

**ASAL ARI ZAXRI SUTEMIZUVCHILARNING GO'SHTIDA
ALLERGIYA KELTIRIB CHIQARISHINING O'ZIGA XOSLIGI.**

Медицинский факультет Ангренского

Университета учитель

Абдухамидов Кудрат Обиджонович

Эрматова Сайёра Умаралиевна

Ибрагимова Фирзуза Фарҳадовна

Toshkent viloyati Angren
Shahar Angren Universiteti

Davolash fakulteti

Abduhamidov Qudrat Obidjonovich

Ermatova Sayyora Umaraliyevna

Ibragimova Firuza Umaraliyevna

Angren, Tashkent region
City Angren University

Faculty of treatment

Abduhamidov Qudrat Obidjonovich

Ermatova Sayyora Umaraliyevna

Ibragimova Firuza Umaraliyevna

Аннотация: В последнее время в Черноморском регионе Турции наблюдается рост аллергии на мясо млекопитающих. Этот фактор связан с ростом численности населения. Укусы насекомых вызывают сенсибилизацию к углеводному аллергену галактозо-альфа-1,3-галактозе, который присутствует в мясе многих млекопитающих. Наша цель — оценить аллергию на мясо млекопитающих и ее клинические особенности у взрослых пациентов.

Ключевые слова: пчелиный яд, аллергия, аллергия на мясо млекопитающих, яд.

Annotatsiya: So'nggi paytlarda Turkiyaning Qora dengiz mintaqasida sute Mizuvchilar go'shti allergiyasi ko'paygan. Bu omil populyatsiyasining kengayishi bilan bog'liq. Hashorotlarning chaqishi natijasida ko'plab sute Mizuvchilar go'shtida mavjud bo'lgan galaktoza-alfa-1, 3-galaktoza uglevod allergeniga sezgirlik paydo bo'ladi. Bizning maqsadimiz sute Mizuvchilar go'sht allaergiyasi va uning kattalardagi bemorlarning klinik xususiyatlarini baholashdir.

Kalit so'zlar: Asal ari zahri, allergiya, sute Mizuvchilar go'shti allergiyasi, zahar.

Abstract: Recently, there has been an increase in mammalian meat allergy in the Black Sea region of Turkey. This factor is related to population expansion. Insect bites cause sensitization to the carbohydrate allergen galactose-alpha-1, 3-galactose, which is present in the meat of many mammals. Our goal is to evaluate mammalian meat allergy and its clinical features in adult patients.

Key words: Bee venom, allergy, mammal meat allergy, poison.

Turkiyaning Qora dengiz mintaqasida sute Mizuvchilar go'shti allergiyasi ko'paygan. Bu omil populyatsiyasining kengayishi bilan bog'liq. Hashorotlarning chaqishi natijasida ko'plab sute Mizuvchilar go'shtida mavjud bo'lgan galaktoza-alfa-1, 3-galaktoza uglevod allergeniga sezgirlik paydo bo'ladi. Ushbu tadqiqotda, go'sht allergiyasiga aloqador bo'lgan omil turi Turkiyaning Qora dengiz mintaqasidagi uy hayvonlarida mavjudligini aniqlangan. Yaqinda yangi tushuncha paydo bo'ldi; alfa-galaktoza allergiyasiga ega bo'lish ko'p zaharga xos immunoglobulin (Ig) E ga sensibilizatsiya xavfi ortishi bilan bog'liqligini ko'rsatadi. Sarum umumiyl IgE va mol go'shtiga xos IgE o'lchandi. So'ralgan 50 nafar bemorning 12 nafarida (4 erkak [33,3%) va 8 nafar ayol [66,6 foiz]) zaharga yuqori sezuvchanlik reaksiyasi tarixi bo'lgan. O'rtacha yoshi $36,50 \pm 13,35$ yil (diapazon: 18-61). 8 (66,6%) bemorda boshqa allergik kasalliliklar tarixi mavjud. Ushbu 12 bemorda ham zahar, ham go'sht allergiyasi terini chaqtirish testlari bilan tasdiqlangan. **Bu bemordarda asalari zahariga sezgirlik tez-tez uchraydi (83%).** Sute Mizuvchilar go'shti allergiyasi - immunoglobulin E (IgE) antitanalari bilan bog'liq bo'lgan allergik reaksiya bo'lib, sute Mizuvchilar oligosakkarid epitop galaktoza-alfa-1, 3-galaktoza (alfa-gal) qarshi qaratilgan. Agar odam sute Mizuvchilarini go'shtini isre'mol qilsa bir necha soatdan keyin quyidagi belgilar kuzatiladi: qorin og'rig'i, ko'ngil aynishi, qusish, yo'tal, nafas qisilishi xirillash kuzatiladi. Sute Mizuvchilarida go'sht allergiyasi butun dunyo bo'y lab endemik hududlarida keng tarqalgan oziq-ovqat allergiyasi turi hisoblanadi. Tadqiqotlar shuni ko'rsatadiki, allergiyalar kelib chiqishiga sabab, chaqish omili bilan bog'liqdir. Asal ari chaqishdan keyin sute Mizuvchilarida go'sht allergiyasi

birinchi marta 2007 yilda Van Nunen va boshqalar tomonidan xabar qilingan.Keyinchalik 2009-yilda Commins va boshqalar qizil go'sht allergiyasi bo'lgan 24 bemor haqida xabar berishdi. Shunga ko'ra, bemorlarning ko'pchiligi (80%) alomatlar paydo bo'lgunga qadar asal ari chaqqan. Odatiy allergik reaktsiya sutevizuvchilar go'shtini iste'mol qilgandan keyin 3-6 soat o'tgach sodir bo'ladi.Boshqa tomondan, Mabelane T va boshqalar.Alfa-gal allergiyasi simptomlarning tez boshlanishi va oshqozon-ichak ko'rinishining yuqori tarqalishi bilan bog'liqligini xabar qildi. Bu sutevizuvchilar go'shti iste'mol qilinganidan keyin 45-375 minut ichida sodir bo'lishi aniqlandi.Yaqinda o'tkazilgan tadqiqotda Jerath va boshqalar yangi tadqiqotni taklif qilishdi.Ular sutevizuvchilarda go'sht allaergiyasi va hasharotlar allergiyasi o'rtasida bog'liqlik bo'lishi mumkinligini da'vo qilishdi. Ular 109 bemorni alfa-gal va zaharlarga xos IgE ga baholadilar. Ularda sutevizuvchilar go'sht allergiyasi bilan og'rigan bemorlarda qizil go'shtga allergiyasi bo'lмаган bemorlarga nisbatan hasharotlar chaqishi ehtimoli besh baravar ko'proq ekanligini taxmin qilishdi. Va nihoyat, ular sutevizuvchilarning go'shtiga allergiyasi bilan og'rigan bemorlarning zaharga sezgir bo'lish ehtimoli 3,6 baravar ko'proq ekanligini taxmin qilishdi.

Teri sinovlari (terini chaqtirish) Apis mellifera 100 mcg/ml bilan bajarildi.1-Jadval

| T\ r | Y os hi | Jinsi | Go'sht allergiya bergen yoshi | Boshqa allergik reaksiya | Asal chaqishi | ari | Go'shtni iste'mol qilgandan keyingi alomatlar | Go'sht allergiyasining oilaviy tarixi | Simtoml arning paydo bo'lish vaqtি | Go'sht reaksiya berishining oxirgi vaqtি (oy hisobida) |
|------|---------|-------|-------------------------------|--------------------------|---------------|-----|---|---------------------------------------|------------------------------------|--|
| 1 | 38 | Ayol | 18 | Astma | Ijobiy | | A,D | Salbiy | 30 minut | 6 |
| 2 | 46 | Ayol | 16 | Allergik renit | Noma'lum | | A,D | Salbiy | 15 minut | 12 |
| 3 | 61 | Ayol | 58 | - | Ijobiy | | A,D,AP,N,V | Ijobiy | 2 soat | 6 |
| 4 | 18 | Erkak | 3 | - | Noma'lum | | U,A,D | Salbiy | 15 minut | 2 |
| 5 | 22 | Ayol | 18 | - | Noma'lum | | A,D,AP,N,V | Salbiy | 30 minut | 7 |
| 6 | 35 | Ayol | 30 | Allergik renit | Salbiy | | U,A,AP | Salbiy | 15 minut | 2 |
| 7 | 55 | Ayol | 20 | Astma | Ijobiy | | A,D,AP,N,V | Ijobiy | 30 minut | 36 |
| 8 | 29 | Erkak | 6 | Allergik renit | Ijobiy | | A,D,AP,N,V | Ijobiy | 30 minut | 24 |
| 9 | 16 | Erkak | 14 | Allergik renit | Salbiy | | A,D,AP,N,V | Salbiy | 30 minut | 24 |
| 10 | 32 | Erkak | 18 | - | Noma'lum | | U,A,D | Salbiy | 15 minut | 24 |
| 11 | 43 | Ayol | 18 | Allergik renit | Salbiy | | A,D,AP,N,V | Salbiy | 30 minut | 6 |
| 12 | 40 | Ayol | 20 | Allergik renit | Ijobiy | | A,D,AP,N,V | Salbiy | 1 soat | 36 |

A-angioderma D-dispnoe AP-abdominal og'riq C-yo'tal N-ko'ngil aynishi V-qusish W-xirillash U-qizarish

1-Jadval

Xulosa.Tadqiqotimizdagi sutevizuvchilarning go'shtiga allergiyasi bo'lgan bemorlar. Vaholanki alfa-gal - uglevod tuzilishi allergen, klinik ahamiyatga ega zaharli allergenlardir.Bugungi kunga qadar O'zbekistonda sutevizuvchilar go'sht

allergiyasi bilan kasallangan kattalardagi bemorlarning klinik xususiyatlari bo'yicha hech qanday tadqiqot o'tkazilmagan. Ushbu tadqiqotda kattalarning klinik xususiyatlari sutemizuvchilar go'sht allergiyasi va zahar sezgirligi bo'lgan bemorlar haqida birinchi marta xabar beradi.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. Mariana V, Florin-Dan P, Florin-Adrian S. Evidence of specific IgE to plant-derived cross-reactive carbohydrate determinant in a patient with delayed anaphylaxis to red meat. Clinical and Translational Allergy 2016, 6(Suppl 2):CC6
2. Brehler R, Grundmann S, Stöcker B. Cross-reacting carbohydrate determinants and hymenoptera venom allergy. Curr Opin Allergy Clin Immunol 2013;13(4):360
3. Apostolovic D, Tran TA, Sanchez-Vidaurre S, Cirkovic Velickovic T, Starkhammar M, Hamsten C, et al. Red meat allergic patients have a selective IgE response to the α -Gal glycan. Allergy 2015; 70(11):1497-500.
4. Fiocchi A, Restani P, Riva E, Qualizza R, Bruni P, Restelli AR, et al. Meat allergy: I-Specific IgE to BSA and OSA in atopic, beef sensitive children. J Am Coll Nutr 1995; 14(3):239-44.11
5. Erwin EA, Custis NJ, Satinover SM, Perzanowski MS, Woodfolk JA, Crane J, et al. Quantitative measurement of IgE antibodies to purified allergens using streptavidin linked to a high-capacity solid phase. J Allergy Clin Immunol 2005; 115(5):1029–35.