

NEPAGEIDAUJAMŲ MAISTO SUKELTŲ REAKCIJŲ DIFERENCINĖ DIAGNOSTIKA

Autorius. Ona BABARSKAITĖ, IV kursas.

Vadovas. Prof. dr. Violeta KVEDARIENĖ, VU MF Klinikinės medicinos institutas, Krūtinės ligų, imunologijos ir alergologijos klinika, VU MF Biomedicinos mokslų institutas, Patologijos, teismo medicinos katedra.

Tikslas. Apžvelgti literatūrą apie maisto sukeltas nepageidaujamas reakcijas bei jų diferencinę diagnostiką.

Metodika. Mokslinės literatūros paieška ir analizė atlikta naudojant „PubMed“ duomenų bazę bei specializuotą paieškos sistemą „Google Scholar“. Analizuoti 2015–2025 metų moksliniai darbai anglų kalba. Paieškai buvo naudoti raktiniai žodžiai bei jų kombinacijos: „food allergy“, „food intolerance“, „adverse reactions to food“.

Rezultatai. Nepageidaujamų reakcijų į maistą klasifikacija remiasi reakcijos mechanizmu: imunologinis, neimunologinis, toksinis. Toksinės reakcijos pasireiškia suvartojus maistą, kuriame yra kenksmingos bakterijos, virusai ar medžiagos. Ryškiausia iš šių reakcijų – skombroidinis apsinuodijimas, kuris įvyksta dėl didelio histamino kiekio netinkamai laikomame ar apdorotame maiste, dažniausiai žuvyje. Dėl savo greito pasireiškimo ir išraiškingų simptomų, kliniškai jis gali imituoti IgE medijuojamas alergines reakcijas. Neimunologinės reakcijos šnekamojoje kalboje dažnai vadinamos maisto netoleravimu. Joms priskiriamos šios reakcijos: farmakologinės (sukeltos biogeninių aminų, pvz. kofeino, tiramino), su fermentų trūkumu susijusios malabsorbcijos (laktozės, fruktozės netoleravimas) bei psichologiniai, funkciniai sutrikimai, įskaitant dirgliosios žarnos sindromą, funkcinę dispepsiją bei psichosomatinę maisto neurozę. Imunologinės reakcijos skirstomos į alergiją maistui bei celiakiją. Maisto alergijos toliau skirstomos į nuo IgE priklausomas, nuo IgE nepriklausomas bei mišrias reakcijas. IgE medijuotos reakcijos yra greitos (I tipo padidėjęs jautrumas). Nuo IgE nepriklausomos reakcijos yra lėtos (IV tipo padidėjusio jautrumo reakcijos), jų patogenezėje dalyvauja T ląstelės. Šiai grupei priklauso baltymų sukelta enteropatija bei maisto baltymų sukelta enterokolitas. Mišrias maisto alergijas sukelia tiek IgE, tiek T-ląstelės. Šiai grupei priklauso eozinofilinis ezofagitas bei alerginis proktokolitas.

Išvados. Diferencijuojant skirtingas nepageidaujamas reakcijas į maistą svarbiausias įrankis tampa išsamus anamnezės surinkimas. Būtina išsiaiškinti simptomų pobūdį, jų pasireiškimo laiką, kartotinumą bei galimą ryšį su kitomis būklėmis ar ligomis. Ne mažiau svarbi yra pacientų edukacija, siekiant išsklaidyti dažną klaidingą įsitikinimą, kad visos nepageidaujamos reakcijos į maistą yra alergijos. Supratimas apie skirtingus reakcijų mechanizmus leidžia sumažinti perteklinį gydymą bei pagerinti pacientų gyvenimo kokybę.

Raktažodžiai. nepageidaujamos reakcijos, maisto alergija, maisto netoleravimas.