

von

Dr. Christian Eglseer



Nahrungsmittel-Unverträglichkeit 3

Echte Allergie: Bei der echten Allergie kommt es unabhängig von der aufgenommenen Menge des betreffenden Lebensmittels zu Reaktionen. Diese Reaktion kann beim Erstkontakt noch relativ harmlos (juckender Ausschlag, Schwellung von Zunge und Lippen, Schnupfen) sein, beim Zweitkontakt jedoch eventuell lebensbedrohliche Ausmaße annehmen (Asthmaanfall, Kreislaufkollaps, Tod).

Bei Kindern sind am häufigsten Kuhmilch- und Eiweißallergien, die jedoch meist „harmlos“ ablaufen und sich üblicherweise bis spätestens ins Volksschulalter „auswachsen“. Von den seltenen Formen müssen Allergien auf Nüsse und Erdnüsse (eine Bohnenform) erwähnt werden, die meist schwere Verläufe zeigen und nicht „auswachsen“. Den Eltern sei empfohlen, beim Erstgenuss ihres Kindes von Nüssen und Erdnüssen auf das Auftreten von irgendwelchen Symptomen innerhalb der ersten 6 Stunden bis max. 24 Stunden zu achten.

Bei Erwachsenen kommen häufig Allergien gegen Fische und Krustentiere vor. Kreuzallergie – „falsche“ Allergie: Viele Menschen sind primär auf Birkenpollen, Gräser oder andere pflanzliche Substanzen allergisch. Auf Grund einer chemischen Verwandtschaft mit gewissen Nahrungsmitteln wie Salat, Tomaten u. a. können diese Personen dann bei Aufnahme dieser Nahrungsmittel allergisch reagieren. Diese Personen sind jedoch bereits vorher wegen ihrer Pollenallergie ausgetestet worden und dabei wurde ihnen auch empfohlen, welche Speisen sie meiden sollen.



Dr. Christian Eglseer

Facharzt für Innere Medizin

Amstetten, Wagmeisterstraße 46

Terminvereinbarung empfehlenswert

Tel. 07472/67264

Hotline: Tel. 0664/3404505

IHRE Gesundheit ist UNSER Anliegen

www.dr-eglseer.at

Anzeige