

„Maisto alergija ir netoleravimas“ – nauja mokomoji knyga studentams ir visų specialybių gydytojams, besidomintiems maisto alergija ir netoleravimu

LAURA TAMAŠAUSKIENĖ

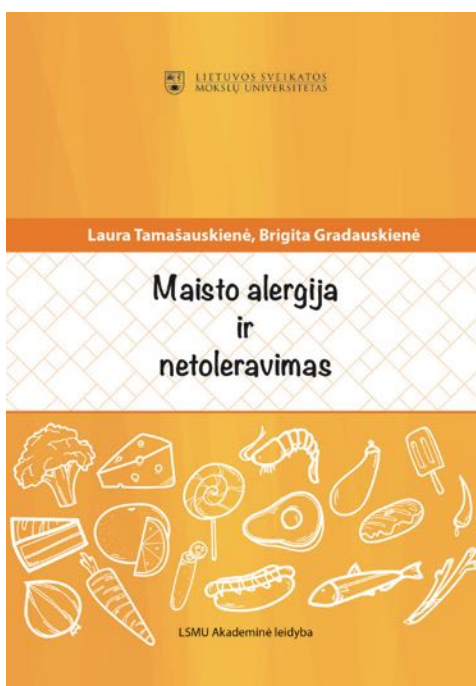
LSMU MA Imunologijos ir alergologijos klinika

2025 m. išleista mokomoji knyga „Maisto alergija ir netoleravimas“, skirta aukštųjų mokyklų medicinos, farmacijos bei kitų su sveikata susijusių programų studentams, taip pat įvairių specialybių gydytojams, besidomintiems maisto alergija ir netoleravimu. Leidinio autorės – gydytojos alergologės ir klinikinės imunologės doc. dr. Laura Tamašauskienė ir prof. dr. Brigita Gradauskienė.

Pastaraisiais metais kyla daug diskusijų apie mitybos įtaką sveikatai. Pacientai, medikai ir studentai susiduria su įvairios informacijos gausa apie maisto produktų sukeltą organizmo reakcijas. Dėl šios priežasties kilo poreikis parengti leidinį, kuriame būtų pateikiama apibendrinta, moksliniais įrodymais pagrįsta informacija apie maisto sukeltą nepageidaujamą reakciją, jų mechanizmus, klinikines formas bei šiuolaikines diagnostikos ir gydymo galimybes.

Pastebėta, kad kai kuriems asmenims suvalgius tam tikro maisto pasireiškia įvairūs simptomai – nuo pilvo skausmo, viduriavimo, tuštinimosi sutrikimų, nuovargio, mieguistumo, galvos skausmo iki odos išbėrimų, dusulio arba kraujospūdžio sumažėjimo. Šie simptomai gali atsirasti dėl alergijos tam tikriems maisto produktams arba kitos kilmės nepageidaujamų reakcijų, t. y. maisto netoleravimo.

Alergija maistui apibrėžiama kaip viena iš nepageidaujamų reakcijų į maistą, atsirandanti dėl specifinio imuninio atsako pakartotinai vartojant tam tikrą maisto produktą. Ji gali pasireikšti įvairiais klinikiniais požymiais, o kai kuriais atvejais – sukelti gyvybei pavojingas būklės. Šios alergijos paplitimas pasaulyje nuolat didėja, ypač išsivysčiusiose šalyse.



Maisto netoleravimas apibrėžiamas kaip neimuninė reakcija į maistą, kylanti dėl metabolinių, toksinių, farmakologinių ir kitų nežinomų mechanizmų. Ji gali sukelti į imuninės kilmės reakcijas panašius klinikinius požymius. Siekiant tinkamai valdyti šias reakcijas, svarbu gebėti jas atpažinti, išmanyti jų mechanizmus, diagnostikos, gydymo ir profilaktikos principus.

Leidinyje „Maisto alergija ir netoleravimas“ aptariama nepageidaujamų reakcijų į maistą klasifikacija, alergijos maistui mechanizmai ir klinikinės išraiškos, apžvelgiama alergijos maistui diagnostika, gydymo būdai, profilaktika, maistui alergiškų asmenų skiepavimo principai. Taip pat aptariami maisto netoleravimo mechanizmai, klinikiniai požymiai, diagnostikos ir gydymo principai. Mokomosios knygos

Aktualijos

pabaigoje pateikiami savikontrolės klausimai ir klinikinių atvejų pavyzdžiai.

Tikimasi, kad mokomoji knyga padės studentams ir rezidentams savarankiškai studijuoti apie alergiją maistui ir jo neto-

leravimą, ruošti diskusijoms, seminarams ir atsiskaitymams, o įvairių specialybių gydytojams suteiks svarbių teorinių ir praktinių žinių apie maisto sukeltas nepageidaujamas reakcijas.