

von

Dr. Christian Eglseer



Nahrungsmittel-Unverträglichkeit 2

Organische Nahrungsmittelunverträglichkeiten: Dass man bei Gallensteinen schlechter Fett, Paniertes oder Eier verträgt, ist allgemein bekannt. Es gibt jedoch auch andere Erkrankungen – wie die chronische Bauchspeicheldrüsenentzündung (Pancreatitis) – bei der sehr ähnliche Symptome bestehen. Ein Duodenaldivertikel (Ausstülpung des Zwölffingerdarms) begünstigt eine Ansiedelung von nicht üblichen Bakterien, die nach dem Essen zu Bauchbeschwerden führen.

Dass es bei chronischen Darmentzündungen wie z. B. Morbus Crohn und Colitis ulcerosa nach dem Essen zu Bauchbeschwerden kommen kann, verwundert niemand, dass es sich aber bei 20 bis 35 % der Patienten um eine echte Nahrungsmittelallergie handelt, wird von den Betroffenen nicht erkannt. Toxische Nahrungsmittelunverträglichkeit: Wenn man nach „vergammelten“ Nahrungsmitteln Bauchbeschwerden bekommt und die Gifte (Toxine) von Staphylokokken oder Salmonellen zu sich genommen hat, handelt es sich ebenfalls nicht um eine Nahrungsmittelunverträglichkeit.

Es gibt noch genetisch bedingte Formen wie die Unverträglichkeit von Weizen (Zöliakie = einheimische Sprue), Milchzucker (Lactose), Fructose (Fructose) und Sorbit.

Wichtig: Bei den erworbenen Formen wird unterschieden zwischen echter Allergie und Unverträglichkeit. Ausführliche Infos dazu nächstes Mal.



Dr. Christian Eglseer

Facharzt für Innere Medizin

Amstetten, Wagmeisterstraße 46

Ordinationszeiten: Mo 14 – 17 Uhr;

Di, Mi, Do 8 – 12 Uhr

sowie nach Vereinbarung von

Montag 8 Uhr bis Freitag 15 Uhr

Tel. 07472/67264

Hotline: Tel. 0664/3404505

IHRE Gesundheit ist UNSER Anliegen

www.dr-eglseer.at

Anzeige