

## **NEODGOVORENA PITANJA SEKCIJE ZNANOST O PREHRANI U SLUŽBI PROCJENE RIZIKA**

Zbog limitiranosti vremena te vašeg velikog interesa, na neka postavljena pitanja putem aplikacije *sli.do*, nismo uspjeli odgovoriti te smo obećali to učiniti pisanim putem. Stoga, odgovore možete pronaći u nastavku:

***P: Koliki je obuhvat primjene EU Vodiča za izračunavanje hranljive vrijednosti hrane u RH?***

**O: Daniela Čačić Kenjerić**

Prijevod vodiča na hrvatski kompletiran je početkom 2017. godine. Aktivnosti predstavljanja vodiča započele su u ožujku 2017. godine i još uvijek su u tijeku kroz radionice namijenjene proizvođačima hrane. Analiza primjene, obzirom da smo još uvijek u promotivnim aktivnostima, do sada nije provedena, a uslijedit će nakon završetka promotivnih predavanja i radionica.

***P: Koliko se u RH ulagalo u obrazovanje generacije o pravilnoj prehrani tokom osnovne škole i vrtića kako bi spriječili ove probleme-u odnosu na Finsku?***

**O: Irena Keser**

U RH djeca u osnovnim školama u sklopu nastave iz predmeta kao što su Priroda i društvo, u nižim razredima osnovne škole, te predmeta Biologija, u višim razredima osnovne škole, obrađuju teme o pravilnoj prehrani. Dodatna znanja učenici u osnovnim školama u Hrvatskoj mogu steći kroz dragovoljno uključivanje škola u nacionalne i međunarodne projekte, kao na primjer znanstveni projekt u sklopu programa OBZOR 2020, u koji je uključen naš Laboratorij za znanost o prehrani, koji ima za cilj poboljšati kvalitetu prehrane u školama i primjenom IT alata kroz igru educirati djecu u OŠ o pravilnoj prehrani.

***P: Možete li pojasniti na koji je način postignuta 100% sigurnost hrane bez ambalaže?***

**O: Irena Keser**

Budući da se naša ekspertiza ne odnosi na pitanje koje ste nam uputili, jedino što možemo odgovoriti je ono što je poznato, a to je da je subjekt koji stavlja prehrambeni proizvod na tržište odgovoran među ostalim i za sigurnost hrane.

Više informacija možete naći na web-u ako upišete: „laser cut in food industry as food safety“

***P: Koji se trendovi u prehrani primjećuju i bilježe u Hrvatskoj?***

**O: Irena Keser**

Prema istraživanju provedenom u Hrvatskoj autora Kesić i suradnici iz 2009. potrošači u Hrvatskoj mogu se svrstati u 4 skupine s obzirom na stil života/prehranu: a) relaksirani, b) eksperimentalisti, c) moderni, d) zabrinuti nutricionisti i e) tradicionalisti. U razdoblju od deset godina porastao je broj tzv. relaksiranih potrošača (veliki porast broja žena koje ne brinu previše što kupiti, kuhati i kada objedovati). Segment tzv. zabrinutih nutricionista se povećao za više od 100% u promatranom periodu, što upućuje na zaključak da suvremena društva sve više brinu o tome kakvu hranu kupuju, na koji način je pripremaju i kada je konzumiraju. Karakteristika ove skupine potrošača je usmjerenost potrošača na organsku hranu i spremnost da se uloži trud za kupovinu i plati premijska cijena za proizvode koji imaju veću nutritivnu vrijednost. Značajno smanjenje (od 22% u razdoblju od deset promatranih godina) segmenta tzv. tradicionalista smatra se da je u najvećem dijelu razlog tranzicije gospodarstva i posljedično manje vremena koje ostaje ženama za kućanske aktivnosti, a posebno one koje se posvećuju kupovini i pripremi hrane.

***P: Da li se desenzibilizacija obavlja u kliničkim uvjetima, pod stalnom kontrolom liječnika ili ne?***

**O: Mirjana Turkalj**

Hiposenzibilizacija je bolji termin od denzibilizacija nutritivnim alergenima još nije dio rutinske terapije bolesnika alergičnih na hranu. U našoj Bolnici /Referentnom centru MZ/ smo započeli s provođenjem oralne imunoterapije na hranu. Ista se započinje u bolnici, a potom nastavlja kod kuće, primjenom određene doze svaki dan. Savko povećanje doze se provodi u bolnici uz monitoring zbog opasnosti od nuspojava. Teži se dosegnuti punu terapijsku dozu i održavati istu kroz ukupno 3 godine da bi se postigla tolerancija.

***P: Postoje li statistički podaci o broju alergičara u Hrvatskoj?***

**O: Mirjana Turkalj**

Statistički podaci od incidenciji i prevalenciji alergijske astme, alergijskog rinitisa i atopijskog dermatitisa postoje u RH i dobiveni su po standardiziranom protokolu. Na žalost ne postoje još uvijek standardizirani protokoli za prikupljanje usporedivih podataka o učestalosti alergije na hranu (još nije definirano koji se podatak smatra ključnim, tj. da li se uzimaju podaci samo u bolesnika kojima je rađen provokacijski test i dokazana alergija, da li je dovoljno popuniti upitnik u kojem se prikupljaju podaci za bolesnike koji sumnjaju da su alergični na hranu, da li se uzimaju podaci od bolesnika koji imaju dokazana sIgE protutijela na hranu, itd. Tijekom EuroPrevall projekta prikupljeni su podaci koji su uključivali sve od navedenog, a mi smo samo dijelom participirali u projektu te nemamo podatke za cijelu RH. Podaci o učestalosti alergije na pojedine namjernice za naš Centar su usporedivi s Europskim podacima.

***P: Food allergies are on the increase. What reasons are known that contribute to this increase?***

**O: Mirjana Turkalj**

It is generally accepted that the prevalence of food allergy has been increasing in recent decades, particularly in westernised countries. Why is food allergy increasing, we really do not know. Increase of allergic diseases, including food allergies associated with several factors;

- early exposure to a food allergen through broken skin might prompt the development of food allergy,
- The "hygiene hypothesis," which has been proposed to explain the increase of allergies, holds that early exposure to gram-negative bacteria (germs) or parasites impacts the immune system and lowers the risk of allergic disease
- Antibiotic use and infection history, not only modulate the immune response but also change the intestinal flora or meta-genome in the gut
- Diet and the proportion of vitamins D/ A and omega 3/6 FA also can modulate immune response, etc.