

FTB 51 (2) 153-158.

(FTB-3165)

Alergeni u hrani i piću

Sažetak

Alergija na hranu je imunološka hipersenzitivna reakcija, pa se naziva i hipersenzitivnost na hranu. Reakcija nastaje kao imunološki odgovor na prisutnost nekih proteina u hrani. Osam najčešćih alergena su proteini iz mlijeka, jaja, kirikija, raznih orašćica, soje, pšenice, riba i školjakaša. Međutim, utvrđene su alergijske reakcije i na mnoge druge namirnice, poput različitog voća, povrća i sjemenki. Danas je jasno da su alergije na hranu važan sigurnosni problem. Alergija se javlja kao odgovor imunološkog sustava na inače bezopasne sastojke nekih namirnica. Stoga prema direktivi Europske unije alergeni sastojci trebaju biti jasno istaknuti na deklaraciji. Prema podacima Europske federacije udruga alergičara i ostalih osoba s problemima dišnih puteva (EFA), otprilike 8 % djece i 4 % odraslih osoba imaju neki oblik alergije na hranu.

Alergija se na hranu često razvija kod novorođenčadi i male djece i uglavnom utječe na probavni trakt (želudac i crijeva). U ponekim slučajevima može potrajati i u odrasloj dobi, kao npr. kod celijakije, bolesti koja nastaje kao abnormalni odgovor imunološkog sustava na proteine glutena iz pšenice i ječma. Skoro su svi alergeni proteini, pa su razvijene vrlo osjetljive analitičke metode za otkrivanje tragova proteina u hrani, poput elektroforetskih i imunoloških metoda, testa ELISA i poliakrilamid gel elektroforeze.

Svrha je ovoga rada bila opisati najčešće alergene sastojke namirnica, te ukratko raspraviti o njihovoj važnosti za prehrambenu industriju te utjecaju na sigurnost potrošača. Također se raspravlja i o najvažnijim metodama za otkrivanje alergena u hrani.

Ključne riječi: alergija na hranu, određivanje alergena, proteini u hrani