

Jadwiga Stankiewicz

OBECNOŚĆ POTENCJALNYCH ALERGENÓW W WYBRANEJ GRUPIE GOTOWYCH DAŃ DLA NIEMOWLĄT

Akademia Morska w Gdyni
Katedra Towaroznawstwa i Zarządzania Jakością
Kierownik: prof. dr hab. inż. P. Przybyłowski

Jako najczęstsze źródła alergii pokarmowej u niemowląt wymienia się białka jaja kurzego, białka mleka krowiego, pszenicę, soję oraz ryby, a także inne alergeny pokarmowe związane z nawykami i zwyczajami żywieniowymi w danym rejonie geograficznym. Celem pracy było określenie występowania potencjalnych alergenów obecnych w gotowych daniach dla niemowląt. Wśród ocenianych opakowań gotowych dań producenci zadeklarowali obecność potencjalnych alergenów w 44%, natomiast pozostała część była wolna od tych składników.

Słowa kluczowe: żywność dla niemowląt, alergia pokarmowa
Key words: foods for infants, food allergy

Dieta dzieci, szczególnie w pierwszym roku życia wpływając na ich rozwój fizyczny, motoryczny i intelektualny może kształtować metabolizm ustrojowy. Oddziaływanie to związane jest z aktywnością enzymów, działaniem systemu wydzielania wewnętrznego oraz immunologicznego (1). Zgodnie z zaleceniami Światowej Organizacji Zdrowia (WHO), Amerykańskiej Akademii Pediatrii oraz aktualnymi zaleceniami dotyczącymi żywienia niemowląt w Polsce, noworodki oraz niemowlęta przynajmniej do 6. m-ca życia powinny być karmione wyłącznie naturalnie, tj. mlekiem matki (2). Taki schemat karmienia jest jednocześnie bardzo istotnym elementem profilaktyki alergii pokarmowej. Wyniki licznych badań podkreślają szczególnie korzystny efekt ochronny w prewencji alergii dzięki zawartym w mleku matki długołańcuchowym wielonienasyconym kwasom tłuszczowym (3). Jednakże matki chcąc szybko powrócić na drogę kariery zawodowej często sięgają po gotowe produkty dla dzieci, również tych najmłodszych. Oferta rynkowa zarówno mleka jak i gotowych dań, jest bardzo szeroka. Ten segment przetwórstwa żywności rozwija się prężnie proponując coraz szerszą gamę produktów dla niemowląt (4). Wraz z wprowadzeniem do jadłospisu niemowlęcia nowych pokarmów może pojawić się problem alergii pokarmowej. Schorzenie to jest nieprawidłową, opaczną, powtarzającą się reakcją na spożywany lub spożyty pokarm, dobrze tolerowany przez osoby zdrowe (5). Ze szczególną ostrożnością należy wprowadzać pokarmy uzupełniające w przypadku niemowląt rodzinie obciążonych alergią. Ryzyko wystąpienia tej choroby u dziecka, którego oboje rodzice dotknięci są alergią wrasta do 50-60%, natomiast w przypadku

objawów alergii tego samego typu szansa ujawnienia się choroby może wynosić nawet do 80% (6). Według danych Europejskiej Akademii Alergii i Immunologii Klinicznej ok. 17 mln mieszkańców Europy cierpi na alergie pokarmowe, natomiast częstotliwość występowania tego typu alergii u dzieci w wieku 0 – 5 lat uległa dwukrotnemu zwiększeniu na przestrzeni ostatniego 10-lecia (7). Zgodnie z załącznikiem do Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z 28.05.2008 do grupy składników żywności, które mogą powodować alergie pokarmowe należą: zboża zawierające gluten, skorupiaki, jaja, ryby, wybrane orzechy i orzeszki ziemne, soja, mleko, seler, gorczyca, nasiona sezamu, łubin oraz mięczaki. Jako najczęstsze źródła alergii pokarmowej u niemowląt wymienia się białka jaja kurzego, białka mleka krowiego, pszenicę, soję oraz ryby, a także inne alergeny pokarmowe związane z nawykami i zwyczajami żywieniowymi w danym rejonie geograficznym (8,9,10,11,12).

Celem pracy było określenie obecności potencjalnych alergenów występujących w gotowych daniach dla niemowląt.

MATERIAŁ I METODY

Oceny obecności potencjalnych patogenów w gotowych drugich daniach dla niemowląt dokonano na podstawie składu produktu podanego przez producenta na opakowaniu. Przeanalizowano łącznie 118 opakowań drugich dań obiadowych wybranych czterech wiodących producentów żywności dla niemowląt. Były to produkty sprzedawane w sieci Rossmann pod nazwą Babydream, firmy BoboVita, Gerber i HIPP. Jednocześnie przeprowadzono badanie ankietowe dotyczące oceny stanu świadomości osób opiekujących się dziećmi do 12. miesiąca życia na temat obecności potencjalnych alergenów obecnych w gotowych daniach dla niemowląt. Jako metodę badawczą zastosowano ankietę bezpośrednią z wykorzystaniem kwestionariusza o zamkniętej strukturze. Badaniami przeprowadzonymi na terenie Trójmiasta w 2011 roku objęto grupę 146 osób.

WYNIKI I ICH OMÓWIENIE

Doboru drugich dań obiadowych dla niemowląt dokonano na podstawie oferty rynkowej dostępnej w sieciach handlowych Trójmiasta. Największą dostępnością oraz popularnością cieszyły się produkty 4. firm: Rossmann pod nazwą Babydream, BoboVita, Gerber i HIPP. Wyniki analizy opakowań drugich dań dla niemowląt pod kątem obecności w nich potencjalnych alergenów zamieszczono w tabeli 1. Produkty dystrybuowane w sieciach Rossmann pod nazwą Babydream charakteryzowały się najniższą liczbą potencjalnych alergenów obecnych w daniach dla niemowląt. Z analizy opakowań tych produktów wynikało, że obecne w nich były jedynie makarony wytworzone z pszenicy twardej oraz pełnoziarnistej. Grupa drugich dań obiadowych firmy BoboVita, dla dzieci do 12, m-ca życia wśród źródeł potencjalnych składników alergizujących zawierała mleko, sery dojrzewające podpuszczkowe (mozzarella i gouda), ryby dorszowate i łososiowate, makaron i mąkę z pszenicy,

skrobię pszenną, jaja zarówno całe, jak i oddzielnie żółtko, i białko, liście i korzeń selera. Niemal 65% analizowanych gotowych posiłków dla niemowląt zawierało w swoim składzie potencjalne alergeny. W daniach firmy Gerber obecne były: mleko, śmietana, ser podpuszczkowy, łosoś, seler, makaron i kluseczki z pszenicy oraz jaja. Nieco ponad połowę dań tej firmy cechowała nieobecność substancji alergizujących. Kolejna poddana ocenie grupa drugich dań obiadowych dla niemowląt zawierała w swoim składzie mleko i śmietanę, mąkę i makaron wytworzone z pszenicy, ryby pochodzenia morskiego oraz seler. Producent firmy HIPPI w ponad ¾ analizowanych drugich dań deklarował brak obecności potencjalnych alergenów pokarmowych (tab. 1).

Tab e l a 1 . Obecność potencjalnych alergenów w gotowych daniach obiadowych dla niemowląt
 Tab l e 1 . The presence of potential allergens in a ready-made foods for infants

Producent	Liczba próbek (n)	Deklaracja producenta na opakowaniu gotowego dania dla niemowląt			
		Obecność alergenu	%	Nieobecność alergenu	%
Babydream	18	4	22,2	14	77,8
BoboVita	37	24	64,9	13	35,1
Gerber	34	16	47,1	18	52,9
HIPP	29	8	27,6	21	72,4
SUMA	118	52		66	

Źródło: opracowanie własne

Wobec powyższych danych podjęto próbę oceny stanu świadomości osób opiekujących się dziećmi do 12. miesiąca życia na temat obecności potencjalnych alergenów obecnych w gotowych daniach dla niemowląt. Badaniami przeprowadzonymi na terenie Trójmiasta w 2011 roku objęto grupę 146 osób, wśród których 75% posiadało wykształcenie wyższe, oceniając swoją sytuację materialną jako dobrą. Wśród respondentów 43% deklarowało problemy alergii pokarmowej ich dziecka, najczęściej wymieniano dolegliwości związane ze spożyciem mleka i jego pochodnych, białka jaja kurzego oraz pszenicy. Aż 90% tej grupy respondentów stosowało w żywieniu swego dziecka gotowe dania obiadowe, zwracając uwagę jedynie na główny składnik dania oraz przeznaczenie pod względem wiekowym. Niepokojącym wydaje się fakt braku świadomości rodziców lub opiekunów niemowląt w kwestii obecności składników alergizujących w podawanych posiłkach. Podobne spostrzeżenia odnotowali w swoich badaniach *Bahna* oraz *Simons* i wsp. oceniając skutki narażenia na śladowe lub zamaskowane ilości alergenów w spożywanych pokarmach (13,14). Niemal połowa badanych respondentów wśród alergenów pokarmowych potrafiła wskazać jedynie mleko i jego pochodne oraz orzeszki ziemne. Co czwarty pytany rodzic nie zdawał sobie sprawy z obecności substancji alergizujących w gotowych daniach obiadowych dla niemowląt. Biorąc pod uwagę fakt, iż alergia pokarmowa może być przyczyną wielu dolegliwości układowych oraz narządowych będąc jednocześnie pierwszą wśród

wszelkich alergii, mających swój początek w wieku niemowlęcym, jej profilaktyka ma olbrzymie znaczenie (8). Zarówno wczesne rozpoznanie alergii, naturalne karmienie, opóźnione wprowadzanie do diety produktów o potencjalnym działaniu alergizującym oraz świadomość rodziców niemowląt w tej kwestii odgrywają istotną rolę w zapobieganiu chorobom alergicznych.

WNIOSKI

1. Wśród ocenianych danych na opakowaniach gotowych dań dla niemowląt producenci zadeklarowali obecność potencjalnych alergenów w 44%, natomiast pozostała część była wolna od tych składników.

2. Najniższą liczbą potencjalnych alergenów obecnych w gotowych drugich daniach dla niemowląt charakteryzowały się produkty firmy Rossmann pod nazwą Babydream.

3. Świadomość rodziców i opiekunów niemowląt w zakresie obecności potencjalnych substancji alergizujących w gotowych produktach jest niewystarczająca.

J. Stankiewicz

THE PRESENCE OF POTENTIAL ALLERGENS IN A SELECTED GROUP OF READY-MADE FOODS FOR INFANTS

Summary

The most important factors determining the proper physical, motor and mental development in infancy are related to child's proper nutrition. Thus, it is particularly important not to expose children to allergens in this age period. As of the European Academy of Allergy and Clinical Immunology, approximately 17 million people in Europe suffer from food allergies, while the frequency of this type of allergy among children between 0 - 5 years of age has doubled over the last 10 years. In accordance with the Annex to the Regulation of the Minister of Agriculture and Rural Development of 28/05/2008, the group of food ingredients that can cause food allergies include: cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, selected nuts and peanuts, soy, milk, celery, mustard, sesame seeds, lupine and molluscs.

The aim of this study was to determine the presence of potential allergens found in ready-made dishes for babies. This assessment was based on the ingredient composition given by the manufacturer on a food label. 118 packages of main courses from selected manufacturers of baby food were analysed. Among the evaluated packaging of ready meals, 44% of the producers declared the presence of potential allergens, while the remaining proportion was free of these ingredients. At the same time, a survey assessing the awareness level of people caring for children below 12 months of age regarding the presence of potential in the ready-made foods for infants was carried out. A direct, closed-question questionnaire was employed as a research method. The research was carried out within the Tri-city region in 2011 among a group of 146 people. 43 % of the respondents declared that their children suffer food allergy-related ailments while every fourth person was unaware of the presence of allergen in meals served to their children.

PIŚMIENNICTWO

1. *Socha J.*: Żywnienie a rozwój dziecka w pierwszym roku życia, *Nowa Pediatria*, 2002;2:96-102.- 2. *Książyk J.B., Weker H.*: Nowe zalecenia dotyczące niemowląt w Polsce od roku 2007, *Pediatr. Wspólcz. Gastroenterol., Hepatol. i Żywnienie Dziecka*, 2007; 9,4:292-297.- 3. *Dobek R., Fal A. M.*: Prewencja alergii – między unikaniem alergenów a tolerancją, *Alergia Astma Immunologia*, 2010, 15(4):175-179. – 4. *Nemyska M.*: Żywność dla dzieci. Hurt i detal, 2009; 5(39):20-22. – 5. *Johansson S.G., Bousquet J., Brujnzeel-Koomen C.*: A revised nomenclature for allergy. An EAACI position statement for EAACI nomenclature task force, *Allergy*, 2001; 56,9:813-824. – 6. *Bręborowicz A., Kniat-Mijał E.*: Prewencja chorób alergicznych, *Przew. Lek. Pulmul. i Alergol. Dziecięca*, 2001;4,6:114-119. – 7. *Czerwionka-Szaflarska M., Zawadzka-Gralec A.*: Alergia pokarmowa u niemowląt i dzieci – objawy, diagnostyka, leczenie, *Pol. Merk. Lek.*, 2007;23,138: 443-448. – 8. *Kaczmarski M., Korotkiewicz-Kaczmarska E., Bobrus-Chociej A.*: Aspekty epidemiologiczne, kliniczne i społeczne alergii pokarmowej. Cz. II Aspekty kliniczne alergii pokarmowej, *Przegl. Pediatr.*, 2009;39,2:133-138. – 9. *Rudzki E.*: Alergia pokarmowa, Cz. IV – Jaja kurze, *Post. Dermatol. Alergol.*, 2007; 24,6:271-273. – 10. *Rudzki E.*: Alergia pokarmowa, Cz. I – Mleko krowie, *Post. Dermatol. Alergol.*, 2005; 22,2:77-80.
11. *Rudzki E.*: Alergia pokarmowa, Cz. II – Ryby, *Post. Dermatol. Alergol.*, 2005; 24,4:174-178. – 12. *Ebisawa M., Ikenatsu K., Imai T., Tachimoto H.*: Food allergy in Japan. *Allergy Clin. Immunol. Int.*, 2003,15:214-217. – 13. *Bahna S. L.*: Unusual presentations of food allergy, *Ann. Allergy Asthma Immunol.*, 2001;86: 414-420. – 14. *Simons E., Weiss Ch.C., Furlong F.J., Sicherer S.H.*: Impact of ingredient labeling practices on food allergic consumers, *Ann. Allergy Asthma Immunol.*, 2005; 95: 426-428.

Adres: Akademia Morska 81-616 Gdynia, ul. Morska 81-87