**MICROBIOMUL, ENTOMOFAGIA ȘI ALERGIA**

Georgeta Sinițchi

Centrul Medical Alergologic Atopia Iași

Creșterea populației la nivel mondial este o realitate și se estimează că în anul 2050 va ajunge la un număr de nouă miliarde. Problema hranei este importantă.Insectele comestibile constituie   
o alternativă la producția de carne pentru folosire:directă a omului și indirect ca aliment al ani-malelor.Astfel, insectele comestibile devin motorul ameliorării mijloacelor de existență contu-rînd o nouă disciplină: entomofagia. Insectele comestibile pot fi: alimentul viitorului, sursa de proteine, actual acestea sunt prezente în alimentația a două miliarde de oameni; creșterea este puțin poluantă, față de producătorii de carne, frâna consumului depinde de aprecierea culturală. Insectele comestibile pot constitui : risc alergic, risc de alergie încrucișată ( crustacee, acarieni, etc.), manifestări respiratorii (astm, rinită), manifestări digestive: sindromul oral alergic, gastro-enterocolite, maifestări cutanate, cardiovascular: marea anafilaxie, frecvență mai mare de 7,6%, posibil cazuri neraportate, teren atopic: factori de risc sau personal alergic, rolul alergologului fiind necesar în : diagnostic, prevenție, tratament. Microbiomul bun dat de consumul de insecte comestibile, conduce la creșterea variabilității și diversității și la o bună eubioză intestinală. Aceasta produce o bună apărare imunitară și efect benefic în rezistența la antibiotice. **În concluzie** entomofagia aduce un bun microbiom (excluzând sensibilizarea alergică) în apă-rarea imunitară, în antibioticorezistență.   
**Cuvinte cheie**: microbiom, variabilitate, diversitate, entomofagie, alergie.

**MICROBIOME, EDIBLE INSECTS AND ALLERGY**  
 Georgeta Sinițchi

Allergy Medical Center Iaşi Atopia

Global population growth is a reality and is expected in 2050 will reach nine billion. The issue of food is important. Edible insects are an alternative to meat production for use: direct and indirect human animals as food. Thus, edible insects are improving possibility engine outlining a new discipline: *"entomophagus".* Edible insects are: food future, source of protein, they are present in the current feeding two billion people; growth is less polluting to meat producers, brake consumption depends on cultural appreciation. Edible insects can be: allergic risk, the risk of cross-allergy (crustaceans, mites, etc.), respiratory symptoms (asthma, rhinitis), digestive symptoms: oral allergy syndrome, gastro-enterocolitis, maifestări skin cardiovascular great anaphylaxis, higher frequency 7,6%, possible unreported cases, atopy: personal risk factors or allergic, allergology role is required: diagnosis, prevention, treatment. Microbiome gave good eating edible insects lead to increased variability and diversity and to good intestinal . This produces a good immune defense and beneficial effect on resistance to antibiotics**. In conclusion** Edible insects brings a good microbiome (excluding allergic sensitization) in immune defense in resistance to antibiotics. **Keywords**: microbiome, variability, diversity, "*entomophagus "*allergy.