

Fertignahrung: Allergiker aufgepasst!

Allergieauslöser aus Dose und Tüte

So praktisch sie auch sein mögen, Fertignahrungsmittel sind immer häufiger Auslöser von Allergien. Die Fertigprodukte werden von immer mehr Herstellern angeboten und oft enthalten sie eine unüberschaubare Menge an Zutaten und Zusatzstoffen. Mit der Vielzahl der aufgenommenen Substanzen steigt das Risiko, eine Nahrungsmittelunverträglichkeit oder eine Allergie zu entwickeln.

Ebenso werden vermehrt Früchte aus fremden Ländern angeboten, die vor ein paar Jahren noch unbekannt waren. Gleichzeitig werden viele Lebensmittel, insbesondere Obst und Gemüse, zur Verlängerung der Haltbarkeit, zum Schutz vor mikrobiellem Verderb und zur optischen Aufwertung chemisch behandelt. Darauf kann der Körper mit allergischen Reaktionen antworten.

Nesselfieber, Juckreiz oder Haut- und Augenrötung, Jucken, Lid- oder Lippenschwellung, Gaumenschwellung, Verdickung der Zunge bis zur Atemnot, Schnupfen sowie Magenbeschwerden, Krämpfe oder Blähungen, Durchfälle oder Husten, Atemnot und Asthma sind Symptome für Nahrungsmittelallergien. Die gefährlichste Reaktion auf Allergene ist der anaphylaktische Schock.

Unmittelbar nach Kontakt mit großen Mengen des Allergens kommt es zu einem rapiden Blutdruckabfall, da die Durchlässigkeit der peripheren Gewebe verändert ist. Die Herzfrequenz ist stark erhöht, der Patient ist blass und kann unter Umständen sein Bewusstsein verlieren. Ohne sofortige Behandlung führt der anaphylaktische Schock zum Tode; Nahrungsmittelallergien verlaufen jedoch sehr selten tödlich.

Dennoch sollte man vorbeugen. Naturbelassene Lebensmittel allein sind noch kein Garant für die Verträglichkeit, schließlich kann man auch auf Laktose, Nüsse oder Gluten im Getreide allergisch reagieren. Das Fehlen unnatürlicher Zusatzstoffe verringert aber die Gefahr, durch Essen zum Allergiker zu werden.

Quelle: ips/du/online-artikel.de

[Nächste Meldung](#)

[Zurück zur News-Übersicht](#)

[Zurück zur Startseite](#)

Weitere Meldungen zum Thema Histamin-Intoleranz:

10.02.2009

Norovirus wieder aktiv

Infektion ist schwächer als im Vorjahr. Wichtigster Schutz ist gründliches Händewaschen. – Plötzliches heftiges Erbrechen, Bauchkrämpfe und Durchfall sind die typi ... [weiterlesen](#)

02.01.2009

Fenchel für den Darm: Pflanze des Jahres 2009

Der Fenchel spielt in der Kinderheilkunde eine überragende Rolle. So wie er sind auch andere Arzneipflanzen wegen ihrer milden Wirkung gerade für Kinder besonders gut gee ... [weiterlesen](#)

03.09.2008

Neue Produkte für Allergiker in der Schweiz

Zürich (ots) - Die Migros baut ihr Sortiment an Produkten aus, die frei von Laktose oder Gluten sind. Sie setzt dabei auf das aha!-Gütesiegel des Schweizerischen Zentrums ... [weiterlesen](#)

24.05.2008

Jeder Dritte hat Stress mit der Verdauung

Der 29. Mai 2008 ist Weltverdauungstag – München (ots) - Verdauungsprobleme sind immer noch ein Thema, über das man "nicht so gerne spricht". Doch sind mehr Mensche ... [weiterlesen](#)

14.05.2008

DAOSiN bei Unverträglichkeit von Histamin

Nachfolger von Pellind jetzt im Handel – DAOSiN unterstützt auf natürliche Weise die Verarbeitung des durch Lebensmittel aufgenommenen Histamins. DAOSiN ersetzt das ... [weiterlesen](#)

Mehr Informationen unter: <http://www.laktonova.de>

Gefunden unter: http://www.laktonova.de/deutsch/info_service/aktuelle_meldungen.html



Auf anderen Social Networks posten:



Mehr Informationen unter: <http://www.laktonova.de>