

ImuPro Gıda İntoleransı



Valikonağı Cad. Şişli
34340

Besinlerin neden olduğu düşünölen her türlü olumsuz etkiyi besin intoleransı olarak tanımlamak, toplumda oldukça yaygın, ama her zaman doğru olmayan bir eğilimdir. Genelde besinlerin bizzat kendilerinin ya da besinlerle birlikte alınabilecek başka etkenlerin, immünolojik ya da immünolojik olmayan mekanizmalarla oluşturabileceği her türlü anormal tabloyu besin reaksiyonları başlığı altında toplamak doğru olur. Gıda intoleransı reaksiyonlarını iki gruba ayırabiliriz: Birinci grup herhangi bir alerjenin ve savunma sisteminin aşırı reaksiyonunun söz konusu olmadığı, diğler mekanizmalarla oluşan, anormal yanıtların bulunduğu “besin intoleransı” olarak nitelendirilen gruptur. İkinci grup ise immünolojik yani savunma sistemi aracılığıyla besinlere gösterilen aşırı duyarlılık reaksiyonlarıdır. Bu aşırı duyarlılık reaksiyonları, savunma sisteminin önemli bir parçası olan immünoglobulin E (IgE) moleküllerinin başrolünü oynadığı reaksiyonlar sonucunda ortaya çıkabileceği gibi, Ig E molekülünün yer almadığı reaksiyonlar sunucu da gözlenebilir. Bu grup Besin alerjileri olarak sınıflandırılmaktadır.

[Şirketin Web Sayfası](#)

[Mesaj Gönder](#)

[Arkadaşına Gönder](#)

