

Tytuł: Przetrwiała alergia na białka mleka krowiego. Część III: Desensytyzacja i indukcja tolerancji w alergii na białka mleka krowiego / Persistent allergy to cow's milk proteins. Part III: Desensitization and induction of tolerance in allergy to cow's milk proteins

Słowa kluczowe: ALERGIA POKARMOWA BIAŁKA MLEKA KROWIEGO DESENSYTYZACJA IMMUNOTERAPIA ALERGENOWA TOLERANCJA WYPIEKI

Keywords: FOOD ALLERGY ALLERGEN IMMUNOTHERAPY BAKED MILK COW'S MILK PROTEINS DESENSITIZATION TOLERANCE

Autorzy:

Martyna Rekowska - Katedra Żywienia i Dietetyki, Collegium Medicum im. L. Rydygiera, Bydgoszcz
Zespół Żywniowy, Szpital Uniwersytecki nr 1 im. dra A. Jurasza, Bydgoszcz

Mieczysława Czerwionka-Szaflarska - Klinika Pediatrii, Alergologii i Gastroenterologii, Szpital Uniwersytecki nr 1 im. dra A. Jurasza, Bydgoszcz
Kolegium Nauk Medycznych, Wyższa Szkoła Gospodarki, Bydgoszcz

Streszczenie:

Z powodu stale narastającej częstości występowania przetrwiałej alergii na pokarmy oraz ciężkich postaci choroby poszukiwanie metod modyfikacji jej naturalnego przebiegu stało się w ostatnich 2 dekadach przedmiotem zainteresowania naukowców na całym świecie. Mleko krowie jest jednym z najczęściej uczulających pokarmów. Immunoterapia doustna oraz podaż wypieków zawierających białka mleka krowiego poddane działaniu wysokiej temperatury wydają się obecnie obiecującymi alternatywami dla tradycyjnego modelu leczenia przetrwiałej alergii na białka mleka krowiego (ABMK). W artykule omówiono obie metody, uwzględniając aktualny stan wiedzy, ich zalety oraz ograniczenia.

Abstract:

Due to the ever-increasing incidence of persistent food allergies and severe forms of the disease, the search for methods to modify its natural course has become the focus of interest of scientists around the world in the last two decades. Cow's milk is one of the most allergenic foods. Oral immunotherapy and the supply of baked goods containing high temperature cows' milk proteins now seem to be promising alternatives to the traditional treatment model for persistent allergy to cows' milk proteins. The paper discusses both methods, taking into account the current state of knowledge, their advantages and limitations.