

Автор подборки: Литовкина Алла Олеговна, врач – аллерголог-иммунолог, младший научный сотрудник ФГБУ «ГНЦ Институт иммунологии» ФМБА России.

Раннее «знакомство» с белками коровьего молока предотвращает развитие пищевой аллергии к коровьему молоку [1]

Вопрос о раннем введении пищевых аллергенов с целью предупреждения развития пищевой аллергии к ним в будущем остается до конца неясным в связи с противоречивыми данными различных клинических исследований. Группой японских ученых было проведено рандомизированное контролируемое исследование влияния раннего введения молочной смеси на дальнейшее развитие аллергии к белкам коровьего молока (БКМ). В исследовании принял участие 491 новорожденный из четырех госпиталей Окинавы. Участники исследования случайным образом были

распределены в две группы. Первой группе, состоящей из 242 детей в возрасте от 1 до 2 месяцев, родители давали минимум 10 мл молочной смеси ежедневно. Вторая группа из 249 детей не получала дополнительно молочную смесь. В обеих группах матерям было рекомендовано продолжать грудное вскармливание как минимум до 6 месяцев. В случае необходимости докорма второй группе рекомендовали использовать детские смеси на основе соевого белка. В возрасте 6 месяцев всем детям провели оральный провокационный тест для оценки развития аллергии

к БКМ. В первой группе детей, получавших молочную смесь, аллергия к БКМ развилась у двоих из 242 (0,8%). Во второй группе у 17 детей из 249 (6,8%) была подтверждена пищевая аллергия к БКМ. В обеих группах около 70% детей к шести-месячному возрасту все еще находились на грудном вскармливании. Таким образом, Sakihara и соавторы показали, что стратегия раннего «знакомства» детей в возрасте 1–2 месяцев с аллергенами коровьего молока в виде молочной смеси помогает предотвратить развитие аллергии к БКМ в будущем.



Альфа-гал-синдром: укусы клещей, полисенситизация и мужской пол являются факторами риска [2, 3]

Альфа-гал-синдром – это тяжелая аллергическая реакция на мясо млекопитающих, развивающаяся через несколько часов (6–8 часов) после его употребления, обусловленная IgE-сенситизацией к галактозе-альфа-1,3-галактозе. Данный синдром был впервые описан в 2002 году. Группа исследователей из Швеции проследила, как развивается альфа-гал-синдром в популяционном исследовании когорты BAMSE (Barn/Children Allergy/Asthma Milieu Stockholm Epidemiologic). Исследователи изучили данные 2 201 человека из популяционной когорты BAMSE (n = 4089), отслеживаемых с рождения и до раннего взрослого возраста, из городских и пригородных районов Стокгольма, где распространен клещ *Ixodes ricinus*. Когда участникам было 4, 8 и 16 лет, исследователи проанализировали образцы крови на наличие специфических IgE к 14 распростра-

через
6–8
часов
после
употребления
мяса
млекопитающих
может развиваться
альфа-гал-синдром

ненным пищевым и аэроаллергенам. У участников в возрасте 24 лет снова были определены специфические IgE к этим аллергенам, а также специфические IgE к альфа-гал; также они заполнили опросник о симптомах аллергии и укусах клещей. В возрасте 24 лет в исследуемой популяции к альфа-гал были сенситизированы 5,9% участников, что сходно с распространенностью сенситизации к сое (5,5%) и пшенице (6%). Участники, которые были сенситизированы к альфа-гал, значительно чаще были сенситизированы к другим продуктам питания, таким как арахис, соя, пшеница, молоко, яйца, рыба или к аэроаллергенам, включая аллергены кошки, собаки, лошади, пыльцы, клещей и плесени. Кроме того, 24% участников исследования были сенситизированы к другим продуктам питания. Хотя 81,4% участников исследования отметили, что их кусал клещ, их доля достигла

93% среди 129 участников, сенситизированных к альфа-гал, из них 44,2% были укушены в течение предыдущих двух лет. Кроме того, исследователи обнаружили значительно большую IgE-реактивность к альфа-гал среди мужчин, чем среди женщин (8,9% против 3,4%). Но исследователи не обнаружили различий в средних уровнях специфических IgE к альфа-гал между мужчинами и женщинами.

Так как отмечается увеличение частоты клинических случаев альфа-гал-синдрома, исследовательская группа из Арканзаса во главе с Кертисом Хедбергом провела опрос среди врачей общей практики и педиатров, чтобы оценить осведомленность об этом состоянии. Результаты опроса были представлены на ежегодной научной конференции Американского колледжа аллергии, астмы и иммунологии (ACAAI). Среди 39 опрошенных врачей 12,8% респондентов не зна-

ли об альфа-гал-синдроме, пока не получили анкету, а 2,6% не знали об основных проявлениях этого синдрома. Эти участники были исключены из анализа. Из оставшихся 33 врачей 54,5% заявили, что в настоящее время у них нет пациентов с альфа-гал-синдромом. Все они знали, что говядина может вызвать альфа-гал-синдром, однако только 60,6% знали, что свинина также может спровоцировать его. Около трети респондентов знали, что симптомы обычно появляются в течение 2–8 часов после употребления красного мяса. Только 6,1% знали, что более 20% жителей Арканзаса имеют лабораторно подтвержденную сенситизацию к альфа-гал, а 81,8% считали, что распространенность составляет 10% или меньше. Кроме того, 87,9% правильно определили «исключение всех продуктов из мяса млекопитающих» как главную рекомендацию для пациентов с этим заболеванием.

Пищевая аллергия как биологическая система контроля качества пищевых продуктов [4]

Новый взгляд на появление пищевой аллергии в ходе эволюции как защитного механизма иммунной системы приведен группой исследователей во главе с Esther Florsheim. Пища является одновременно источником необходимых питательных веществ и потенциальным источником смертельных токсинов и патогенов. Следовательно, в ходе эволюции развились многочисленные сенсорные механизмы для контроля качества пищи на основании при-

сутствия и соотношения полезных и вредных питательных веществ. Ранее к таким защитным механизмам относили восприятие запаха и вкуса, а также хемосенсорные системы кишечника. В данной статье авторы выдвигают новую теорию, согласно которой аллергический иммунный ответ является еще одним механизмом, участвующим в контроле качества пищевых продуктов путем защиты против пищевых антигенов, связанных с вредными веществами.



ПОЛЕЗНЫЕ ССЫЛКИ ДЛЯ ВРАЧА:

Федеральные клинические рекомендации по диагностике и лечению анафилаксии и анафилактического шока



Союз педиатров России.
Клинические рекомендации
«Пищевая аллергия». 2021 год.



ССЫЛКИ НА ИСТОЧНИКИ

1. Sakihara T, Otsuji K, Arakaki Y, Hamada K, Sugiura S, Ito K. Randomized trial of early infant formula introduction to prevent cow's milk allergy. *Journal of Allergy and Clinical Immunology*. 2021;147(1). DOI: 10.1016/j.jaci.2020.08.021
2. Westman M, Asaranoj A, Ballardini N, et al. Alpha-gal sensitization among young adults is associated with male sex and polysensitization. *Journal of Allergy and Clinical Immunology: In Practice*. 2022;10(1). DOI: 10.1016/j.jaip.2021.10.018
3. Hedberg CL, et al. Abstract P110: ACAAI Annual Scientific Meeting. Nov. 4–8, 2021, New Orleans.
4. Florsheim EB, Sullivan ZA, Khoury-Hanold W, Medzhitov R. Food allergy as a biological food quality control system. *Cell*. 2021;184(6). DOI: 10.1016/j.cell.2020.12.007
5. Goodwin J. Anaphylaxis But No Epinephrine: Inside an Epidemic of Hesitation. *Living Allergic*. Nov. 11, 2021. URL: <https://www.allergicliving.com/2021/11/11/anaphylaxis-but-no-epinephrine-inside-an-epidemic-of-hesitation>
6. Bloom D. Peanut Allergy Immunotherapy Toothpaste Makes Strides Toward Phase 2 Trial. Apr. 6, 2022. URL: <https://snacksafely.com/2022/04/peanut-allergy-immunotherapy-toothpaste-makes-strides-toward-phase-2-trial>
7. Bloom D. Intranasal Epinephrine to Take Center Stage at 2022 AAAAI Annual Meeting. Feb. 2, 2022. URL: <https://snacksafely.com/2022/02/intranasal-epinephrine-to-take-center-stage-at-2022-aaaai-annual-meeting>