

Δυσανεξία σε τρόφιμα: Είδη και συμπτώματα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Η τροφική δυσανεξία εμφανίζεται με δυο μορφές. Ποια είναι τα συμπτώματα της δυσανεξίας αλλεργικού τύπου και ποια της μη αλλεργικής δυσανεξίας.

Τα πρόσθετα είναι ουσίες που προστίθενται στα τρόφιμα για την ενίσχυση της γεύσης, τον χρωματισμό τους ή την αντισηψία. Η τροφική δυσανεξία σε πρόσθετα τροφίμων είναι το παθολογικό σύνδρομο που προκαλείται από αυτά και περιλαμβάνει μία ευρεία γκάμα παθολογικών συμπτωμάτων που εμφανίζονται μεμονωμένα ή σε συνδυασμό:

- Διάρροια
- Δυσκοιλιότητα
- Εξάνθημα
- Δύσπνοια
- Φούσκωμα
- Κοιλιακός πόνος
- Κνησμός
- Ζάλη
- Πονοκέφαλος
- Εφίδρωση
- Λιποθυμία

Λόγω της ευρείας χρήσης των προσθέτων στη βιομηχανία τροφίμων η τροφική

δυσανεξία σε πρόσθετα είναι αυξανόμενη σήμερα.

Διακρίνουμε:

Αλλεργικού τύπου δυσανεξία στα πρόσθετα

Στην περίπτωση αυτή υπάρχει μια γενικευμένη αντίδραση του ανοσοποιητικού συστήματος στο υπεύθυνο πρόσθετο, το οποίο πολλές φορές δεν βρίσκεται στο τρόφιμο με καθαρή μορφή αλλά σε πρόσμιξη με αλλεργιογόνο πρωτεΐνη. Επειδή οι αλλεργικές αυτές αντιδράσεις συχνά δεν αφορούν μόνο τα πρόσθετα αλλά και άλλες ουσίες και αφορούν αλλεργικά άτομα, αρκετοί γιατροί δεν συγκαταλέγουν την αλλεργία στις αμιγείς τροφικές δυσανεξίες.

Η συχνότερη αντίδραση του ανοσοποιητικού συστήματος είναι η παραγωγή ειδικών αντισωμάτων E (IgE) έναντι του αλλεργιογόνου συστατικού της τροφής.

Το αλλεργιογόνο συνδέεται με τα αντισώματα IgE που είναι συνδεδεμένα με τα ιστιοκύτταρα και βασεόφιλα. Η δέσμευση αυτή πυροδοτεί την απελευθέρωση από τα κύτταρα τεράστιων ποσοτήτων χημικών ουσιών, όπως η ισταμίνη που είναι υπεύθυνες για τα συμπτώματα της αλλεργικής αντίδρασης ανάλογα με τον ιστό στον οποίο απελευθερώνονται. Τα συμπτώματα μπορεί να είναι ήπια έως σοβαρά. Μια σοβαρή αλλεργική αντίδραση μπορεί να προκαλέσει αλλεργικό shock, μια αντίδραση απειλητική για τη ζωή με λιποθυμία και πτώση πίεσης που μπορεί να οδηγήσει σε θάνατο.

Μη αλλεργική δυσανεξία σε πρόσθετα

Ενώσεις όπως το όξινο γλουταμινικό νάτριο (MSG), τα νιτρικά άλατα και τα θειώδη συνδέονται με αντιδράσεις που μπορεί να συγχέονται με την τροφική αλλεργία.

Το MSG είναι ένα ενισχυτικό γεύσης.

Τα θειώδη βρίσκονται στα τρόφιμα για την παρεμπόδιση της ανάπτυξης μούχλας, για την αύξηση της ποιότητας των χαρακτηριστικών του προϊόντος κατά τη διαδικασία της οινοποίησης.

Τα νιτρικά άλατα χρησιμοποιούνται κλασικά για τη συντήρηση κρεάτων (μπέικον, λουκάνικα, σαλάμι, ζαμπόν).

Εκτός από τοπικές αντιδράσεις δυσπεψίας, οι μη αλλεργικές αντιδράσεις δυσανεξίας σε πρόσθετα προκαλούν κλασικά μερικά από τα ακόλουθα:

- Κοκκίνισμα
- Αισθήσεις ζεστασιάς
- Πονοκέφαλο
- Δυσφορία στο στήθος

Σε πολλά άτομα το μόνο σύμπτωμα που προκαλείται μετά την κατανάλωση του ύποπτου πρόσθετου είναι ο πονοκέφαλος. Ο παθοφυσιολογικός μηχανισμός δεν έχει αποσαφηνιστεί.

Πηγές : latronet.gr-ehealthcyprus.com- onlycy.com