

СИНДРОМ АЛЬФА-ГАЛ В ПРАКТИКЕ АЛЛЕРГОЛОГА-ИММУНОЛОГА

Василевский И.В.

УО «Белорусский государственный медицинский университет», Минск, Беларусь

igor.vasilevski@mail.ru

Синдром альфа-гал (АГС)— это форма аллергии на красное мясо. Альфа-гал (альфа-галактоза) — это сахар, который вырабатывается у большинства млекопитающих, но не у рыб, птиц, рептилий или людей. Альфа-гал присутствует в слюне у клещей. Когда клещ кусает человека, он вводит человеку альфа-гал. При этом иммунная система может вырабатывать антитела к альфа-галактозе, что приводит к развитию аллергии на нее. Поскольку альфа-гал присутствует во многих красных мясных продуктах (таких как свинина, говядина, баранина) и в продуктах животноводства (таких как молочные продукты и желатин), у людей с этими антителами может возникать аллергическая реакция на такие продукты.

Указанный аллергический синдром включает две клинические картины: немедленную гиперчувствительность к препаратам, содержащим альфа-гал, и замедленную гиперчувствительность к употреблению красного мяса млекопитающих. Этот аллергический синдром часто недооценивают, и пациентам ошибочно ставят диагноз спонтанной крапивницы или идиопатической анафилаксии. В большинстве случаев регистрируется положительный анамнез укусов клещей за несколько месяцев до появления симптомов. Клинические проявления могут варьировать от бессимптомных случаев до тяжелой анафилаксии. К симптомам синдрома альфа-гал относятся зудящая сыпь, нарушение желудочно-кишечного тракта в виде тошноты, запора. Жизнеугрожающими при этом могут быть анафилактические реакции. В отличие от других проявлений пищевой аллергии, симптомы синдрома альфа-гал часто возникают лишь через 3–8 часов после еды.

Синдром альфа-гал обусловлен выработкой специфического IgE (sIgE) для дисахарида галактоза- α -1,3-галактозы (альфа-гал), который экспрессируется на поверхности гликолипидов и гликопротеинов клеток млекопитающих и синтезируется галактозил- α -1,3-галактозил-синтетазой. Альфа-гал экспрессируется у всех млекопитающих, не являющихся приматами, и его можно найти в мясе, внутренних органах, мясных субпродуктах, желатине, молоке и молочных продуктах. Альфа-гал устойчив к нагреванию и пепсиновому лизису и поэтому присутствует также во всех промышленных продуктах, таких как продукты питания и лекарствах. Учет приведенной выше информации является актуальным в практической работе врача-аллерголога при дифференциальной диагностике и определении триггеров при аллергических реакциях, включая идиопатическую анафилаксию.



Институт биофизики
и клеточной инженерии
НАН Беларуси



НАЦИОНАЛЬНАЯ АКАДЕМИЯ НАУК БЕЛАРУСИ
ИНСТИТУТ БИОФИЗИКИ И КЛЕТОЧНОЙ ИНЖЕНЕРИИ
НАН БЕЛАРУСИ

СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ КЛЕТОЧНОЙ ИНЖЕНЕРИИ, ИММУНОЛОГИИ И АЛЛЕРГОЛОГИИ

**Тезисы докладов
IV Международной научной конференции**

Республика Беларусь, Минск, 21–22 ноября 2024 г.

Научное электронное издание

Минск
«Колорград»
2024