

خدا حافظی با حساسیت به بادام زمینی

برخی افراد و به ویژه کودکان، نسبت به بادام زمینی و فرآورده های آن، آلرژی یا حساسیت دارند. از آنجایی که گرما می تواند بر ساختار و واکنش پذیری ایمنی بادام زمینی تأثیر بگذارد، گروهی از محققان بین المللی به تازگی سعی کردند، با جوشاندن و سپس بو دادن این دانه محبوب، به غلبه کودکان بر این نوع آلرژی کمک کنند.

بادام زمینی یکی از حبوبات مهم آجیلی و صنعتی است که محبوبیت زیادی در بین افراد مختلف از کودک گرفته تا بزرگسال دارد و محصولات متنوعی نظیر کره بادام زمینی و انواع شیرینی جات از آن تولید می شود.

آن ها در این آزمایش کارآزمایی بالینی، از مشارکت ۷۰ کودک ۶ تا ۱۸ ساله مبتلا به آلرژی به بادام زمینی استفاده کردند. این کودکان را به سه گروه مختلف تقسیم کردند. گروه اول بادام زمینی پخته شده به مدت ۱۲ ساعت را در ۱۲ هفته دریافت کرد، در حالی که گروه دوم بادام زمینی پخته شده به مدت ۲ ساعت را به مدت ۲۰ هفته و گروه سوم، تنها بادام زمینی بوداده را به مدت ۲۰ هفته دریافت کردند. پس از طی این مدت، به این افراد روزانه ۱۲ عدد بادام زمینی بوداده، دادند.

نتایج این بررسی ها نشان داد: آب پز کردن اولیه بادام زمینی می تواند حساسیت و آلرژی را به شکلی قابل توجه و بدون به جا گذاشتن کمترین عوارض جانبی در کودکان کاهش دهد.

به گفته مجریان این تحقیق از دانشگاه فلیندرز و موسسه SAHMRI استرالیا، ایمونوتراپی خوراکی با استفاده از آب پز و سپس بوداده کردن بادام زمینی نشان دهنده یک رویکرد عملگرایانه است که به نظر می رسد در القای حساسیت زدایی، موثر و با مشخصات ایمنی مطلوبی همراه است.

این یافته های علمی پژوهشی در نشریه بین المللی Clinical & Experimental Allergy که مرتبط با تحقیقات حساسیت و آلرژی است، منتشر شده اند.