

كولاجين الأسماك وراء التحسس الغذائي



أظهرت دراسة جديدة نشرتها مؤخراً مجلة «الحساسية والمناعية السريرية» أهمية الكولاجين في التشخيص الشامل لحساسية الأسماك. وتبين من هذه الدراسة أن الكولاجين هو أحد مسببات الحساسية الهامة لما يقرب من 20% ممن يعانون حساسية الأسماك، وبعضهم كان سلبياً بالنسبة لمسببات حساسية الأسماك الأخرى المعروفة. ويتزايد باستمرار عدد الأشخاص الذين يعانون حساسية الأسماك في جميع أنحاء العالم. ويعتبر الكولاجين الموجود في الأسماك من أهم مسببات الحساسية للعديد من المصابين، ولكنه غير موجود بكميات كافية في معظم الاختبارات التشخيصية التجارية القائمة على المستخلصات المائية لمصادر مسببة للحساسية. وقد يكون السبب في ذلك أن الكولاجين لا يذوب في المحاليل المائية المحايدة.

وينتج مع التكرار المتزايد لتناول الأسماك أو منتجاتها حدوث تفاعلات حساسية شديدة، ويرتبط هذا النوع من الحساسية باحتمالية أعلى لصدمة الحساسية التي قد تفوق الناتجة عن الأنواع الأخرى من التحسس الغذائي. ويمكن أيضاً أن تؤدي ملامسة الجلد للأسماك أو استنشاق رائحتها عن طريق الخطأ إلى حدوث ردة فعل تحسسية.

