

Substancje wywołujące reakcje nadwrażliwości pokarmowej

Informacja dla pacjentów

DALSZE INFORMACJE DOSTĘPNE W FIRMIE

Allergopharma GmbH & Co. KG

D-21462 Reinbek bei Hamburg

tel. +49 40 72765-0, fax +49 40 7227713

www.allergie-forum.de

Według zaleceń Światowej Organizacji Zdrowia (WHO) w dawce podtrzymującej szczepionki alergenowej powinno znajdować się **5-20 µg alergenu głównego**

WHO Position Paper Allergy 1998; 53 (Suppl): 12.

Nie każda szczepionka alergenowa dostępna na rynku spełnia te kryteria.

Różne szczepionki zawierają różną ilość alergenu głównego – czasami różnice są kilkudziesięciokrotne! Takie różnice przy 3-letniej kuracji powodują, że dawka kumulacyjna może być i 200-krotnie mniejsza. Ma to ogromne znaczenie dla końcowego efektu terapii.

PRZEDSTAWICIEL W POLSCE

Allergopharma-Nexter Sp. z o.o.

44-178 Przyszowice, ul. Graniczna 66

tel. +48 32 257 13 01, fax +48 32 251 41 13

e-mail: allergopharma-nexter@nexter.pl

www.allergopharma-nexter.pl

ARTYKUŁY DELIKATESOWE

(m.in. sałatki, dressingi, sosy, majonez, pasta pomidorowa)

Wszystkie produkty gotowe	S			N
Kecup, koncentrat pomidorowy		A		N
Chrzan				N
Ocet (również ocet winny, stołowy, jabłkowy)	S	A		N
Musztarda	S			
Sos sojowy, sfermentowane produkty na podłożu soi		A		N
Sos „Worcester”	S			
Wyciągi drożdży		A		N

SŁODYCZE, DESERY, PRODUKTY DO SMAROWANIA CHLEBA

Z orzeszkami ziemnymi	S	A		N
Z nugatem orzechowym	S	A		
Z czekoladą	S	A		N
Z migdałami	S			N
Z marcepanem	S	A		N
Karmel twardy i miękki	S			
Marmolada produkowana przemysłowo	S	A		
Margaryna	S			N
Produkty roślinne do smarowania chleba		A		
Miód	S			
Słodycze o obniżonej kaloryczności	S			
Cukierki, guma do żucia	S			
Lukrecja				N
Gotowe desery (np. puddingi, sosy)	S			

NAPOJE

Cola		A		
Rumianek	S			
Soki owocowe (nikiel zawierają głównie kwaśne soki owoc.)	S			N
Lemoniada, napoje gazowane, tonik, ciepłe i zimne napoje z dodatkami spożywczymi, napoje „light”, napoje izotoniczne	S			
Soki warzywne	S	A		
Kawa, herbata (zielona, czarna), kakao		A		N
Wino, piwo	S	A		N
Piwo bezalkoholowe, wino musujące, szampan		A		
Napoje alkoholowe wysokoprocentowe		A		

_ - podkreśleniem oznaczono produkty o najwyższej zawartości danej substancji



SALICYLANY | AMINY BIOGENNE
KWAS BENZOESOWY | NIKIEL

Substancje wyzwalające reakcje nadwrażliwości pokarmowej

Po spożyciu pokarmów oprócz klasycznych reakcji IgE-zależnych, mogą wystąpić również reakcje IgE-niezależne lub niealergiczne. Wywołują je nie tylko substancje dodatkowe oznaczone symbolem E, ale również salicylany, aminy biogenne (przede wszystkim histamina, ponadto tyramina, fenyletylamina), kwas benzoesowy i nikiel.

Występują one w pokarmach naturalnie lub powstają w przebiegu ich obróbki, przechowywania, pod wpływem mikroorganizmów lub w trakcie naturalnego procesu starzenia.

W przeciwieństwie do substancji E ich obecność w pokarmach nie jest podawana na opakowaniu. Stanowią więc ukryte niebezpieczeństwo dla pacjentów z nadwrażliwością pokarmową.

Przedstawiona lista powinna pomóc pacjentom z nadwrażliwością pokarmową w ustaleniu pokarmów, których należy unikać lub spożywać w ograniczonej ilości.

Występowanie substancji wyzwalających w pokarmach nie jest stałe, stwierdza się również istotne wahania ich zawartości. Lista z pewnością nie jest jeszcze pełna.

Stan informacji: styczeń 2008

Salicylany Aminy biogenne Kwas benzoesowy Nikiel

OWOCE, WARZYWA				
Jagody (np. truskawki, maliny, czarne jagody)	S	A	K	
Śliwka	S	A	K	
Jabłko	S			
Gruszka				N
Kiwi		A		
Figa		A		
Wiśnia	S		K	N
Banan	S	A	K	N
Rabarbar	S			N
Cytrusy (mandarynka, cytryna, pomarańcza, grapefruit)	S	A		
Morela	S			
Ananas	S	A		
Brzoskwinia	S			N
Winogrona	S	A		
Melon	S			
Orzechy		A		N
Pistacje				N

Owoce suszone (np. morele, daktyle), owoce kandyzowane	S			
Rodzynki	S	A		
Owoce konserwowe	S	A		
Pieczarki, rzodkiew, rzodkiewka, cukinia, pory	S			
Ogórek	S			
Kukurydza, soja, orzeszki ziemne				N
Strączkowe (np. fasola, bób, soczewica)		A		N
Groch	S	A		N
Pomidor	S	A		N
Kalarepa		A		N
Korniszony, pikle mieszane		A		
Szparagi, pietruszka, cebula, czerwona boćwina				N
Awokado, bakłażan		A		
Grzyby		A		N
Szpinak		A		N
Produkty kiszone oprócz kiszzonej kapusty (np. ogórki)	S			
Kiszona kapusta		A		
Warzywa liściaste (np. kapusta włoska, sałata)				N
Kapusta (np. kapusta: pekińska, czerwona, biała, brokuły)		A		N
Oliwki konserwowe	S			
Warzywa konserwowe		A		N
Ziemniak i jego przetwory (np. chipsy, krokiety, sałatka ziemniaczana)	S			

PRODUKTY ZBOŻOWE				
Produkty z pełnego ziarna, kleiki				N
Produkty z owsa (w tym płatki owsiane)				N
Gryka, proso				N
Proszek do pieczenia				N
Kielki		A		
Mąka do panierowania		A		
Ciasto drożdżowe		A		
Gotowe musli z owocami, płatki kukurydziane	S			
Pieczywo i ciastka	S			
Makaron, kluski	S			

NABIAŁ				
Gotowy twaróg ziołowy, ryż na mleku	S			
Maślanka		A		

Samodzielnie przygotowany jogurt owocowy	S			
Mleko w proszku	S			
Serwatka				N
Sery twarde (np. Emmentaler, Chester, Cheddar, Parmezan)		A		N
Sery półtwarde (np. Tylżycki, Edamski, Roquefort, Gouda)		A		N
Sery miękkie (np. Camembert, Brie)		A		
Sery z kwaśnego mleka (np. Harzer)		A		
Ser z surowego mleka		A		
Biały i niebieski ser pleśniowy		A		
Ser topiony	S	A		N
Lody	S			
Produkty „light”	S			

MIĘSO, DRÓB, RYBY I ICH PRZETWORY				
Gotowane mięso peklowane (np. golonka, ozór)	S			
Szynka surowa, bekon	S	A		
Szynka gotowana, mięso w galarecie	S			
Wieprzowina		A		
Podroby (mogą być też zawarte w kielbasie!)		A		N
Surowe kielbasy, także wędzone (np. salami, serwolotka, metka, sucha kielbasa)	S	A		
Kielbasy parzone (np. biała kielbasa do smażenia, mortadela, parówki wiedeńskie, kabanosy)	S	A		
Paszтетowa, pasztety	S			
Łosoś, sardela		A		
Skorupiaki (np. kraby, małże, ostrygi, homar)		A		N
Śledź, tuńczyk, sardynka, makrela		A		N
Szczupak				N
Ryby marynowane lub konserwowane przez solenie, wędzenie (np. rolmopsy, matjasy, piklingi)	S	A		
Wszystkie konserwy mięsne i rybne	S	A		
Kawior		A		

PRZYPRAWY				
Papryka, oregano, kminek, pieprz, pieprz kajaeński	S			
Curry	S	A		
Goździki				K
Olejek anyżowy, nasiona anyżu				K
Cynamon	S			K