

PHÁT HIỆN RA CƠ CHẾ GÂY ỨC CHẾ DỊ ỨNG THỰC PHẨM

Trong báo cáo đăng trên trang web tạp chí Huyết học c

Trong báo cáo đăng trên trang web tạp chí Huyết học của Mỹ số ra mới nhất, các nhà khoa học Nhật Bản cho biết trong quá trình thí nghiệm trên động vật họ đã phát hiện cơ chế gây ức chế dị ứng thực phẩm trong cơ thể động vật.

Các loại thức ăn giàu đạm đều có thể là nguyên nhân gây dị ứng thực phẩm. Ảnh minh họa. (Nguồn internet)

Báo cáo cho biết nếu hệ miễn dịch phán đoán thực phẩm giúp duy trì sự sống là loại thực phẩm dị thường, nó sẽ sản sinh kháng thể và phát động "tấn công," qua đó dẫn tới sự dị ứng thực phẩm. Tuy nhiên, trong trường hợp thông thường, cho dù thực sự có một số thực phẩm dị thường xâm nhập vào hệ tiêu hóa, hệ miễn dịch cũng sẽ không phát động "tấn công."

Để giải thích hiện tượng này các nhà khoa học thuộc Viện nghiên cứu lý hóa Nhật Bản đã tiến hành nghiên cứu trên chuột.

Các nhà khoa học phát hiện có hai phân tử trên bề mặt tế bào miễn dịch có tên gọi "tế bào đuôi gai" đã phát huy vai trò quan trọng trong quá trình các chất dinh dưỡng thực phẩm được hấp thụ qua niêm mạc ruột non. Hai phân tử này sẽ tạo ra tế bào T, qua đó gây ức chế đến sự sản sinh kháng thể có tác dụng tấn công thực phẩm dị thường.

Sau khi tiến hành biện pháp gen để loại bỏ hai phân tử kể trên các nhà khoa học phát hiện nguy cơ chuột xảy ra hiện tượng dị ứng thực phẩm đã tăng lên từ 70% đến 80%.

Theo các nhà khoa học phát hiện trên có ý nghĩa quan trọng trong nghiên cứu biện pháp mới điều trị bệnh dị ứng thực phẩm.