

Zaitie Satibi
zaisa@hmetro.com.my

Anafilaksis adalah tindak balas alahan yang ekstrem dan boleh berlaku secara tiba-tiba dalam masa beberapa minit selepas seseorang terdedah pada alergen (penyebab alahan). Kesan tindak balas ini boleh membawa maut jika penghidap tidak diberi rawatan segera.

Gejala anafilaksis seperti pembengkakan di bahagian mulut dan tekak, kesukaran bernafas, kesukaran menelan dan bercakap, gatal-gatal pada badan, kulit kemerahan, abdomen kejang, loya, muntah serta penurunan tekanan darah secara mendadak (kejutan anafilaksis), sakit amat sangat sebelum rebah dan tidak sedarkan diri.

Alahan makanan mendatangkan kesan terhadap semua lapisan umur dan ia berlaku apabila sistem imun badan bertindak balas terhadap protein tertentu dalam sesuatu makanan.

Kajian Kesedaran Alahan Malaysia yang dijalankan Persatuan Aleri dan Immunologi Malaysia (MSAI) menyenaraikan lima jenis makanan mempunyai paling banyak alergen menurut rakyat Malaysia, iaitu makanan laut (89.89 peratus), kacang (46.96), soya (44.31), gandum (30.19) dan telur (29.70).

Kajian yang sama juga menyenaraikan susu lembu menyebabkan alahan sebanyak 8.31 peratus. Alahan pada susu lembu adalah alahan makanan yang paling biasa berlaku pada bayi dan kanak-kanak. Tanda-tanda tindak balas alahan susu boleh bermula dari ringan seperti gatal-gatal kepada teruk seperti anafilaksis.

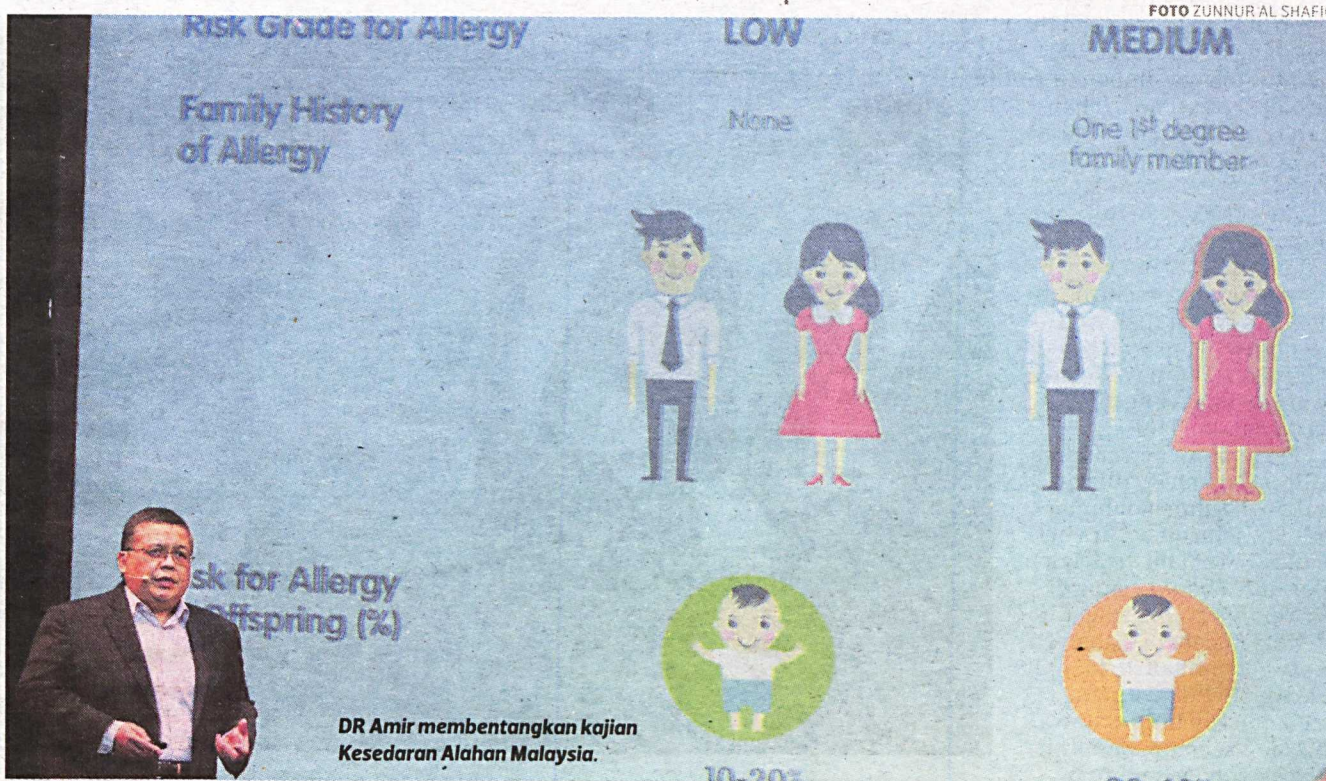
Presiden MSAI, Dr Amir Hamzah Abdul Latiff berkata, segelintir orang mengalami ketidakserasian makanan bermaksud tindak balas terhadap makanan yang tidak dikehendaki tetapi tidak membabitkan sistem imun atau dikenali sebagai tidak toleransi makanan.

"Namun, masalah tidak toleransi makanan sering disalahertikan sebagai alahan makanan disebabkan gejala yang sama. Bagaimanapun, alahan makanan boleh menyebabkan kesan yang serius atau membahayakan nyawa seperti anafilaksis.

"Kajian ini juga menunjukkan sebilangan besar rakyat Malaysia

AWAS MAKANAN TAK SERASI

Alergen bawa kesan alahan terhadap sesiapa saja disebabkan sistem imun tidak toleransi protein tertentu



DR Amir membentangkan kajian Kesedaran Alahan Malaysia.



tidak mempunyai pengetahuan yang berkaitan anafilaksis apabila sebanyak 71 peratus tidak tahu tanda-tanda serangan anafilaksis," katanya.

Dr Amir Hamzah berkata, alahan boleh diwarisi daripada ibu bapa tetapi setiap kanak-kanak berisiko mendapat alahan walaupun tidak diwarisi daripada ibu bapa disebabkan mereka terdedah pada pelbagai alergen sewaktu tempoh membesar.

"Alahan boleh melarat daripada satu jenis kepada jenis yang lain sepanjang hayat dan ini panggil 'allergy march'. Misalnya, kanak-kanak berusia setahun mengalami alahan makanan dan berkembang kepada ekzema ketika berusia tiga tahun.

"Seterusnya, alahan berkembang kepada asma ketika berusia tujuh tahun dan berkembang kepada alahan rongga hidung (rhinitis) menjelang usia 15 tahun dan selanjutnya.

"Di serata dunia, pola alahan semakin berubah.



PETUGAS menerangkan kelebihan susu tepung formula dengan Protein Separa Terhidrolisis berbanding susu lembu biasa.

Pada awalnya, terdapat peningkatan pada asma dan alahan rongga hidung, namun kajian-kajian terkini menunjukkan ada peningkatan berkaitan alahan makanan terutama dalam kalangan kanak-kanak," katanya di Kuala Lumpur sempena Minggu Alahan Sedunia, baru-baru ini.

Beliau membentangkan kajian dijalankan MSAI menerusi Inisiatif Bebas Alahan Kebangsaan yang dilaksanakan pada 1 Disember 2015 hingga 15

Mac lalu. Kajian ini yang pertama seumpamanya di Malaysia dan soal selidik dilakukan terhadap 8,000 responden lelaki dan perempuan berusia 22 hingga 40 tahun.

MSAI juga akan memulakan pembangunan Pelan Tindakan Alahan Malaysia berdasarkan kajian itu dengan kerjasama Universiti Putra Malaysia (UPM) dan pakar perubatan profesional di seluruh negara bagi mengurangkan kos rawatan berkaitan

pengurusan alahan dan membangunkan program khas dalam komuniti masing-masing.

Ini bertujuan untuk menguruskan pencegahan alahan dan seterusnya memperbaiki kualiti kehidupan ratusan ribu rakyat Malaysia.

Pada majlis itu juga, Nestle melancarkan susu tepung formula NANKID OPTIPRO HA 3 untuk kanak-kanak setahun ke atas yang mengandungi Protein Termaju iaitu sejenis protein yang dihuraikan kepada 10 kali pecahan lebih kecil dengan menggunakan proses unik.

Protein itu dikenali sebagai Protein Separa Terhidrolisis (PHP) dan menjadikan NANKID OPTIPRO HA 3 lebih mudah dihadam dan diserap, seterusnya membantu kanak-kanak memenuhi keperluan tumbesaran dan mencapai tahap perkembangan yang optimum.

Pengurus Perniagaan Negara, Nutrisi Bayi Nestle, Xavier Payard berkata, kajian mendapati bahawa PHP kurang mendatangkan kesan alahan berbanding protein susu lembu biasa yang terdiri daripada 80 peratus protein kasein dan 20 peratus protein whey.

"Protein whey adalah lebih berkualiti dan kurang alergenik berbanding kasein dan susu tepung formula yang baru ini mengandungi 100 peratus protein whey.

"Formula baru ini juga mengandungi 47 peratus lebih kandungan asid Docosahexaenoic (DHA) dan asid Arachidonic (ARA) yang boleh didapati dengan banyaknya di bahagian otak. Ia juga mengandungi probiotik Bifidobacterium lactis untuk membantu meningkatkan microflora usus yang baik di samping mengurangkan cirit-birit," katanya.

Protein whey adalah lebih berkualiti dan kurang alergenik berbanding kasein dan susu tepung formula yang baru ini mengandungi 100 peratus protein whey

XAVIER