность
- Характер питания матери во время
беременности и кормления
(одностороннее питание,
злоупотребление каким-либо одним
видом продуктов)
- Искусственное вскармливание



У детей с наследственным предрасположением к аллергическим болезням и нередко с уже имеющимися аллергическими проявлениями легче развиваются аллергические реакции и на различные медикаменты, а также на профилактические прививки.



Бронхиальная астма

- **Бронхиальная астма** – хроническое воспалительное заболевание дыхательных путей, которое проявляется полностью или частично обратимой обструкцией дыхательных путей. Обструкция возникает вследствие спазма гладкой мускулатуры бронхов, отека слизистой оболочки, инфильтрации подслизистой оболочки воспалительными клетками, гиперсекреции слизи, утолщения базальной мембраны.





Виды продуктов	Исключаются	Ограничиваются до 1–2 раз в неделю	Разрешаются с учетом индивидуальной переносимости
Фрукты, ягоды, грибы, орехи	земляника, клубника, малина, виноград, абрикос, персик, гранат, цитрусовые, грибы, орехи, облепиха, киви, ананас, авокадо, маракуя	вишня, слива, чернослив, черника, брусника, клюква, черная смородина, ежевика, бананы	яблоки (белые и зеленые), груши, желтая и красная черешня, желтая слива, крыжовник, белая и красная смородина
Напитки	газированные напитки, лимонад, фруктовые воды, квас, кофе, какао, кисели	отвар шиповника, «энсервированные» соки	натуральные соки и соки для детского питания без сахара, разбавленные на 1/3 кипяченой водой, компоты из свежих и сухих вышеперечисленных фруктов, чай черный, листовый без ароматизаторов
Сахар, сладости, мед	конфеты, карамели, шоколад, мармелад, пастила, мёд, жвачка	сахар – до 1/2 возрастной нормы	фруктоза
Соль			ДО 3 Г. В СУТКИ



Основные пищевые аллергены

Спасибо за внимание!

