Медико-диагностична лаборатория ЦибаЛаб ЕООД
София 1330, бул."Акад. И. Е. Гешов" 2Е (Бизнес Център Сердика), тел. 0700 112 42,
www.cibalab.com, e-mail: office@cibalab.com

ЛАБОРАТОРИЯ CibaLab

Нов тест за изследване за хранителна нетолерантност

1. Същност

В лаборатория ЦИБАЛАБ непоносимостта към различни храни се изследва от няколко години. Налични IgG антитела срещу множество хранителни антигени могат да бъдат потенциално отговорни за хранителна нетолерантност и различни нейни клинични прояви. Някои от използваните досега тестове в Цибалаб дават качествен резултат (положителен или отрицателен) за някои от наборите антигени (46 хранителни антигена), без да се дефинира степента на непоносимостта. Понастоящем се въвежда скринингов количествен ELISA тест (Immunolab IgG test) за определяне на IgG антитела срещу 24 често използвани в храненето на българите хранителни продукти.

2. Метод на изследване.

Тестът Immunolab IgG screen Nutritional 24 ELISA е имуноензимен метод, чрез който се определят количествено специфичните IgG антитела налични в серум или плазма от пациента. Използват се 24 пречистени хранителни алергена: яйчен белтък, краве мляко, риба треска, пшеница, ръж, ечемик, ориз, портокал, банан, киви, ягода, целина, соя, морков, домат, чесън, лешник, бадем, къри, пипер, сусам, мая за хляб, свинско, телешко месо.

3. Информативно съдържание и клинично значение.

Понятията хранителна алергия и хранителна непоносимост често се смесват от здравните специалисти, пациентите и обществеността.

Хранителната алергия е абнормен отговор към определени съставки на храните, настъпващ в резултат на специфична реакция на имунната система, с участието на IgE (имуноглобулин Е) антитела. IgE медиираните алергични реакции са от бърз тип. Те засягат около 2 - 3 % от населението. Симптомите се проявяват обикновено в рамките на няколко минути до два часа след консумацията на определена храна и включват уртикария, орален алергичен синдром, ангиоедем, кашлица, задух, повръщане, диария и в редки случаи генерализирана анифилактична реакция. Най–често такива алергични реакции се предизвикват от яйца, мляко, соя, фъстъци, лешници, орехи и морски дарове.

Хранителната нетолерантност, за разлика от IgE-медиираната алергия, засяга около 60% от населението. Причините, водещи до хранителна непоносимост, включват както имунни така и неимуномедиирани реакции (фиг. 1).

Един от най-добре изяснените имунни механизми на хранителна нетолерантност, е свързан с образуването на специфични IgG антитела. Тези антитела формират комплекси с протеини от храната, които се натрупват в различни тъкани и части на тялото, в резултат на което настъпват възпалителни процеси. Те са причина за изявата на широк кръг от симптоми и реакции (табл. 1), които се проявяват по-бавно - няколко часа до дни след приема на определена храна и персистират в продължение на години, без да се подозират причините за тях.

Табл.1 Клинични характеристики на хранителната нетолерантност

Гастроинтестинални	Респираторни	Централно-неврологични	Опорно-двигателни	Дерматологични
гадене повръщане коремни болки констипация диария	ринити синузити астма	мигрена главоболие нарушена концентрация депресия	артрити мускулни болки и слабост	уртикария атопичен дерматит екзема

Едва през последните години, бяха проведени различни клинични проучвания, насочени към изследване нивата на специфични IgG и IgG4 антитела към определени хранителни антигени, при пациенти с мигрена, синдром на дразнимото черво (IBS), цьолиакия, затлъстяване, болест на Крон и дори шизофрения и аутизъм. Резултатите от тези проучвания документират подобряване на симптомите при част от тези пациенти, спазвали диета с отстраняване на храните, към които при тестуване са установени специфични IgG антитела.



Фиг. 1 Класификация на абнормните отговори към храни

Интерпретация на резултатите.
Резултатите за специфичните IgG се изразяват в релативни U/ml или класове от 1 до 6 за всеки изследван хранителен продукт. Колкото по-висок е класът или стойността, толкова повече антитела са открити и се очакват повече клинични симптоми.
1) Отрицателни, положителни клас 1 и клас 2 храни обикновенно не предизвикват клинични проблеми
2) При клас 3 и 4 положителни храни трябва да се редуцира приема им до 1 път на 4 дни за период от 4 до 6 месеца. Изключения са храните мляко, яйца пшеница, фъстъци, които още при клас 3 положителност на резултата трябва да се елиминират.
3) Храни, за които е установен клас 5 и 6 положителен резултат трябва да се елеиминират за по-дълъг период- до 1 година в зависимост от храната и симптомите. Този абстинентен период позволява на имунната система да се възстанови.
При положителен серологичен резултат за антитела, лекарят или нутрицонистът препоръчват промяна в диатичния режим като елиминация на дадената храна или ротационна диета. Тези мерки водят до „успокояване" на имунната система, възпалението на мукозата. Допълнително, чрез елиминиране на положителните храни могат да се повлияят благоприятно и проблеми с теглото.
Трябва да се има предвид, че не всички положителни реакции имат клинична значимост. За всеки лабораторен резултат, интерпретацията винаги трябва да се прави в контекста на анамнезата и диагнозата на пациента.

4.Материал за изследване – серум.

07.08.2015г. С пожелания за ползотворна съвместна дейност: (Д-р Д. Петкова – управител)