

عنوان مقاله:

الرژیهای غذایی و الرژی شیر

محل انتشار:

اولین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسنده:

سارا عسگری - دانشجوی کارشناسی رشته علوم و صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

الرژی غذایی یک پاسخ منفی نسبت به یک پروتئین غذایی است این انواع از الرژی ها هنگامی اتفاق می افتد که سیستم ایمنی بدن یک پروتئین غذایی را که نسبت به فرایند هضم مقاوم است و با ایمونوگلوبین E نشان دار شده است بطور اشتباهی یک عامل مضر شناسایی می کند این عمل منجر به پاسخ الرژیک می شود این واکنش ها م ی تواند خفیف یا خیلی شدید باشد این واکنش ها شامل ناراحتی های معده ای و روده ای اماس پوستی و مشکلات تنفسی از جمله شوکهای انافیلاکسی است الرژی شیر یکی از انواع الرژی مواد غذایی است که در اثر پاسخ منفی سیستم ایمنی نسبت به یک یا چند پروتئین شیر که برای افراد عادی بی ضرر محسوب می شود ایجاد می شود این الرژی از مادر مبتلا به این الرژی به نوزاد شیرخوار انتقال می یابد در این صورت باید از جایگزین های شیر گاو از جمله جایگزین های با فرمولاسیون حاوی سویا، پروتئین های هیدرولیز شده یا فرمولاسیون های حاوی امینواسیدهای آزاد استفاده شود در این مقاله به معرفی و بررسی مکانیسم الرژی های غذایی و به ویژه الرژی شیر می پردازیم.

کلمات کلیدی:

الرژی غذایی، الرژی شیر، پروتئین شیر، جایگزین های شیر گاو

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/116317>

