

Microarray Technology

GOLD 221
TEST D'INTOLLERANZA ALIMENTARE IGG

Test di:

Mario Rossi

Data Test: 27-09-2016

Microarray Technology

Il “ **Gold 221 IgG Food Test** ” è una prova allergometrica che consente, attraverso un semplice prelievo di sangue capillare, di valutare la reazione diretta di anticorpi IgG presenti nel sangue del paziente a **221 allergeni alimentari**, comprendendo anche la valutazione della **Gliadina, Caseina, Alfa-Lattoalbumina, Beta-Lattoglobulina** e della **Transglutaminasi**. Ciò permette d'individuare quali sono gli alimenti che causano le Intolleranze Alimentari IgG Mediate.

Questo Test combina la semplicità e l'affidabilità di un Test ELISA con la **Microarray Technology** ad elevatissima risoluzione, in uso anche in analisi di tipo genetico.

Gli antigeni alimentari (**221**), sono immobilizzati da un robot, su un pozzetto di nitrocellulosa adesivo su un vetrino. Dopo le analisi, il vetrino è processato da uno scanner a elevatissima risoluzione (10 micron), con una sensibilità di circa **30 volte** superiore ad un Test in ELISA, per l'acquisizione e l'elaborazione dei dati.

Per una maggiore sicurezza dei risultati, gli antigeni alimentari sono analizzati in “doppio”, e il valore espresso per ciascun alimento, deriva da una media dei valori dei singoli spot. In tal modo le analisi sono efficienti e affidabili, riducendo al minimo la possibilità di ottenere risultati falsamente positivi o negativi.

Il Report

L'esito del Test è stampato in forma di **Report**, in cui sono elencati tutti gli alimenti analizzati per categoria e in ordine alfabetico. Per facilitare la lettura del Test, **Laboratoire Daphne** ha disposto davanti ad ogni alimento un colore. Gli alimenti rappresentati da un **colore Rosso**, si considerano positivi (**non tollerati**) e clinicamente rilevanti. Questi possono apportare reazioni d'intolleranza grave (dose-dipendente, proporzionale alla quantità di alimento introdotto), di conseguenza devono essere trattati secondo le indicazioni di un Professionista della Salute. Gli alimenti rappresentati da un **colore Giallo**, indicano una reazione moderata di questo alimento, è consigliata la riduzione e la rotazione degli alimenti per almeno 3 mesi. Gli alimenti rappresentati da un **colore Verde**, indicano nessuna intolleranza rilevata.

Guida all'interpretazione del Test

ZONA ROSSA	ALIMENTO NON TOLLERATO. Seguire le indicazioni del Terapeuta.
ZONA GIALLA	POSSIBILE SVILUPPO D' INTOLLERANZA. Ridurre - Ruotare gli alimenti per almeno 3 mesi.
ZONA VERDE	NESSUNA REAZIONE. NEGATIVO - Nessuna Intolleranza rilevata.

Consigli per il programma alimentare

Dopo la valutazione del Test da parte di un **Terapeuta**, si consiglia di eliminare gli alimenti risultati non tollerati (**colore Rosso**). Riducendo e ruotando per almeno 3 mesi quelli di **colore Giallo** per evitare una possibile intolleranza. Il programma alimentare dovrebbe essere seguito per almeno tre mesi, tempo minimo necessario per avere un'evidente disintossicazione dell'organismo. Durante questo periodo, è consigliato di seguire le indicazioni alimentari di uno **Specialista in Nutrizione**. La reintroduzione degli alimenti deve avvenire in modo graduale e controllata. Sarebbe meglio reintrodurre un alimento alla volta, aspettando almeno cinque giorni per l'introduzione del successivo. Questo permette di monitorare l'insorgenza di eventuali sintomi d'intolleranza. La reintroduzione dell'alimento, non deve essere consumato in quantità eccessiva; il consiglio più importante, infatti, per non incorrere in disturbi associati alle intolleranze alimentari, è di seguire un'alimentazione varia, preferendo gli alimenti di qualità e di alto valore biologico. L'intolleranza alimentare, al contrario dell'allergia, tende a scomparire, grazie all'eliminazione temporanea dell'alimento incriminato. In alcuni casi però, questo non avviene causa deficit enzimatici permanenti acquisiti o su base genetica. Per questo motivo la reintroduzione degli alimenti è delicata e non scontata.

È fondamentale il parere ed il consiglio dello Specialista in Nutrizione, non solo nella fase di lettura e d'interpretazione del Test, ma anche quando e come reintrodurre gli alimenti.

Le Intolleranze Alimentari

L'intolleranza alimentare è considerata una reazione avversa agli alimenti che coinvolge circa il 45% della popolazione. Essa può essere causata da un difetto digestivo dovuto a carenze enzimatiche, con conseguente accumulo intestinale di macromolecole, come anche da una risposta immunitaria, con produzione d'immunoglobuline di tipo G (IgG) verso queste macromolecole accumulate.

Per questo motivo, tale fenomeno può essere definito un'allergia alimentare ritardata **IgG-mediata**. I sintomi pertanto possono manifestarsi anche a distanza di giorni dall'ingestione di uno specifico alimento, a differenza delle allergie **IgE-mediate** che si manifestano con una risposta immediata. Le **IgG** specifiche, legandosi all'alimento allergizzante, formano immunocomplessi circolanti che riversandosi nel sistema ematico, possono raggiungere diversi organi e tessuti, dando origine a una grande varietà di disturbi e sintomi, alcuni molto comuni.

Le cause delle Intolleranze Alimentari

La causa dell'Intolleranza Alimentare è l'**"infiammazione silente"** generalizzata. E' una condizione d'infiammazione perenne, di bassa e prolungata intensità. L'infiammazione interessa principalmente l'intestino con aumento della permeabilità intestinale alle esotossine e agli antigeni alimentari. L'infiammazione silente è una condizione preclinica che precede la comparsa di sintomi al sistema gastrointestinale, nervoso, cardiovascolare, immunitario, neurologico, respiratorio, dermatologico e muscolo scheletrico. Va pertanto prevenuta controllando i fattori di rischio.

Le cause d'infiammazione silente

- Alimentazione ricca in carboidrati raffinati e ad alto Indice Glicemico (pane, pasta, zucchero, dolci).
- Grassi saturi (burro, carni, frittura, formaggi grassi, salumi grassi, panna, mascarpone).
- Conservanti, coloranti, stress, fumo, abuso di farmaci, intossicazione da metalli pesanti, pesticidi...

Determinare gli alimenti non tollerati che provocano infiammazione e iper-sensibilità, è utile per organizzare un regime alimentare vario e personalizzato, in modo da eliminare i disturbi ed evitare l'insorgenza di nuove intolleranze.

L'eliminazione e l'eventuale reintroduzione graduale nell'alimentazione quotidiana dell'alimento risultato positivo al **Test**, permette un rapido e netto miglioramento della condizione di salute.

Il programma alimentare, dovrà essere supervisionato da uno **Specialista in Nutrizione**.

Nella pratica, i risultati ottenuti consentono la correzione di abitudini alimentari scorrette, permettendo la prevenzione e la cura di numerosi disturbi.

I disturbi associati alle reazioni avverse alle proteine alimentari mediate da **IgG** sono molteplici.

Elenco dei possibili sintomi:

Disturbi Dermatologici	Muscolo - Scheletrici	Neurologici - Psicologici
Acne Dermatiti Eczema Esantemi Orticaria Psoriasi	Artrite Debolezza muscolare Dolori articolari Dolori e tremori muscolari	Ansia Cefalea Depressione Disturbi dell'attenzione Emicrania Irritabilità
Generali	Disturbi Gastrointestinali	Disturbi respiratori
Aumento della sudorazione Gonfiore Inappetenza Malessere generale Ritenzione idrica Sonnolenza post-prandiale Stanchezza	Aerofagia Diarrea Dolori addominali Intestino irritabile Malassorbimento Nausea Stipsi	Affanno Asma Dispnea Raucedine Rinite Sinusite Tosse

Mario Rossi

Elevated (E)

Borderline (B)

Normal (N)

AROMI & SPEZIE

Aglio	N
Alloro	N
Aneto	E
Anice	N
Basilico	N
Camomilla	N
Cannella	N
Chiodo di garofano	N
Coriandolo	B
Cumino	N
Curry	N
Dragoncello	N
Ginko biloba	N
Ginseng	N
Liquirizia	N
Luppolo	E
Maggiorana	N
Menta	N
Menta piperita	N
Noce moscata	B
Ortica	N
Pepe di Cayenna	N
Pepe nero / bianco	N
Peperoncino	E
Prezzemolo	N
Rosmarino	N
Salvia	N
Semi di mostarda	N
Timo	N
Vaniglia	E
Zafferano	N
Zenzero	N

LEGUMI

Ceci	N
Fagiolino	N
Fagiolo bianco	N
Fagiolo rosso	E
Fava	N
Lenticchia	N
Pisello	E
Semi di soia	N

ORTAGGI

Alga spaghetti	N
Alga spirulina	N
Alga wakame	N
Asparago	E
Barbabietola	N
Bietola	N
Broccolo	N
Cappero	N
Carciofo	B
Carota	N
Cavolfiore	N
Cavolo	N
Cavolo di bruxelles	N
Cavolo rosso	N
Cetriolo	N
Cicoria	N
Cipolla	N
Crescione	E
Finocchio	N
Funghi	N
Lattuga	N
Melanzana	N
Patata	N
Patata dolce	N
Peperone	N
Porro	N
Rabarbaro	N
Rapa	N
Ravanello	N
Rucola	N
Scalognò	N
Sedano	N
Spinaci	N
Yucca	E
Zucca	N
Zucchini	N

CEREALI CON GLUTINE

Avena	N
Couscous	N
Crusca	B
Farro	N
Gliadina	N
Grano duro	N
Grano tenero	E
Mais	N
Orzo	N
Segale	N
Transglutaminasi	N

CEREALI GLUTEN FREE

Amaranto	N
Grano saraceno	N
Mais	N
Miglio	N
Polenta	N
Quinoa	N
Riso	N
Tapioca	N

NOCI & SEMI

Anacardo	N
Arachide	N
Mandorla	N
Nocciola	N
Noce	N
Noce brasiliana	E
Noce di cocco	N
Noce di macadamia	N
Pinolo	N
Pistacchio	N
Semi di cacao	N
Semi di girasole	N
Semi di lino	N
Semi di sesamo	E
Zigolo dolce	N

Mario Rossi

Elevated (E)

Borderline (B)

Normal (N)

FRUTTA

Albicocca	N
Ananas	N
Anguria	N
Arancia	N
Avocado	N
Banana	B
Carrubba	N
Castagna	N
Ciliegia	N
Dattero	N
Fico	N
Fragola	N
Gelso	N
Guava	N
Kiwi	N
Lampone	N
Lime	N
Limone	N
Litchi	N
Mandarino	B
Mango	N
Mela	N
Melograno	N
Melone verde	N
Mirtillo	N
Mirtillo rosso	N
Mora	N
Oliva	N
Papaya	N
Pera	N
Pesca	N
Pesc noce	N
Pomodoro	N
Pompelmo	E
Prugna	N
Ribes nero	N
Ribes rosso	N
Uva	N
Uva passa	N

PESCI & FRUTTI DI MARE

Acciuga	N
Anguilla	N
Aragosta	N
Aringa	N
Calamaro	N
Cannolicchio	N
Capasanta	N
Carpa	B
Caviale	N
Cozze	N
Eglefino	N
Gambero	N
Granchio	N
Luccio	N
Lumaca di mare	N
Merluzzo	N
Nasello	N
Orata	N
Ostrica	N
Patella	N
Pesce Persico	N
Pescespada	N
Platessa	N
Polipo	E
Rana pescatrice	N
Rombo	N
Salmone	N
Sardina	N
Seppia	N
Sgombro	N
Sogliola	N
Spigola	N
Tonno	N
Trota	N
Vongola	N
Vongola Verace	N

OVO LATTICINI

Albumi	N
A-Lactalbumina	N
B-lactoglobulina	N
Caseina	B
Latte di bufala	N
Latte di capra	N
Latte di mucca	N
Latte di pecora	E
Tuorlo	N

CARNE

Agnello	N
Anatra	N
Bue	E
Capretto	N
Cavallo	N
Cervo	N
Cinghiale	N
Coniglio	N
Maiale	N
Manzo	N
Pernice	B
Pollo	N
Quaglia	N
Struzzo	N
Tacchino	N
Vitello	N

ALTRO

Agar Agar	N
Aloe Vera	N
Caffè	B
Lievito di birra	N
Lievito di pane	E
Miele	N
Semi di cola	N
Semi di colza	N
Tè nero	N
Tè verde	N
Zucchero di canna	N

Riferimento interno: 2015/02/20 17:08:51 70270a 70270-BR01 B1

Lista degli Alimenti analizzati con sistema **Microarray Technology**

Latticini & Uova	Pesci	Frutta	Aromi & Spezie	Ortaggi	Cereali con glutine
Albume	Acciuga	Albicocca	Aglio	Alga spaghetti	Avena
A-Lactalbumina	Anguilla	Ananas	Alloro	Alga spirulina	Couscous
B-lactoglobulina	Aragosta	Anguria	Aneto	Alga wakame	Crusca
Caseina	Aringa	Arancia	Anice	Asparago	Farro
Latte di bufala	Calamaro	Avocado	Basilico	Barbabetola	Gliadina
Latte di capra	Cannolicchio	Banana	Camomilla	Bietola	Grano duro
Latte di mucca	Capasanta	Carrubba	Cannella	Broccolo	Grano tenero
Latte di pecora	Carpa	Castagna	Chiodo di garofano	Cappero	Malto
Tuorlo	Caviale	Ciliegia	Coriandolo	Carciofo	Orzo
Carne	Cozze	Dattero	Cumino	Carota	Segale
Agnello	Eglefino	Fico	Curry	Cavolfiore	Tranglutaminasi
Anatra	Gambero	Fragola	Dragoncello	Cavolo	Cereali senza glutine
Bue	Granchio	Gelso	Ginko biloba	Cavolo di bruxelles	Amaranto
Capretto	Luccio	Guava	Ginseng	Cavolo rosso	Grano saraceno
Cavallo	Lumaca di mare	Kiwi	Liquirizia	Cetriolo	Mais
Cervo	Merluzzo	Lampone	Luppolo	Ciporia	Miglio
Cinghiale	Nasello	Lime	Maggiorana	Cipolla	Polenta
Coniglio	Orata	Limone	Menta	Crescione	Quinoa
Maiale	Ostrica	Litchi	Menta piperita	Finocchio	Riso
Manzo	Patella	Mandarino	Noce moscata	Funghi	Tapioca
Pernice	Pesce Persico	Mango	Ortica	Lattuga	Altro
Pollo	Pescespada	Mela	Pepe di Cayenna	Melanzana	Agar Agar
Quaglia	Platessa	Melograno	Pepe nero / bianco	Patata	Aloe Vera
Struzzo	Polipo	Melone verde	Peperoncino	Patata dolce	Caffè
Tacchino	Rana pescatrice	Mirtillo	Prezzemolo	Peperone	Lievito di birra
Vitello	Rombo	Mirtillo rosso	Rosmarino	Porro	Lievito di pane
Noci & Semi	Salmone	Mora	Salvia	Rabarbaro	Miele
Anacardo	Sardina	Oliva	Semi di mostarda	Rapa	Semi di cola
Arachide	Seppia	Papaya	Timo	Ravanello	Semi di colza
Mandorla	Sgombro	Pera	Vaniglia	Rucola	Tè nero
Nocciola	Sogliola	Pesca	Zafferano	Scalognò	Tè verde
Noce	Spigola	Pesc noce	Zenzero	Sedano	Zucchero di canna
Noce brasiliana	Tonno	Pomodoro	Legumi	Spinaci	
Noce di cocco	Trota	Pompelmo	Ceci	Yucca	
Noce di macadamia	Vongola	Prugna	Fagiolino	Zucca	
Pinolo	Vongola Verace	Ribes nero	Fagiolo bianco	Zucchini	
Pistacchio		Ribes rosso	Fagiolo rosso		
Semi di cacao		Uva	Fava		
Semi di girasole		Uva passa	Lenticchia		
Semi di lino			Pisello		
Semi di sesamo			Semi di soia		
Zigolo dolce					