

## **Abstrakt**

Alergie – epidemie 20. století a můžeme říci, že i nadále neztrácí na své síle. I přes usilovnou snahu klinické imunologie a alergologie alergiků neustále přibývá – včetně oblasti potravinových alergií. Snažíme se sice dostat pod kontrolu vzniklé potíže, ale nedokážeme účinně zabránit nárůstu příčin, které ke vzniku alergických onemocnění vedou. Praxe je mnohdy taková, že příčiny alergických onemocnění známe, ale k jejich odstraňování přistupujeme velmi nedůsledně. Je to otázka moderního životního stylu, otázka životních priorit jedince a společnosti.

Tato diplomová práce se snaží přiblížit problematiku nežádoucích reakcí na požití potravin. Jsou zde rozlišeny základní rozdíly mezi pravou potravinovou alergií a potravinovou intolerancí. Cílem bylo popsat nejčastěji se vyskytující možné potravinové alergeny, které způsobují rozličné nežádoucí reakce a způsobují tak u citlivých jedinců nemalé zdravotní problémy. Větší pozornost je věnována kapitole hlavních alergenů obilovin z důvodu výskytu onemocnění zvané celiakie, s jejíž výskytem stejně jako u potravinové alergie či intolerance se můžeme setkat v kterémkoliv věku pacienta. Neméně důležité jsou pak kapitoly popisující možnou diagnostiku a léčbu, které v současné době nabízejí nemalé možnosti.