

عنوان مقاله:

آلرژن های غذایی

محل انتشار:

سومین همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

آسیه حسن زاده - معاون پژوهشی مرکز علمی کاربردی ایثارگران قایم (عج) پارس، تهران

ملحان اسدی - دانشجوی کارشناسی، مهندسی صنایع غذایی، مرکز علمی کاربردی ایثارگران قایم (عج) پارس، تهران

خلاصه مقاله:

آلرژی غذایی در تمام دنیا در حال افزایش است و شناسایی و کنترل آلرژن های غذایی به چالشی جدی در صنعت غذا تبدیل شده است. اگرچه بعضی از روش های فراوری مواد غذایی موجب کاهش عوامل آلرژی زا در مواد غذایی می گردد اما به نظر می رسد تنها راه پیشگیری از این بیماری، ممانعت از برخورد با عوامل ایجادکننده آلرژی (آلرژن ها) است. آلرژن های غذایی ترکیبات خاصی از غذا یا اجزاء تشکیل دهنده مواد غذایی هستند که توسط سلول های ایمنی اختصاصی آنتی ژن شناسایی شده و واکنش های ایمنولوژیک اختصاصی را تحریک کرده و منجر به بروز علائم خاصی می شوند. این علائم از علائم موضعی ملایم تا علائم شدید آنافیلاکسیس که می تواند کشنده باشند متغیر است. مهم ترین علائم و واکنش های بدن نسبت به آلرژن های غذایی شامل ناراحتی های گوارشی، حساسیت های پوستی و مشکلات تنفسی می باشد. این مقاله به مرور کلی انواع مختلف آلرژی غذایی و مهم ترین آلرژن های غذایی و علائم مربوط به آن می پردازد.

کلمات کلیدی:

آلرژن های غذایی، پروتئین های آلرژنیک، واکنش های آلرژی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1147147>

