

# TEST INTOLLERANZE ALIMENTARI

## Reazioni avverse IgG-mediate ad antigeni alimentari e microbici

Si definisce intolleranza alimentare, la tendenza di un cibo a sviluppare delle reazioni anomale ed eccessive, producendo una serie di sintomi di disagio come gonfiore, pesantezza o difficoltà digestive.

Quando è coinvolto il sistema immunitario in una reazione avversa al cibo non tossica e non IgE-mediata si può essere in presenza di una reazione immunomediata con coinvolgimento di IgG specifiche allergologiche (con conseguente formazione di immunocomplessi).

### PRINCIPIO

La diagnosi di un'effettiva reazione avversa al cibo IgG-mediata prevede il dosaggio dei livelli anticorpali (immunoglobuline G) nel sangue del paziente, mediante metodica E.L.I.S.A. (Enzyme-Linked ImmunoSorbent Assay).

Estratti antigenici alimentari purificati vengono fatti adsorbire a specifici supporti e fatti reagire col campione ematico. L'esito del test si basa sul riconoscimento selettivo antigeno-anticorpo. Essendo il componente antigenico adeso al supporto, la reazione antigeno-anticorpo è immobilizzata e facilmente evidenziabile mediante opportuno substrato. Anticorpi marcati con un enzima, reagendo, producono una risposta di tipo colorimetrico quantificabile: un opportuno sistema di lettura permette di valutare l'intensità della reazione in grado percentuale.

La finalità del test, quindi, è quella di identificare le immunoglobuline di classe G specifiche per specifici antigeni alimentari.

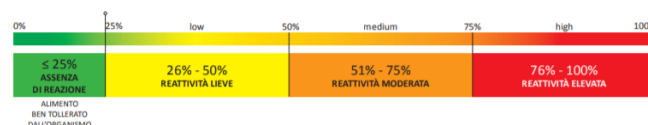
Il test analizza in modo accurato, rapido e con referto di facile lettura, fino a **180 alimenti e funghi, muffe, lieviti**.

### ESECUZIONE DEL TEST

Il test viene effettuato con il siero del paziente: è sufficiente un prelievo di sangue capillare. Non è necessario il digiuno.

### INTERPRETAZIONE DEI RISULTATI

L'esito del test è riportato in una tabella in cui sono elencati tutti gli alimenti analizzati accompagnati dal valore di reattività: le percentuali, da intendersi come il grado di intolleranza verso lo specifico alimento, sono corredate di istogramma con dimensioni e colore relativi alla gravità della reattività.



La reazione positiva al test viene valutata in grado percentuale, dal 26% al 100%.

I valori compresi tra 5% e 25%, comunque evidenziati nel referto, non sono da considerarsi positivi per la reazione ed indicano quegli alimenti il cui consumo non crea problemi all'organismo.

Si suggerisce di prestare attenzione anche ai valori prossimi ai limiti prestabiliti del 25% per gli individui che presentano un sistema immunitario deficitario e debilitato.

Il referto contiene, inoltre, consigli per la dieta, schede tecniche degli alimenti e miceti, e approfondimenti per lo specialista.