

Η Έκβαση των Τροφικών Από του Στόματος Προκλήσεων στο Παιδοαλλεργιολογικό Ιατρείο Τριτοβάθμιου Νοσοκομείου

Ε.Καϊταλίδου¹, Ν. Παπαποστόλου¹, Μ. Μακρής¹, Α. Χλίβα¹

1. Μονάδα Αλλεργιολογίας «Δ.Καλογερομήτρος», Β' Κλινική Αφροδισίων & Δερματικών Νόσων Πανεπιστημίου Αθηνών, ΠΓΝ «Αττικόν»

ΣΚΟΠΟΣ: Η από του στόματος τροφική πρόκληση (ΤΠ) αποτελεί τη μέθοδο αναφοράς στη διάγνωση και παρακολούθηση της τροφικής αλλεργίας, δεν παύει να είναι όμως μια διαδικασία υψηλού κινδύνου, που απαιτεί να προηγηθεί διαστρωμάτωση κινδύνου για την ασφάλεια του ασθενή. Σκοπός της μελέτης ήταν να εκτιμηθεί από ποιους παράγοντες εξαρτάται η έκβαση μιας ΤΠ.

ΥΛΙΚΟ-ΜΕΘΟΔΟΙ: Διενεργήθηκε αναδρομική ανασκόπηση του αρχείου των ΤΠ του παιδοαλλεργιολογικού ιατρείου της Αλλεργιολογικής Μονάδας του ΠΓΝ «Αττικόν» σε διάρκεια ενός έτους και επιπλέον καταγραφή των ΤΠ που διενεργήθηκαν σε βάθος 5ετίας στα παιδιά αυτά.

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ: Διενεργήθηκαν 122 ΤΠ σε 62 ασθενείς (39 αγόρια vs 23 κορίτσια) με διάμεση ηλικία τα 3,5 έτη (εύρος 8 μήνες- 16,5 έτη), με πιο συχνά τρόφιμα πρόκλησης το γάλα (44/122), το αυγό (27/122), τους ξηρούς καρπούς (20/122), τα φρούτα (9/122) και το σουσάμι (7/122). Οι 19/122 (15,6%) ΤΠ ήταν θετικές και οι 5/19 πληρούσαν τα κριτήρια αναφυλαξίας (26,3% των θετικών ΤΠ, 4% του συνόλου των ΤΠ). Στις 7/19 (36,8%) θετικές ΤΠ το ένοχο τρόφιμο ήταν το σουσάμι, στις 6/19 (32,6%) οι ξηροί καρποί και στις 4/19 (21,1%) το γάλα, ενώ οι 7/19 συνέβησαν στα πλαίσια από του στόματος απευαισθητοποίησης στο τρόφιμο. Θετικές ΤΠ παρατηρήθηκαν συχνότερα σε παιδιά με πολλαπλές τροφικές ευαισθητοποιήσεις (89,4% vs 62,1%, $p<0,05$), με μεγαλύτερη διάμετρο δερματικής αντίδρασης στο τρόφιμο ($M=6,11\text{mm}$, $SD=3,3$ vs $M=3,66\text{mm}$, $SD=3$, $p<0,05$), με υψηλότερες $\text{slgE}s$ ($M=26,7\text{kU/L}$ $SD=28,9$ vs $M=9,1\text{kU/L}$ $SD=16,1$ $p<0,05$) και υψηλότερο λόγο slgE/tIgE ($M=0,22$ $SD=0,3$ vs $M=0,07$ $SD=0,01$ $p<0,05$). Το τρόφιμο με τη μεγαλύτερη συχνότητα θετικών ΤΠ και αναφυλαξίας ήταν το σουσάμι με ποσοστά 100% και 42,8% αντίστοιχα.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑ: Ο βαθμός ευαισθητοποίησης στο τρόφιμο και οι πολλαπλές τροφικές ευαισθητοποιήσεις είναι οι σημαντικότεροι παράγοντες κινδύνου για την έκβαση μιας ΤΠ και η αξιολόγησή τους μπορεί να βοηθήσει ώστε οι ΤΠ να αποτελούν δοκιμασίες χαμηλού κινδύνου σε προσεκτικά επιλεγμένους ασθενείς.