Как се получават алергиите при храносмилателния тракт?

Храносмилателният тракт се намира в контакт с най-различни хранителни вещества, които могат да станат алергени. В едни случаи те могат да причинят алергични синдроми от самия стомашно-чревен тракт, а в други случаи - като проникват в кръвта, могат да дадат алергични синдроми от други органи.

Причини за алергиите на храносмилателния тракт

За развитието на храносмилателните алергози има първостепенно значение състоянието на нервната система и на самия храносмилателен тракт. Неправилното хранене и храносмилане поради нарушение на секрецията на стомаха, панкреаса и червата, или смущения в кинетиката, възпалителните процеси - гастрит, ентерит, нарушенията в резорбцията могат да станат причина някое хранително вещество да стане алерген.

Какъв е произходът на алергените на храносмилателния тракт?

Алергените най-често произхождат от белтъчните храни, каквито са млечните алергени (както глобулин, лактоалбумин и казеин). Кравето мляко дава алергия не само при консумация на същото, но дава такава и при консумация на телешко месо, чийто серумен белтък е близък на лактоглобулина, а също така и при употреба на мляко от други животни, чиито казеини са близки. Алергени стават яйчният белтък, различните меса, храни от растителен произход, какао, мед, кафе, чай, подправки, които дразнят лигавицата, лекарства, глисти и др.