

Test Intolerancia Alimentaria

Reacciones adversas a los alimentos

A lo largo del tiempo muchos autores han sospechado de la capacidad de los alimentos comunes para causar patología en determinados sujetos.

En nuestros días, además del rigor diagnóstico, es necesaria la utilización de una terminología precisa ante las Reacciones Adversas a los Alimentos. En 1984, la Academia Americana de Alergia e Inmunología publicó la delimitación de los términos a utilizar en relación a las Reacciones Adversas inducidas por alimentos. Básicamente se diferencian dos grandes grupos de reacciones según los mecanismos que los producen:

Las mediadas por mecanismos inmunológicos, llamadas reacciones alérgicas a los alimentos.

Las mediadas por otros mecanismos, que se engloban con el término de intolerancia alimentaria dentro de la que se encuentran las alteraciones metabólicas, déficits enzimáticos, acción tóxica...

Dentro de las reacciones causadas por mecanismos inmunológicos diferenciamos los procesos mediados por elevación de las Inmunoglobulinas IgE (que intervienen en procesos anafilácticos), y los mediados por elevación de las IgG.

Es a éste último mecanismo de reacción al que llamamos "Sensibilidad Alimentaria" para diferenciarla de la alergia típica.

Sensibilidad Alimentaria

Los antígenos (Ag) alimentarios más típicos son glicoproteínas de pequeño peso molecular (10.000 a 40.000 daltons) resistentes a la hidrólisis por ácidos y proteasas, y a la desnaturalización por el calor.

Los antígenos son captados por las células M del epitelio que recubre las Placas de Peyer, donde son procesados por macrófagos portadores de MHC-II, para su posterior presentación antigénica a los linfocitos.

También algunos enterocitos son portadores de moléculas de MHC-II y son capaces de presentar algunos antígenos solubles. Se produce así una sensibilización al antígeno, que se traduce en una respuesta inmunológica heterogénea, pero en la que predomina la producción de IgA y la supresión de la respuesta IgE.

Incluso en condiciones normales, pequeñas cantidades de macromoléculas alimentarias son absorbidas, y son rápidamente neutralizadas por inmunoglobulinas circulantes, formando inmunocomplejos, que contienen IgA o IgG, y son detectables de una a tres horas tras la ingesta.

Numerosos estudios relacionan los alimentos con reacciones de hipersensibilidad mediada por inmunoglobulinas tipo IgG.



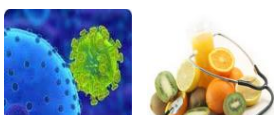
De esta forma, la continua ingestión de los alimentos a los que se es sensible provoca una constante presencia de anticuerpos en el torrente sanguíneo.

¿En qué consiste el Test de Sensibilidad Alimentaria?

Se trata de una prueba realizada en el laboratorio capaz de valorar la respuesta no alérgica que el sistema inmunológico de algunas personas desencadena de forma específica frente a ciertos alimentos.

La valoración de esta reacción inmunológica se lleva a cabo cuantificando los niveles de anticuerpos tipo IgG específicos frente a una serie de alimentos mediante la técnica de Microarray.

La supresión de la dieta, de los alimentos frente a los que se han detectado unos niveles de IgG elevados, va a provocar la reducción o la supresión de los síntomas derivados de dicha reacción inmunológica.



Test Intolerancia Alimentaria

Indicaciones

- Trastornos gastrointestinales.
Dolor abdominal, estreñimiento, diarrea, náuseas,...
- Trastornos dermatológicos.
Acné, psoriasis, eczema, urticaria
- Trastornos respiratorios
Tos, asma, bronquitis, rinitis crónica
- Trastornos endocrinos
Ascitis, obesidad refractaria a dieta hipocalórica
- Trastornos musculares
Artritis, rigidez, fibromialgia
- Trastornos neurológicos y psicológicos
Migraña, mareo, ansiedad, depresión,...

Toma de muestra y presentación del Test

Se realiza a partir de 1 muestra de suero (1 ml).
Ayunas y sin tratamiento con corticoides ni antihistamínicos.

Los resultados se obtienen a los 7 días.

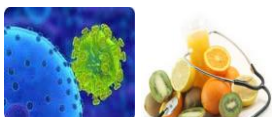
Se presenta en 5 paneles preconfigurados:

1. Panel Dieta Mediterránea. 90 alimentos. **Cód.45250**
2. Panel Dieta General. 145 alimentos. **Cód.67050**
3. Panel Ovo-Lacteo-Vegetariana. 164 alimentos. **Cód.67051**
4. Panel Dieta Completa. 220 alimentos. **Cód.67052**
5. Panel Aditivos. 24 Aditivos. **Cód.45254**



BIBLIOGRAFÍA RELACIONADA

1. Brostoff and Challacombe, FOOD ALLERGY AND INTOLERANCE, Saunders, 2d Ed, 2002
2. Bentley SJ, Pearson DJ, Rix KLB, Food hypersensitivity in irritable bowel syndrome. Lancet 1983:295-7
3. Lucarelli S., Frediani, et al. (1998) Specific IgG and IgA Antibodies and related subclasses in the diagnosis of gastrointestinal disorders or atopic dermatitis due to cows milk and egg. International Journal of Immunopathology and Pharmacology, 11,2,77-
4. André, F.; André, C.; Colin, L.; Cacaraci, F.; Cavagna, S. (1994). Role of new allergens and of allergens consumption in the increased incidence of food sensitisations in France. Toxicology, 93:77-83.
5. Barrie, S. (1999). Food allergies. In Textbook of Natural Medicine. Edited by Pizzorno, J. E. Jr and Murray, M. T. Second edition. Churchill Livingstone, London, pp 453-460.
6. Blades, M. (1996). Food allergy and food intolerance. Food Science and Technology Today, 10(2):82-86.
7. British Nutrition Foundation (2000). Food allergy and intolerance briefing paper. BNF, High Holborn House, 52-54 High Holborn, London WC1V 6RQ, pp 1-33.
8. Codex Alimentarius Commission (1998). Discussion paper on "Criteria for the selection of commonly allergic foods for labelling purposes". Document CX/FL 98/5-CRD, p16. 18th May
9. Hefle, S. L. (1996). The chemistry and biology of food allergens. Food Technology, March, 86-92.
10. Henriksen, C., Eggesbo, M., Halvorsen, R., Botten, G. (2000). Nutrient intake among two-year-old children on cow's milk restricted diets. Acta Paediatrica, 89(3):272-278.



Test Intolerancia Alimentaria

● **INTOLERANCIA ALIMENTARIA (IgG4 88 Alimentos) SUERO. Cod. 45250**
 ● **INTOLERANCIA ALIMENTARIA (IgG 145 Alimentos) SUERO. Cod. 67050**

● **INTOLERANCIA ALIMENTARIA (IgG 158 Alimentos) OVO-LÁCTEO VEGETARIANA SUERO. Cod. 67051**
 ● **INTOLERANCIA ALIMENTARIA (IgG 200 Alimentos) SUERO. Cod. 67052**

CARNE				
Buey	Caballo	Cabruto	Cardo	Codorniz
Conejo	Cordero	Jabalí	Pato	Pavo
Pardiz	Pollo	Terñera	Vacuno/Res	Venado

CEREALES				
Alforfón	Arroz	Avena	Cebada	Centeno
Colza	Espelta	Maíz	Malta	Mijo
Quinoa	Salvado de trigo	Semilla de girasol	Semilla de lino	Semola de trigo duro
Sésamo	Trigo	Trigo Saraceno		

FRUTAS				
Aguacate	Albaricoque	Arándano azul	Arándano rojo	Cereza
Ciruela	Coco	Dátil	Frambuesa	Fresa
Granada	Grosella Negra	Grosella Roja	Guayaba	Higo
Kiwi	Lima	Limon	Mandarina	Mango
Manzana	Melocotón	Melón	Mora	Naranja
Nectarina	Papaya	Pera	Piña	Plátano
Pomelo	Sandía	Uva blanca / negra	Zarzamora	

FRUTOS SECOS				
Almendra	Anacardo	Avellanas	Cacahuetes	Castaña
Chufa	Nuez	Nuez de Brasil	Nuez macadamia	Piñones
Pistacho				

HIERBAS Y ESPECIAS				
Ajo	Albahaca	Aloe Vera	Anís	Azafrán
Canela	Chile	Cilantro	Clavo	Comino
Curry	Eneldo	Estragón	Ginkgo biloba	Ginseng
Hierbabuena	Hinojo	Jengibre	Laurel	Manzanilla
Menta	Mostaza	Nuez Moscada	Orégano	Ortiga
Perejil	Pimentón	Pimienta	Pimienta negra	Regaliz
Romero	Salvia	Semilla mostaza	Sésamo	Tomillo
Vainilla				

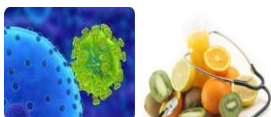
LEGUMBRES				
Algarroba	Alubia	Garbanzo	Guisante	Judía blanca
Judía roja	Lenteja	Soja		

OVO-LÁCTEOS				
Alfa lactoalbumina	Beta lactoalbumina	Camembert	Caseína	Clara huevo
Leche de búfala	Leche de cabra	Leche de oveja	Leche de vaca	Parmesano
Roquefort	Yema de huevo			

PESCADO Y MARISCO				
Abadejo	Aiga Espagheti	Aiga Espirulina	Aiga Wakame	Almeja
Anchoa	Anguila	Arenques	Atún	Bacalao
Berbercho	Besugo	Bigaro	Caballa	Calamar
Cangrejo	Carpa	Dorada	Gamba / Langostino	Langosta
Lenguado	Lubina	Lucio	Mejillón	Merluza
Mero	Navaja	Ostra	Percebe	Pez Espada
Platija	Pulpo	Rape	Rodaballo	Salmón
Sardina	Sepia	Trucha	Vieira	

VARIOS				
Agar Agar	Cacao	Café	Caña azúcar	Champiñones
Levadura de cerveza	Levadura de harina	Miel	Nuez de Cola	Oliva
Té Negro	Té verde			

VERDURAS Y HORTALIZAS				
Aceiga	Aicachofa	Aicaparra	Amaranto	Apio
Batata (Boniato)	Berenjena	Berro	Brócoli	Calabacín
Cababaza	Cebolla	Col blanca	Col Roja (Lombarda)	Coles de Bruselas
Coliflor	Endivia	Escarola	Espárragos	Espinacas
Habas	Judía verde	Lechuga	Nabo	Patata
Pepino	Pimientos	Puerro	Rabano	Rabano picante
Rabano rojo	Remolacha	Repollo	Ruibarbo	Rúcula
Tomate	Yuca	Zanahoria		



Test de Intolerancia Alimentaria

INTOLERANCIA ALIMENTARIA ADITIVOS SUERO. Cod. 45254

EDULCORANTES	POTENCIADORES SABOR
Aspartamo E951 Sacarina E954	Glutamato monosódico E621
COLORANTES	CONSERVANTES
Amaranto E123 Amarillo Ocaso E110 Amarillo Quinoleína E104 Azul Patente V E131 Carmin Índigo E132 Eritrosina E127 Negro Brillante E151 Rojo Brillante E124 Tartracina E102 Verde S E142	Ácido Benzoico E210 Ácido sórbico E200 Bisulfito sódico E222 Butil p-hidroxibenzoato Etil p-hidroxibenzoato E214 Metabisulfito Sodio E223 Nitrito Potásico E252 Nitrito Potásico E249 Nitrito Sódico E250 Propil p-hidroxibenzoato E216 Sulfito Sódico E221

