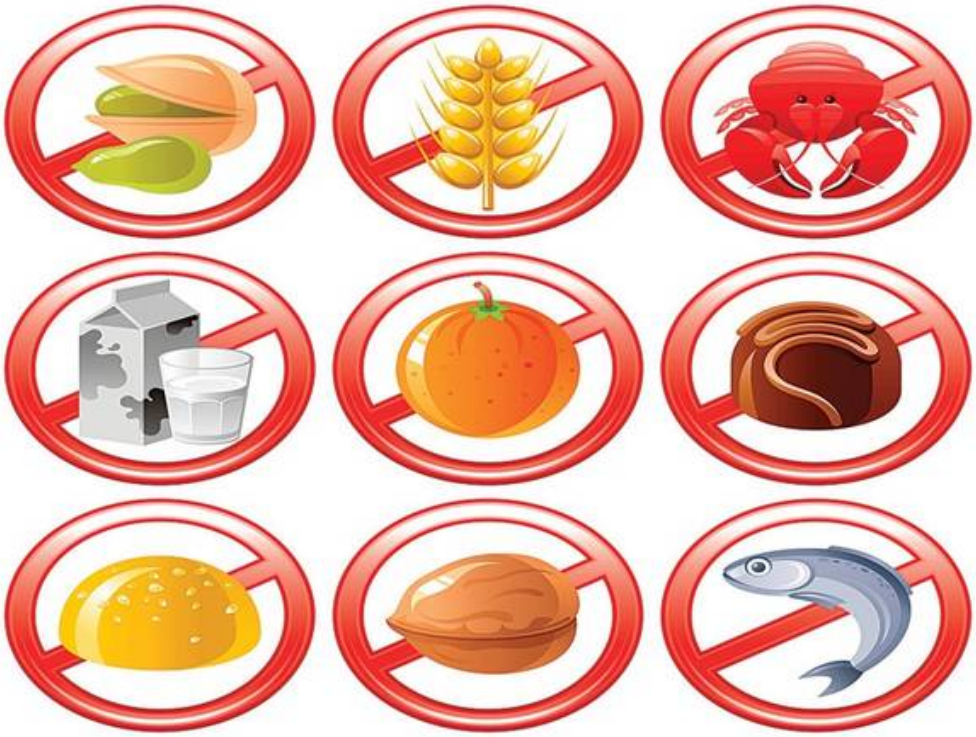
ملاحق الخليج, ملحق الصحة و الطب

18 يوليو 2014 01:25 صباحا

علاجان جديدان لحساسية الطعام



قال باحثون أمريكيون إنهم اقتربوا من تطوير علاجين جديدين لحساسية الطعام، وخصوصاً لأنواع معينة مثل الفول السوداني، والمكسرات، والحليب بأنواعه، والبيض، والسمك، وفول الصويا والقمح .

وقال الدكتور ستيفان تيلس من المركز الطبي لعلاج أمراض الربو والحساسية في مدينة سياتل الأمريكية، إن العمل يجري على تطوير نوعين من العلاج من شأنهما تحسين تقبل المرضى للأطعمة المسببة للحساسية .

أوضح أن العلاج الأول يؤخذ عن طريق الجلد بلاصقات تحتوي على كميات صغيرة من بروتينات الغذاء المسبب للحساسية، حيث يتم امتصاص البروتين بواسطة الطبقات العليا للجلد، ما يعطي للجسم مناعة ضد الحساسية .

وأضاف: أن العلاج الثاني يؤخذ عن طريق الفم، وفيه يتم إعطاء المرضى جرعات قليلة من الطعام المسبب للحساسية كافية لظهور أعراض طفيفة للمرض، ومع الوقت تجري زيادة الجرعات، ويستمر العلاج لعدة أسابيع .

ويعتبر الاطباء أن نتائج التجارب واعدة، بالرغم من أن نوعي العلاج مازالا في مراحل الاختبارات الأولية .

ويقول الباحثون إن الحساسية أو التحسس من الغذاء آخذ في الاتساع، وإن العلاجات الجديدة الفعالة لمواجهتها لا تزال قيد التطوير .

ورغم أن العلاج الوحيد للحساسية الآن هو التجنب الكامل للأغذية المسببة (المحسسات) فإن علاجات جديدة فاعلة يجري تطويرها حالياً، وفقاً لبيان الكلية الأمريكية للحساسية والربو والمناعة (ACAAI) .

وقد تكون ردود الفعل التحسسية شديدة وربما قاتلة، ويُعد العلاج الراهن لها هو امتناع صارم عن الغذاء المسبب لها وذلك بحد ذاته صعب التحقيق، ثم معالجة ردود الفعل لدى حدوثها .

ويقول أستاذ طب الأطفال والصحة الدولية بجامعة جونز هوبكنز الدكتور روبرت وود في هذا الصدد إن هناك ثلاثة علاجات الأعشاب (E) مناهج حالياً لعلاج حساسية الغذاء قيد التطوير، منها الأجسام المضادة لبروتين المناعة الصينية والعلاج المناعي .

يحمي 75% من المرضى من ردود فعل ناجمة عن (E) فالعلاج بأعلى جرعة من الأجسام المضادة لبروتين المناعة التعرض العرضي لحساسية الغذاء، لكنه دواء وليس لقاحاً، ويجب أن يُعطي بشكل مستمر .

ورغم إمكانية استخدام هذا الدواء لأي حساسية غذائية، فإنه غير فاعل إذا كان المريض شديد التحسس، وهناك

تحفظات حول سلامته وتكلفته .
(FAHF-2) وقد بدأت مؤخراً أول دراسة تجريبية إكلينيكية على الفئران لعلاج حساسية الغذاء بتوليفة الأعشاب الصينية وأظهرت أن ردود الفعل التحسسية على حالات متنوعة من حساسية الفول السوداني انخفضت انخفاضاً ملحوظاً بدون آثار جانبية . ويُحفز العلاج المناعي الجسم على تحمل المحسسات بدون رد فعل، بإعطاء جرعات منها تزداد تدريجياً . ومخاطر العلاج المناعي التقليدي لحساسية الغذاء (حقناً تحت الجلد بالمحسسات) تفوق كثيراً فوائده، لكن المقاربات الجديدة قد تغير المعادلة .
يُشار إلى أن هناك عدة دراسات أولية حول علاجات مناعية لحساسية الغذاء تؤخذ بالفم أو تحت اللسان أظهرت نتائج مشجعة جداً، مع أدلة قوية على إزالة التحسس على الأقل في المدى القصير .
وتظهر حصيلة البحوث الأولية أيضاً أن المحسّسات المعدلة كلقاحات الببتيد (هضميد) والأمصال المهجنة المحورة، تقدم علاجات جديدة واعدة .
وقال الدكتور سامي بهنا أستاذ طب الأطفال وخبير الحساسية والمناعة بجامعة لويزيانا إن دراسات المقارنة المرحلية لنفس السكان وباستخدام نفس المنهجية، تظهر أن حساسية الغذاء خاصة التي يسببها الفول السوداني قد ازدادت كثيراً .
وأضاف بهنا أن أمراض الحساسية والربو ومظاهر حساسية الغذاء الرئيسية في ازدياد بما في ذلك التهابات الجلد المستشرية، وفرط الحساسية القاتلة، والاضطرابات المعدية المعوية المتصلة بكريات الدم البيضاء (أليفة الأيوزين) .
وأرجع الدكتور بهنا أسباب زيادة حساسية الغذاء للبدانة وزيادة استهلاك الغذاء، والأغذية عالية التحسس كالسمك والفول السوداني والمكسرات، واللبن والبيض وفول الصويا، وانتشار مطاعم البوفيه المفتوح . وكذلك تنوع أصناف الغذاء وتفاعلاتها، مع محسسات كاللثي (لاتكس) والصراصير وعثة الغبار وحبوب اللقاح .
ومن الأسباب المسببة للحساسية أيضا بعض الأطعمة التجارية بمكونات متعددة مغذية وغير مغذية، وكذلك إدراج بروتينات غذائية في مركبات طبية تشخيصية وعلاجية جلدية .
وتشمل عوامل زيادة الحساسية للأغذية افتقاد النظافة الشخصية، وولادات الجراحة القيصرية، واستخدام مضادات الحموضة، وإعطاء الرضّع فيتامينات متعددة .
والمعروف أن حساسية الطعام هي ردة فعل الجهاز المناعي تجاه نوع معين من الطعام، وهذا يعني أن الجهاز المناعي يتعامل مع هذا النوع من الطعام أو أحد مكوناته على أنه مادة ضارة أو سامة .
وقد تكون الإصابة بحساسية الطعام عند بعض الأشخاص ناتجة عن عامل وراثي، فإذا كان شخص واحد من أفراد الأسرة يعاني حساسية الطعام فإن نسبة مخاطر إصابة الطفل في هذه الأسرة تكون من 20% إلى 40%، أما إذا كان أكثر من شخص مصاباً بحساسية الطعام في الأسرة فتزيد نسبة إصابة الطفل إلى 50% إلى 80% .
وتختلف نسبة الإصابة بحساسية الطعام في كل مرحلة عمرية، حيث تصيب تقريباً واحداً من كل 20 طفلاً وواحداً من كل 100 شخص بالغ . وتظهر 60% من حساسية الطعام خلال السنوات الأولى من عمر الشخص .
وهناك بعض الحالات التي قد تسبب حساسية الطعام وأهمها:
التسمم الغذائي: في بعض الأحيان التعرض لحساسية الطعام قد يسبب التسمم الغذائي .
التعرض للحساسية من بعض المواد المضافة للطعام: قد يحدث رد فعل معين من الجهاز المناعي عند بعض الأشخاص أو ظهور بعض الأعراض بعد تناول الطعام المضاف إليه مواد صناعية مثل مواد التحلية الصناعية والألوان الصناعية .
الاضطرابات الهضمية: في هذه الحالة يصدر الجهاز الهضمي رد فعل أكثر خطورة وهذه الاضطرابات الهضمية تنتج عن تناول البروتين الذي يوجد في بعض الأطعمة مثل الخبز والمعكرونة .

"حقوق النشر محفوظة "لصحيفة الخليج .2024 ©