

أحد المسببات الرئيسية لأمراض الحساسية التنفسية

حلم المواد الغذائية المخزنة.. كائنات دقيقة ذات مضار خطيرة

إعداد:

د. عبير سليمان الناصر
أستاذ مساعد لافقاريات-أكارولوجي
كلية العلوم التطبيقية للبنات
جامعة أم القرى- مكة المكرمة



تشير العديد من الدراسات والتقارير الطبية الدولية إلى ارتفاع نسبة الإصابة بأمراض الحساسية في الآونة الأخيرة، وقد يتبادر إلى الذهن أن للعوامل الوراثية دوراً مهماً في ذلك غير أن هناك مسببات أخرى عديدة منها على سبيل المثال: الطلع، القش، الوبر، العطور، الفطريات، التمدخين، وحلم تراب المنازل، وحلم المواد الغذائية المخزنة، ويساعد في ارتفاع نسبة الإصابة التلوث البيئي الناتج من عادم المركبات والمصانع وغيرها.

حلم المواد الغذائية المخزنة

ولدى السنوات الأخيرة زاد الاهتمام بحلم تراب المنازل كأحد المسببات الرئيسية لأمراض الحساسية التنفسية كما اتجهت الأنظار أيضاً إلى حلم المواد الغذائية المخزنة نظراً لأهميته في إحداث تفاعلات أمراض الحساسية أيضاً. وحلم المواد الغذائية المخزنة أو حلم المخازن الحساسية التنفسية عدة أعراض مثل سيلان الأنف، ذرف الدموع، العطس، ضيق التنفس، الصداع، صفير الصدر أثناء الزفير وأزمات الربو كما أن للحساسية المعوية بعض الأعراض مثل آلام واضطرابات معوية، هبّ و اختناق.

وفي السنوات الأخيرة زاد الاهتمام بحلم تراب المنازل كأحد المسببات الرئيسية لأمراض الحساسية التنفسية كما اتجهت الأنظار أيضاً إلى حلم المواد الغذائية المخزنة نظراً لأهميته في إحداث تفاعلات أمراض الحساسية أيضاً. وحلم المواد الغذائية المخزنة أو حلم المخازن الحساسية التنفسية عدة أعراض مثل سيلان الأنف، ذرف الدموع، العطس، ضيق التنفس، الصداع، صفير الصدر أثناء الزفير وأزمات الربو كما أن للحساسية المعوية بعض الأعراض مثل آلام واضطرابات معوية، هبّ و اختناق.

والأعشاب الطبية، والجبن، واللحم المبرد والمدخن، والفواكه المجففة وغيرها من المواد المستهلكة. وقد لوحظ تواجده في عدة عينات جمعت من أماكن مختلفة في محافظة جدة منها الدقيق، النخالة، الأرز، الجبن وغيرها.

كائنات دقيقة

يطلق على الحلم مصطلح «أكاروس» نسبةً إلى تحت طائفة الأكارى Subclass Acari التابعة لطائفة العنكبويات Class Arachnida في شعبة مفصليات الأرجل Phylum Arthropoda، وهي كائنات دقيقة الحجم يصعب رؤيتها بالعين المجردة فمعظمها لا يتجاوز الواحد ملم، ويفضل الحلم البيئة المعتدلة من درجات حرارة تتراوح بين ٢٥-٣٠°م و رطوبة نسبية ٧٥-٩٠٪، وتكتمل غالباً دورة حياته في غضون ١١-٢٨ يوماً تبعاً للظروف البيئية المحيطة كما أن لبعض أنواعه لها القدرة على مواجهة الظروف الغير ملائمة بتحولها إلى الطور الساكن المعروف باسم hypopus.

اللون والرائحة والمذاق

تتنوع طرق التغذية في حلم المخازن فقد يتغذى على المادة الغذائية مباشرة أو المواد العضوية المتحللة أو الفطريات، كما توجد منه بعض الأنواع المفترسة والمتطفلة التي تتغذى أو تتطفل على أنواع حلم أو الحشرات المتواجدة في المواد الغذائية المختلفة، وتزداد كثافته العددية عند توافر الظروف الملائمة لنموه وتكاثره مما قد يؤدي في كثير من الأحيان إلى تجاوز الحد الحرج المسموح به وهو معدل ٢٠٠حلم/جم من المادة، حيث أن تجاوز هذا الحد يتسبب في ظهور أضراراً على المادة الغذائية ومكوناتها المختلفة، وتقص في قيمتها الغذائية كما يصحب ذلك تغير في اللون والرائحة والمذاق. ينتج عن ذلك أضراراً على

صحة الإنسان والحيوان فكلما تزايدت أعدادهم في المادة الغذائية كلما أدى ذلك إلى تزايد كل من المواد الإخراجية للحلم، فضلاته و جلود انسلاخه المحتوية على نسب عالية من المواد المسببة للحساسية والمعروفة باسم الرجين allergen.

عمال المخازن والمخابز

لقد قامت العديد من الدراسات لتؤكد نسبة تزايد الحساسية التنفس في عمال المخازن والمخابز نتيجة لاستنشاقهم المستمر للحلم ومشتقاته من خلال احتكاكهم وتعاملهم مع المواد المصابة به، مؤدياً لظهور تفاعلات الحساسية المختلفة سواء الجلدية أو التنفسية.

التي قد تؤدي أحياناً إلى الربو الشعبي واستثارة الشعب الهوائية، كما أن تناول المواد المصابة به تؤدي إلى ظهور بعض الأعراض مثل الاضطرابات المعوية، إسهال، قيء وضيق في التنفس. ومؤخراً أظهرت بعض الدراسات الحديثة أن استنشاق الحلم ومشتقاته /أو تناول المواد المصابة به يؤدي لحدوث تغيرات مرضية في العديد من الأنسجة مثل التجويف الأنفي، الرئة، الأمعاء والكبد. ولقد أثبتت أيضاً بعض الدراسات أن تناول الفطائر أو البسكويت المعد من دقيق مصاب بكميات كبيرة من الحلم بعد التعرض لدرجات الحرارة العالية ١٠٠°م لم يمنع ظهور أعراض الحساسية حيث أن الرجين الحلم في بعض الأنواع له قدرة عالية لمقاومة درجات الحرارة المرتفعة، و عليه فإن تناول كميات صغيرة تراكمية من المواد المصابة به على فترات زمنية طويلة قد يؤدي إلى ظهور أضراراً نسجية في الأمعاء.

المستهلك العادي

ولبيض الحلم قدرة عالية على مقاومة طرق المكافحة بالتدخين لذلك يعد



التخزين بالتبريد عند الظروف الجافة الطريقة الوحيدة الآمنة لمكافحة الحلم في المواد الغذائية ومع ذلك قد تأتي محاولات مكافحة حلم المخازن بالوسائل المختلفة غير مجدية أحياناً نظراً لعدم إتباع طرق الوقاية السليمة في أماكن التخزين مما يؤدي إلى إعادة إصابة المواد مجدداً، وحيث أنه من الصعوبة على المستهلك العادي أن يكتشف إصابة المواد الغذائية بالحلم لذلك يجب التأكد أولاً من سلامة المادة الغذائية وتاريخ صلاحيتها وسلامة العبوة أيضاً قبل الشراء. كما يجب إتباع أساليب التنظيف المستمر في المنازل خاصة في أماكن التخزين مثل المطابخ مع التخلص من المواد المتناثرة في الأرضيات، الأركان والأرفف. والتأكد من التخزين في عبوات محكمة الغلق مع عدم حفظها في الدواليب وينصح بحفظ الكميات الكبيرة من المواد المخزنة في البراد عند درجات حرارة منخفضة جداً تحت الصفر، والاهتمام بالتهوية المستمرة للمطابخ وأماكن التخزين وذلك منعاً لتكاثر الحلم وتزايد أعدادهم.