

AZ KONUŞULAN BESİN ALERJİLERİ

Doç Dr. Dilek Doğruel

Çukurova Üniversitesi Tıp Fakültesi, Çocuk Alerji ve İmmünoloji B.D., Adana

Besin alerjenleri, alerjene özgü bağışıklık hücreleri tarafından tanınan ve spesifik immün reaksiyonlara neden olan besin veya besin içindeki maddeler (genellikle protein, ancak bazen de kimyasal hapten) olarak tanımlanır. Ig E aracılı reaksiyona neden olan 170'den fazla besin rapor edilmiş olmasına rağmen prevalans çalışmaları en sık karşılaşılan besinlerle yapılmıştır. Tüm ülkelerde en sık besin alerjisi etkeni olarak yumurta ve süt saptanmaktadır. Ancak coğrafi ve kültürel faktörlere ve beslenme alışkanlıklarına bağlı olarak bazı bölgelerde spesifik alerjilere daha fazla rastlanır. Ülkeden ülkeye besin alerjisi prevalansı ve sorumlu ajanlar farklılık göstermektedir. Bunun nedeni olarak besin alerjisi tanımının standart olmayışı, prevalans saptamasında kullanılan yöntemlerin çeşitliliği, farklı beslenme alışkanlıkları ve kültürel farklılıklar sayılabilir (1).

Ülkemizde sık tüketilmesine rağmen patates alerjisi ülkemizde az konuşulan besin alerjilerinin başında gelmektedir. Patates unu sıklıkla unlu mamullerde, ekmek dışında, bisküvi ve krakerlerde, poğaçalarda, milföy hamurunda, mantı, gofret tabaka, dondurma külahı gibi mamullerde kullanılır. Tek başına patates alerjisi nadir, genellikle diğer besin alerjenleri ile birlikte sorumludur. Hem çiğ hem de pişmiş formuna karşı alerjik reaksiyonlar bildirilmiştir. Latex ile çapraz reaksiyon (patatin; sol t 1) görülür. Polen alerjisi gelişiminde risk faktörüdür (2).

Bir karbonhidrat olan oligosakarit galactose-a-1,3-galactose (alpha-gal)'a karşı spesifik IgE varlığı ve kırmızı et yedikten sonra gecikmiş anafilaksi bulguları ile karakterize Alpha-Gal sendromu da bir diğer nadir besin alerjisidir (3).

M.Ö. 2350 yıllarında Babillere ait çivi yazılı kitabelerde bile yer alan susam alerjisi prevalansı %0.1-0.8 arasında bildirilmektedir. İsrail'li çocuklarda besin ile ilişkili anafilaksiden sorumlu 2. besin (%43), S. Arabistan'da ise 3. besin olarak bildirilmektedir (4).

Baklagillerin hepsi farklı ülkelerde çok çeşitli gıdaların üretiminde kullanılmaktadır. Avrupa ülkelerinde etiketlenmesi gereken bir baklagil olan acı bakla, pek çok ülkede soya yerine daha çok kullanılmaya başlanmıştır. Bazı çalışmalarda %4.1'e varan sıklıkta ve %75 oranında diğer baklagillere alerji ile birliktelik bildirilmiştir (5).

Bu besinlerin dışında hardal, kereviz ve bal gibi besinler de ülkemizde nadir görülmeleri nedeni ile sıklığı hakkında çalışmalar bulunmayan diğer besin alerjenleridir.

Kaynaklar

- 1- Doğruel D. Alerjik hastalıkların sıklığı ve gelişmesindeki risk faktörleri: Doğum kohort çalışması. Yan dal uzmanlık tezi. 2012. Çukurova Üniversitesi, Adana, Türkiye.
- 2- Dogru M, Ozmen S, Bostanci I, Keles S. Clinical features of potato sensitivity in children with allergic disease. Clin Ter. 2015;166(1):12-5.
- 3- Platts-Mills TA, Li RC, Keshavarz B, Smith AR, Wilson JM. Diagnosis and management of patients with the α -Gal syndrome. J Allergy Clin Immunol Pract. 2019 Sep 27.
- 4- Aclatia A, Clarke AE, Yanishevsky Y, Ben-Shoshan M. Sesame allergy: current perspectives. J Asthma Allergy. 2017 Apr 27;10:141-151.
- 5- Sanz ML, de Las Marinas MD, Fernández J, Gamboa PM. Lupin allergy: a hidden killer in the home. Clin Exp Allergy. 2010 Oct;40(10):1461-6.