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

FOX (Food Xplorer) - Разширен панел за изследване на непоносимост към 287 храни

д-р Д. Начкова, МДЛ „Цибалаб“ ЕООД София

1.Същност

Този тест няма да ни отговори на въпроса дали сме алергични към дадена храна, но ще насочи вниманието ни към състояния, които на пръв поглед нямат връзка с храненето. Изследват се образуващите се антитела от клас IgG, които са маркери за непоносимост към някои хранителни продукти.

Food Xplorer включва 283 хранителни източници + 3 от основните молекули на кравето мляко предизвикващи непоносимост: d4 – алфа-лакталбумин, d5 – бета- лактоглобулин, d8 – казеин. Включва също молекулата пшеничен глиадин и лактоферин.

2.Метод на определяне: Блот технология с колориметричен ензимен тест за измерване на количество антитела от клас IgG.

3.Клинично значение и информативно съдържание

Този тест дава възможност за положителна промяна в диетичния режим и терапията на различни заболявания, както и за добра профилактика и превенция на редица състояния. След правилен и системен диетологичен подход за постепенно преодоляване, адаптиране и лечение на тези хранителни нарушения, пациентите се връщат към обичайното си хранене.

Какво представлява хранителната непоносимост – Хранителната нетолерантност, за разлика от IgE-медиираната алергия, засяга около 60% от населението. Причините, водещи до хранителна непоносимост, включват както имунни така и не-имуномедиирани реакции. Най-общо хранителната нетолерантност е неподходящ имунен отговор към определени храни. В резултат на такъв отговор могат да настъпят дисбиози, чревни инфекции, кандидози. Синтеза на антитела е оръжието на организма срещу субстанциите, които го атакуват. 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, които се проявяват по-бавно – от няколко часа до дни след приема на определена храна и персистират в продължение на години, без да се подозират причините за тях.

Най- често срещани симптоми:

-Гастроинтестинални – гадене, повръщане, коремни болки, констипация, диария, покачване на тегло и трудно отслабване

-Респираторни – ринити, синузити, астма

-Централно-неврологични – мигрена, главоболие, нарушена концентрация, депресия -Опорно-двигателни – артрити, мускилни болки и слабост -Дерматологични- уртикария, атопичен дерматит, екзема

Резултатите от теста не поставят диагноза, но могат да послужат като указание за ограничаване в употребата на някои храни!

- *Изследваните групи храни са:*
  1. Мляко и яйца
  2. Месо
  3. Риба и морски дарове
  4. Зърнени храни и семена
  5. Ядки
  6. Бобови растения
  7. Плодове

8. Зеленчуци
9. Подправки
10. Ядливи гъби
11. Нови храни
12. Кафе и чай

• Пълния списък на храните може да се вид на сайта на лабораторията www.cibalab.com.

4.Материал за изследване: Серум или плазма (без ЕДТА). Не е необходимо пациентът да е на гладно при пробовземането

- ***Библиография:***

1.Hamilton RG. Assessment of human allergic disease. In: Rich RR et al ed. Clinical Immunology, Principles and Practice, 3:er ed. Mosby Elsevier; 2018:1471-84
2.Molecular diagnosis in allergy. Sastre J.Clin Exp Allergy. 2010;40:1442-1460
3.Allergy microarrays: a novel tool for high-resolution IgE profiling in adults with atopic dermatitis. Ott H., Folster-Holst R.,Mark H.F.,Baron J.M.European Journal of Dermatology, 2010,20(1),1-8.
4.Harwanegg C, Laffer S,Hiller R,Mueller MW,Kraft D,Spitzauer S, Valenta R. Microarrayed recombinant allergens for diagnosis of allergy. Clin Exp Allergy. 2003 Jan; 33:7-13.

08.11.2021г. С пожелания за ползотворна съвместна дейност: (Д-р Д. Петкова – медицински управител)