

آلرژن‌ها و آلرژی‌های دریایی

*دکتر شکراله فرخی^۱

درماتیت تماسی) و واکنش‌های مختلط وابسته و غیر وابسته به IgE (نظیر درماتیت اتوپیک یا اگزما، ازوفاژیت ائوزینوفیلیک آلرژیک و آسم) تقسیم بندی کرده‌اند. تحقیقات و مطالعات بیشتر بر روی ساختار آلرژن‌های غذایی دریایی نظیر پاروآلبومین یا تروپومیوزین و توجه خاص به واکنش‌های ایمونولوژیک و تظاهرات بالینی حاصل از این واکنش‌ها و همچنین بررسی واکنش‌های عرضی بین آلرژن‌های غذایی و استنشاقی می‌تواند در بهبود روش‌های تشخیصی و درمانی بیماری‌های آلرژیک تهدید کننده زندگی و بطور موثرتر در درمان قطعی بیماران آلرژیک (ایمونوتراپی) بسیار موثر باشد.

واژگان کلیدی: آلرژن، دریا، حساسیت، بیماری‌های آلرژیک

از زمان‌های قدیم تاکنون دریا بعنوان یک منبع مهم غذایی برای مردم جهان بوده است. غذاهای دریایی که شامل موجودات دریایی متنوع است، بعنوان یکی از عوامل شایع ایجاد واکنش‌های حساسیتی آلرژیک غذایی در بزرگسالان و اطفال محسوب می‌شوند. بعلاوه واکنش‌های آلرژیک شغلی حاصل از غذاهای دریایی در کارگران فرآوری محصولات دریایی گزارش شده است. بیشترین عامل آلرژیک زای غذاهای دریایی پاروآلبومین می‌باشد که از ترکیب میوژن در گوشت‌های سفید (نظیر ماهی، میگو و...) استخراج می‌شود. در حال حاضر مطالعات متعدد افزایش حساسیت‌های غذایی را بصورت واکنش‌های وابسته به IgE (نظیر آنافیلاکسی، کهیر و آنژیوادم)، واکنش‌های با مکانیسم غیر وابسته به IgE (نظیر