

**ЭТИОЛОГИЯ АЛЛЕРГИИ: ЭТИОЛОГИЯ И ПАТОГЕНЕЗ****Турдиев Файзулло Шайдуллаевич****Жумаева Нилуфар Бахтиер кизи****Изатуллаев Отабек Шокирович****Собирова Эътибор Абдигаппоровна**

Преподаватели в Термезском филиале Ташкентской медицинской академии

<https://doi.org/10.5281/zenodo.7422528>

**Аннотация.** В статье представлен обзор литературы, посвященный гипотезам «гигиены» и «старых друзей», патогенетической роли иммуноглобулинов разных изотипов в развитии аллергических заболеваний, этиологической структуре пищевой аллергии, современному взгляду на механизмы ее развития. Освещены также вопросы, касающиеся механизмов формирования оральной толерантности. Широко обсуждается кишечная микробиота, ее влияние на формирование аллергического заболевания.

**Ключевые слова:** иммунная система ребенка, оральная толерантность, синдром перекрестной реактивности, современный взгляд на механизмы развития пищевой аллергии, кишечная микрофлора, кишечная микрофлора и формирование аллергического заболевания.

**ETIOLOGY OF ALLERGY: ETIOLOGY AND PATHOGENESIS**

**Abstract.** The modern literature general review dedicated to the hypothesis of "hygiene", "old friends", pathogenetic role of immunoglobulins of different types in the evolution of different allergies, food allergy etiology, modern view upon the mechanisms of its development are introduced in the article. The mechanisms of oral tolerance shaping are also summarized. Intestinal microbiota, its impacts upon the formation of allergy is widely discussed.

**Keywords:** child's immune system, oral tolerance, syndrome of cross-reactivity, modern aspects of pathogenesis of food allergy, intestinal microflora, intestinal microflora and formation of allergic disease.

Многочисленные исследования, выполненные в разных регионах мира и охватывающие разные возрастные группы населения, показали, что за последние десятилетия проблема аллергии приняла масштаб глобальной медико-социальной проблемы. В 1989 г. на основании результатов экспериментальных и клинических исследований D.Strachan [1] выдвинул «гигиеническую концепцию» развития аллергии, согласно которой, чистота (точнее, уменьшение разнообразия антигенов, с которыми встречается организм) вредна для здоровья [2–4]. В последующие годы данная теория нашла немало экспериментальных подтверждений для объяснения развития аутоиммунных заболеваний и злокачественных новообразований лимфоидного происхождения [5, 6]. Более того, в 1990 г. Вейнсток и соавт. впервые выдвинули «гипотезу гигиены воспалительных заболеваний кишечника», согласно которой на формирование иммунной системы детей отрицательно влияет чрезмерная гигиена, в результате чего в дальнейшем увеличивается вероятность развития воспалительных заболеваний кишечника [7]. Основываясь на этом, выдвигались даже предположения о возможности терапии ряда аутоиммунных заболеваний с помощью инфицирования пациентов низкопатогенными гельминтами [8]. R.Maizels [9], H.Santiago et. al. [10] показали молекулярную схожесть между аллергенами окружающей среды и белками

гельминтов. Авторы предполагают, что гельминтная инфекция может уменьшить, снять аллергическое воспаление, а значит и аллергическое заболевание. Известно, что контакты с бактериальными и глистными антигенами, которые выполняют роль «тренировочных» антигенов для иммунной системы ребенка, способствуют формированию верного баланса между Th1 и Th2 звеньями иммунитета. Согласно вышесказанному, иммунологическая основа гигиенической теории объясняется дисбалансом дифференцировки Т-хелперов в Th1 и Th2 [2].

Результаты многих исследований показали, что аллергический тип иммунного ответа не может быть полностью объяснен дисбалансом дифференцировки хелперов в Th1 и Th2. Позднее, гипотеза «гигиены» дала толчок к развитию целого направления, посвященного установлению механизмов влияния бактериального окружения на развитие аллергической патологии – гипотеза «старых друзей» или гипотеза «микробиоты» [11]. Согласно этой гипотезе, недостаточная микробная колонизация с рождения – фактор риска развития аллергических заболеваний [12]. Изменения, которые она внесла в «гипотезу гигиены» состоят в том, что для тонкой настройки и гармоничного развития регуляторных механизмов иммунитета важны не любые антигены окружающей среды, а прежде всего «старые друзья» – микроорганизмы и паразиты, которые обладают низкой патогенностью и давно сосуществуют с человечеством в близких отношениях [13–15]. Однако, несмотря на значительные успехи аллергологии и клинической иммунологии, патогенез аллергических заболеваний объяснен только частично. В литературе широко обсуждаются как патогенетическая роль иммуноглобулинов разных изотипов в развитии аллергических заболеваний, так и их информативность в клинической аллергологии. Однако эти данные – весьма неоднозначны [1]. В одних исследованиях [2–3] было продемонстрировано, что низкий уровень секреторного и сывороточного IgA может повысить риск развития аллергического заболевания. В других работах [4], наоборот, установили, что дефицит IgA часто клинически проявляется инфекциями верхних дыхательных путей и не ассоциируется с респираторной аллергией. Л.А.Кцюян и соавт. [5] показали, что частота встречаемости дефицита IgA разной степени выраженности зависит как от уровня IgE у больных с аллергодерматозами, так и от возраста больного. По мнению Н.Rezvan et.al [6] и A.Szczawinska-Poplonyk [2], иммунная недостаточность и аллергия оказывают взаимное влияние и могут быть рассмотрены как «частично перекрывающийся синдром». Созревание иммунной системы в раннем детском возрасте, предрасположенность к атопии, аллергены окружающей среды и, наконец, инфекционные агенты являются необходимыми составляющими этого вопроса. Таким образом, в публикуемых работах по исследованию значимости дефицита IgA для риска возникновения и развития аллергического заболевания, имеются скудные, нередко противоречивые данные. Учитывая ряд особенностей иммунной системы, зависящих от возраста, важным этапом на пути выяснения иммунных механизмов аллергических заболеваний являются исследования, проведенные у пациентов детского возраста [1, 2]. Н.Thorarinsdottir [8] и В.Luoviksson [9] считают, что в раннем детском возрасте медленный синтез сывороточных иммуноглобулинов А, М, G и, наоборот, ускоренное накопление IgE являются риском развития аллергических заболеваний у детей. Установлено также, что у детей младенческого возраста слабо развита система местного иммунитета, имеется возрастная незрелость в ферментной системе ЖКТ. Последние затрудняют формирование

оральной толерантности и, соответственно, способствуют развитию пищевой аллергии [10, 11]. С возрастом у ребенка происходит созревание ферментных систем и барьерных свойств слизистых оболочек. Это способствует формированию оральной толерантности к пищевым аллергенам и в большинстве случаев спонтанному излечению от пищевой аллергии [10]. В последние годы на фоне некоторого снижения темпов роста распространенности респираторной аллергии – первая волна аллергии – отмечается резкое увеличение частоты патологических состояний, связанных с нарушением процессов формирования толерантности к пище [12]. В тот же самый период времени отмечается увеличение распространенности пищевой аллергии и у детей. А потому, пищевая аллергия, механизмы ее развития вызывают большой интерес исследователей [3–6], а пищевую аллергию образно называют «второй волной» эпидемии аллергии. Клинические проявления пищевой аллергии выражаются в первую очередь морфологическими и функциональными изменениями пищеварительной системы, которые могут носить и острый, и хронический характер. Из отдаленных органов и систем наиболее частые проявления пищевой аллергии и у взрослых, и у детей – изменения кожных покровов: острая крапивница и ангионевротический отек Квинке, атопический дерматит, оральный аллергический синдром. Возможны другие изменения аллергического характера и в слизистых оболочках респираторного тракта. Самое тяжелое проявление пищевой аллергии – анафилактический шок. Наиболее часто встречается пищевая аллергия у больных с атопическими заболеваниями, в частности атопическим дерматитом, атопической бронхиальной астмой. Пищевая аллергия чаще отмечается у больных с заболеваниями ЖКТ и гепатобилиарной системы [7, 8]. Выраженными сенсибилизирующими свойствами обладают продукты белкового происхождения, содержащие животные и растительные белки. Частота встречаемости пищевых аллергенов варьирует с возрастом. Так, аллергия к коровьему молоку чаще возникает у детей (особенно до 2 лет) и примерно у 80% из них к 5-й годовщине жизни развивается клиническая толерантность. Кроме коровьего молока, у детей первого года жизни часто выявляется гиперчувствительность к белкам куриного яйца, глютену, белкам банана, риса [2]. Наиболее же частой причиной развития пищевой аллергии у подростков и взрослых является сенсибилизация к экзотическим фруктам, к рыбе, орехам (74%) [9, 4]. Пищевые аллергены принято подразделять на 2 группы: животные и растительные. Согласно современным данным, 65% растительных пищевых аллергенов принадлежат к 4 семействам: проламины (2S-альбумин, липид-переносящие белки); купины – вицилин, легумин; профилины и белки защиты – PR-белки, гомологичные главному аллергену березы Bet v 1. Для пищевых аллергенов животного происхождения выделяют 11 белковых семейств, из которых наибольшее значение придают семействам тропомиозина, казеина и парвальбумина [9]. В зависимости от способности сохранять антигенные свойства при протеолизе и термической обработке выделяют 2 класса пищевых аллергенов. Класс I – белки, устойчивые к перевариванию и термической обработке. Сенсибилизация к ним развивается в желудочно-кишечном тракте, поэтому для них чаще всего характерны генерализованные клинические проявления. К данному классу относятся аллергены молока, яиц, рыбы, арахиса и растительных продуктов, содержащих липид-переносящие белки [8]. Класс II пищевых аллергенов представлен термолабильными белками, типичными для фруктов и овощей, однако они могут

встречаться и в продуктах животного происхождения. Сенсибилизация к ним формируется опосредованно, за счет предшествующей аллергизации пациента гомологичными растительными белками через респираторный тракт (Bet v1-гомологичные белки, профилины). Клинические симптомы пищевой аллергии выражаются местно, в виде орального аллергического синдрома, и характерны для подростков и взрослых. Появление клинических симптомов пищевой аллергии при употреблении овощей и фруктов в этом случае будет зависеть от наличия у них гомологичных эпитопов, ответственных за перекрестную реакцию с аэроаллергенами [7]. За последние 10–15 лет имеется огромный прогресс в понимании механизмов развития пищевой аллергии. В основе истинной пищевой аллергии лежат иммунные механизмы реагирования на пищевые продукты, в то время, как пищевая гиперчувствительность неаллергического типа протекает без участия иммунной системы. Она может быть вызвана патологией ЖКТ, ферментопатиями, псевдоаллергическими реакциями после употребления продуктов, богатых гистамином, тирамином, гистаминолибераторами, а также другими факторами [6].

Истинная пищевая аллергия характеризуется иммунными опосредованными механизмами развития непереносимости пищи, которые могут развиваться по механизмам гуморального и/или клеточного типа [5]: • гиперчувствительность немедленного (IgE-зависимого типа); • гиперчувствительности замедленного типа (Т-зависимый); • IgG/IgM-обусловленная (не IgE-зависимая); • смешанная (гиперчувствительность немедленного и замедленного типов). Наиболее хорошо изучена IgE-опосредованная пищевая аллергия. В развитии IgE-опосредованных аллергических реакций существенно значение дендритных клеток. DC2-клетки (дендритные клетки II типа) при презентации антигена направляют дифференцировку Т клеток по Th-2 пути [2]. В последние годы особое внимание уделяют изучению такого иммуногенного феномена, как синдром перекрестной сенсибилизации. Доказано, что зачастую клинические проявления пищевой аллергии у пациентов не связаны с продуктами питания, а обусловлены сенсибилизацией к пыльце растений. Синдром перекрестной реактивности (СПР) – это эволюционно сложившийся механизм защиты макроорганизма от инфекционного воздействия, негативным эффектом которого является развитие ряда аутоиммунных болезней [3]. До 90% пациентов с пищевой аллергией имеют пыльцевую косенсибилизацию. Для достоверного возникновения СПР достаточно 70% идентичности аминокислотной последовательности в белках аллергенов. Перекрестные реакции существуют не только между пыльцевыми аллергенами, но и между пыльцой и плодами, листьями, стеблями растений как внутри одного вида, так и среди растений разных видов [1]. Возможности современной диагностики позволяют идентифицировать «виновный» белок аллерген-триггер. Таким образом, дальнейшее изучение роли белковых компонентов аллергенов в формировании клинических фенотипов пищевой аллергии при СПР является актуальным. Накопленная информация о возможных путях и особенностях сенсибилизации позволит разработать превентивные стратегии профилактики пищевой аллергии. Новые данные о функциональных возможностях белков-аллергенов дадут возможность разработать алгоритмы диагностики и лечения пищевой аллергии с позиции персонализированной медицины, обеспечат возможность назначения элиминационной диеты с минимальным ограничением продуктов питания. В настоящее время рассматриваются следующие функции

гастроинтестинального тракта как функции иммунологического органа: • поддержание толерантности к пищевым антигенам; • поддержание толерантности к комменсалам; • развитие иммунного ответа к патогенным антигенам. Отсутствие иммунного ответа к пищевым антигенам может возникать при разрушении белка пищеварительными ферментами, невозможности преодоления антигенами кишечного эпителия и слизистого слоя (что предупреждает контакт молекул с антиген-представляющими клетками) и из-за особенностей местного иммунного ответа. Основная особенность местного иммунитета состоит в подавлении иммунного ответа, в котором главную роль играет феномен оральной толерантности. Оральная (пищевая) толерантность – это периферическая неотвечаемость на растворимые белки, введенные оральным путем, впервые описанная почти 100 лет назад. Оральная толерантность формируется в первые месяцы жизни ребенка [10]. Природа пищевой толерантности стала понятной недавно, только после открытия механизмов мукозального иммунитета. При любом пути поступления антигенного материала через слизистую оболочку он захватывается антиген-презентирующими клетками, прежде всего дендритными.

Ключевую роль в формировании оральной толерантности и аллергической реакции на пищевые аллергены в настоящее время отводят дендритным клеткам. Решающим в судьбе этих чужеродных веществ является наличие или отсутствие в их составе PAMP (pathogen-associated molecular pattern). Как известно, к ним относят молекулы или их фрагменты, по которым организм при помощи pattern-распознающих рецепторов (TLR, NOD) опознает потенциально опасные микроорганизмы. Основные носители таких рецепторов – макрофаги, однако эти рецепторы присутствуют и на эпителиальных клетках барьерных тканей. Если в поступающих молекулах через слизистые (пищевые, принадлежащие комменсалам молекулы) PAMP отсутствуют, не происходит активации макрофагов и дендритных клеток – это толерогенные дендритные клетки. Толерогенные дендритные клетки секретируют ИЛ-10 и характеризуются слабой экспрессией костимулирующих молекул CD80 и CD86. В результате, при контакте толерогенных дендритных клеток с CD4<sup>+</sup>-клетками не происходит активация Т-клеток, а происходит развитие Treg-клеток. Регуляторные Т-клетки являются основными продуцентами супрессорных цитокинов- ИЛ-10 и TGF- $\beta$ . Это предопределяет развитие анергии. Степень супрессии зависит от дозы и природы антигена. Если через слизистые оболочки поступают патогены или их PAMP-содержащие продукты, распознавание PAMP макрофагами и дендритными клетками (иммуногенные дендритные клетки) приводит к их активации, секреции провоспалительных цитокинов и хемокинов и к развитию воспалительных реакций. В наименьшей степени эти различия сказываются на синтезе IgA [10]. Таким образом, в поддержании такой ареактивности ведущую роль играют 3 типа клеток: эпителиальные клетки, напрямую и постоянно контактирующие с микрофлорой, дендритные клетки и Treg-клетки. Последние продуцируют супрессорные цитокины-ИЛ-10 и TGF- $\beta$ . Индукция оральной толерантности ассоциируется как с повышением продукции супрессорных цитокинов – ИЛ-10 и TGF- $\beta$  (основными продуцентами являются Treg), так и со снижением продукции ИЛ-12. TGF- $\beta$  и ИЛ-12/ИНФ- $\gamma$  играют противоположные роли в иммунной регуляции в кишечнике и имеют решающее значение в индукции слизистого иммунного ответа и толерантности [11]. Итак, пищевые или другие чужеродные белковые антигены, поступившие орально, стимулируют

активность одного из двух основных феноменов: системной иммунологической гипотвечаемости (оральную толерантность) или гиперчувствительности [4]. Установлено, что микрофлора и пищевые антигены способствуют формированию адекватного иммунитета и пищевой толерантности и у ребенка [12, 15]. Изучение микробиоценоза человека – одно из наиболее актуальных направлений медицинской науки и практики. Микробиота – это разнообразные по количественному и качественному составу ассоциации микроорганизмов и продукты их биохимической активности. Значительный прорыв в понимании микробиоценоза произошел с внедрением новейших молекулярно-генетических технологий, при помощи которых были идентифицированы многочисленные виды бактерий, не поддающиеся культивированию. Сам термин «нормальная микрофлора» объединяет спектр микроорганизмов, наиболее часто выделяемых из организма здорового человека [14]. Видовой состав микробного биоценоза различных отделов кишечника периодически меняется, но каждому индивидууму свойственны характерные микробные сообщества. В настоящее время установлено 6 доминирующих и преобладающих филогенетических групп микроорганизмов: группа бактероидов, *Clostridium leptum* и *C. coccoides*/Eubacterium rectale group, бифидобактерии, *Atorobium*, лактобактерии и их родственные виды. Несмотря на доминирование одних и тех же видов бактерий, у каждого человека фекальная микробиота уникальна и отличается от микробиоты другого человека. Установлено, что основой становления кишечного микробиома служит генетический фон макроорганизма. Вместе с тем, показано, что у взрослого индивидуума при условии соблюдения постоянной диеты кишечная микрофлора достаточно стабильна и устойчива. На фоне снижения количества бифидобактерий, повышается проницаемость эпителиального барьера кишечника для макромолекул пищи, усиливается пищевая сенсбилизация и возникает дефицит секреторного IgA, что способствует формированию атопических болезней. Таким образом, представители кишечной микрофлоры и пищевые белки играют важную роль в функционировании иммунной системы как в физиологических условиях, так и в патогенезе воспалительных заболеваний кишечника, пищевой аллергии [11, 12, 13]. В настоящее время проводятся исследования, направленные на возможности использования кишечной микрофлоры в целях предотвращения и лечения аллергических заболеваний. Просматривается насущная необходимость в разработке оригинальных подходов, которые позволят в будущем изменить направленность терапии.

## REFERENCES

1. Strachan D.P. Hay fever, hygiene, and household size. *BMJ*. 1989; 299: 1259–1260.
2. Зайцева С.В. Некоторые аспекты патогенеза и терапии пищевой аллергии у детей. *Ж-л Трудный пациент*. 2012; 8–9: 30–36. / Zajceva S.V. Nekotorye aspekty patogeneza i terapii pishhevoj allergii u detej. *Zh-l Trudnyj pacient*. 2012; 8–9: 30–36. [in Russian]
3. Jeurink P.V., Rijniere A., Martin R., Garssen J., Knippels L.M. Difficulties in describing allergic disease modulation by pre-, pro- and synbiotics. *Curr Pharm Des*. 2012; 18 (16): 2369–74.
4. Matricardi P.M. The use of microbes and their products in allergy prevention and therapy. *Allergy Frontiers* 2010; 6: 277–289.
5. Zhugong L., Qian L., Bleich D., et al. Regulation of type 1 diabetes, tuberculosis, and asthma by parasites. *J of Molecular Medicine* January 2010; 88: 1: 27–38.
6. Elliot D.E., Weinstock J.V. Helminths and the IBD Hygiene Hypothesis. *Inflammatory Bowel Diseases*. 2008; 15: 1: 128–132.
7. Shor D.B., Harel M., Rami E., Shoenfeld Y. The Hygiene theory harnessing helminths and their ova to treat autoimmunity. *Clinical Reviews in Allergy & Immunology*. 2013; 45: 2: 211–216.
8. Santiago H.C., Nutman T.B. Human Helminths and allergic disease: The hygiene hypothesis and beyond. *Am J Trop Med Hyg*. 2016 Aug 29; Pii: 16–0348.
9. Maizels R.M. Parasitic helminth infections and the control of human allergic and autoimmune disorders. *Clin Microbiol Infect*. 2016 Jun; 22 (6): 481–6.
10. Santiago H.C., Nutman T.B. Role in allergic diseases of immunological cross-reactivity between allergens and homologues of parasite proteins. *Crit Rev Immunol*. 2016; 36 (1): 1–11.
11. Hartog D.G., De Vries-Reilingh G., Wehrmaker A.M., Savelkoul H.F., Parmentier H.K., Lammers A. Intestinal immune maturation is accompanied by temporal changes in the composition of the microbiota. *Benef Microbes*. 2016 Sep; 16: 1–10.
12. Новик Г.А. Стратегия формирования толерантности у детей с пищевой аллергией. *Вопросы современной педиатрии*. 2015; 14 (1): 70–77. / Novik G.A. Strategija formirovanija tolerantnosti u detej s pishhevoj allergiej. *Voprosy sovremennoj pediatrii*. 2015; 14 (1): 70–77. [in Russian]
13. Rook G.A. Regulation of the immune system by biodiversity from the natural environment: an ecosystem service essential to health. *Proc Natl Acad Sci USA*. 2013 Nov 12; 110 (46): 18360–7.
14. Lowry C.A., Smith D.G., Siebler P.H., Schmidt D., Stamper C.E. et al. The Microbiota, Immunoregulation, and Mental Health: Implications for Public Health. *Curr Environ Health Rep*. 2016 Sep; 3 (3): 270–86.
15. Johnson C.C., Ownby D.R. The infant gut bacterial microbiota and risk of pediatric asthma and allergic diseases. *Transl Res*. 2016 Jul 9. pii:S1931–5244(16)30103–7.