

SEGNI E SINTOMI CHE POSSONO INDICARE INTOLLERANZA ALIMENTARE

Sintomi Generali

Stanchezza generale - Sonnolenza post-prandiale -
Sonnolenza eccessiva - Ritenzione Idrica: gonfiori alle
mani e ai piedi, gonfiori sottopalpebre (borse oculari) -
Aumento della sudorazione - Vampate di calore.

Sistema Nervoso

Cefalea Ansia - Depressione - Irritabilità - Scarsa
memoria - Difficoltà di concentrazione

Apparato Respiratorio

Difficoltà respiratoria - Asma Tosse - Raucedine - Muco
eccessivo - Rino-faringiti - Sinusiti

Apparato Cardio-Circolatorio

Alterazioni della Pressione Arteriosa Palpitazioni -
Extrasistoli

Apparato Gastro-Enterico

Gonfiore addominale - Senso di nausea - Dolori e crampi
addominali - Iperacidità gastrica - Gastrite - Colite -
Disturbi dell'alvo (diarrea - stitichezza) - Flatulenza -
Eruttazione - Aerofagia - Prurito anale - Emorroidi

Apparato Uro-Genitale

Disturbi della libido - Infiammazioni uro-genitali

Muscoli Ed Articolazioni

Crampi - spasmi - tremori muscolari
Debolezza muscolare
Dolori articolari
Infiammazioni muscolo-tendinee

Pelle

Prurito locale e generalizzato
Acne - Eczema - Dermatiti - Psoriasi

Inestetismi

Cellulite - Sovrappeso - Obesità



SERVIZI OFFERTI

*ANALISI CLINICHE
INTOLLERANZE ALIMENTARI
TOSSICOLOGIA
MEDICINA DEL LAVORO
ANALISI DI ACQUE
ANALISI DI ALIMENTI*

BIO LAB s.r.l.

**Laboratori Analisi - Istituto di Ricerca
Accreditati al Servizio Sanitario Nazionale**

www.biolabanalisi.it - e-mail: posta@biolabanalisi.it

Laboratorio di Montecchio: Via Giacometti 36,
Montecchio di Sant'Angelo In Lizzola (PU)
Tel 0721 490670 / 0721 472206 - Fax 0721 917067

Laboratorio di Fano: Via Roma 159 Fano (PU)
Tel 0721804140 Fax 0721 825684

Punti Prelievo per Fano:
Pesaro Via Icaro 18
Marotta Via Dalmazia 11

*“Che l’alimento sia la tua
medicina e la medicina
sia il tuo alimento”
(Ippocrate 400 a.c.)*

**INTOLLERANZE
ALIMENTARI**

Collana “Informa il paziente”

CENNI STORICI

La consapevolezza che gli alimenti potevano essere causa di disturbi anche gravi si riscontra già nell'antichità con il medico greco Ippocrate. Nel corso dei secoli molti altri studiosi hanno potuto verificare la correlazione tra l'assunzione degli alimenti e relazioni di tipo allergico o pseudo-allergico, ma bisognerà arrivare all'800 ed al 900 perché il concetto di Ippocrate circa la relazione tra cibo e salute ricompaia nella medicina.

DIVERSITA' TRA ALLERGIA ED INTOLLERANZA

I sintomi di un'allergia o di una intolleranza non sono la conseguenza di un'alterazione o di un difetto dell'organismo, ma piuttosto della scomparsa dei suoi dispositivi di regolazione. In caso di perdita di controllo, i normali meccanismi di difesa (che di solito si manifestano con una reazione infiammatoria controllata) possono diventare così intensi da produrre danno all'organismo.

Allergia ed intolleranza dunque sono entrambe espressioni della reattività del sistema immunitario. Talvolta sfumano una nell'altra e si influenzano a vicenda ma si differenziano per alcune caratteristiche specifiche:

Allergia

E' immediata, compare nel giro di pochi minuti, raramente entro qualche ora, dal contatto con la sostanza. Implica sempre l'intervento delle immunoglobuline E (IgE) e dei mastociti.

Intolleranza

E' per lo più una reazione lenta, che insorge ore o giorni dopo l'assunzione della sostanza.

Lo scatenamento della reazione richiede l'assunzione ripetuta della sostanza per più giorni. Nell'organismo infatti esistono meccanismi di controllo che in caso di intolleranza riescono a evitare meglio la comparsa della reazione infiammatoria.

Il cibo può essere concausa di un fenomeno infiammatorio che attiva il sistema immunitario senza necessariamente determinare delle risposte allergiche classiche. Esempi di questa realtà sono le patologie finora ritenute di tipo infiammatorio cronico su base ignota.

I TEST DI LABORATORIO

Test basati sulla conducibilità elettrica sulla cute, elettro-agopuntura, test kinesiologici, test del capello sono da escludere, perché di dubbio fondamento scientifico.

Ad oggi i test con maggior rilevanza scientifica sono i test immunoenzimatici ed i test citotossici.

Test Immunoenzimatici. Impiegati per decenni in diversi campi della diagnostica medica, sono rivolti a dosare i livelli di IgG specifiche contro le proteine di un particolare alimento. Il dosaggio delle IgG4, una sottoclasse delle IgG, ha consolidato un metodo valido per la diagnosi di intolleranza alimentare.

Test citotossici. Sono basati sulla osservazione delle modificazioni degli elementi corpuscolari del sangue periferico (leucociti ed emazie) a cui vanno incontro quando sono messi a contatto con un alimento (allergene). In caso di reazione positiva gli elementi corpuscolari subiscono alterazioni morfologiche e strutturali (agglutinazioni, lesioni della parete cellulare, rigonfiamenti, rotture cellulari). Ciò presuppone che alla base del meccanismo di reazione ci possa essere una possibile interazione/competizione tra l'antigene (allergene alimentare) e gli elementi corpuscolari del sangue.

COME SI ESEGUONO

Gli esami si effettuano con un semplice prelievo di sangue. In base ai risultati del test il consulente nutrizionale potrà formulare una dieta specifica per ogni singolo paziente. Il prelievo va effettuato a digiuno, anche se l'esito dell'esame non sembra essere influenzato dai cibi consumati poche ore prima. E' necessario che il paziente, sotto controllo medico, abbia sospeso da almeno 3 o 4 giorni l'uso di farmaci corticosteroidi e immunosoppressori. Non effettuare il prelievo in caso di raffreddore, influenza o altre malattie infettive.

Alimenti testati	TEST			Alimenti testati	TEST		
	30	60	111		30	60	111
LATTE DI CAPRA			X	PISELLI			X
LATTE VACCINO	X	X	X	ASPARAGO			X
LATTE DI PECORA			X	CETRIOLO			X
CASEINA	X	X		FAGIOLINI	X	X	
LIEVITO DI BIRRA			X	PEPE			X
LIEVITO CHIMICO	X	X	X	FARRO			X
GRANO	X	X	X	FAGIOLO		X	X
RISO	X	X	X				X
MAIS	X	X	X	FUNGHI (Mix)		X	X
ORZO			X	FRUTTI DI BOSCO (Mix)			X
CAFFE'	X	X	X	ZUCCHERO (CANNA)			X
TACCHINO	X	X	X	SACCHARINA			X
POLLO	X	X	X	FRUTTOSIO			X
CONIGLIO	X	X	X	CILIEGIA		X	X
MAIALE	X	X	X	COCOMERO			X
MANZO	X	X	X	MANDARINO			X
AGNELLO	X	X	X	FICO			X
UOVA (Tuorlo)	X	X		NOCCIOLA		X	X
UOVA (Albume)	X	X	X	CASTAGNA			X
SALMONE		X	X	LENTICCHIE			X
TONNO		X	X	CECE			X
GAMBERO	X	X	X	SECCO			X
MERLUZZO	X	X	X	FAVA			X
SOGLIOLA	X	X	X	RADICCHIO			X
PATATA	X	X	X	FAGIOLINI			X
ZUCCHINA			X	BIETOLA			X
MELANZANA			X	ZUCCA			X
LATTUGA			X	CARCIOFO			X
PEPERONE			X	SCAMP			X
POMODORO	X	X	X	ALICE			X
CAVOLO			X	VONGOLA		X	X
SPINACI			X	TROTA			X
MELA	X	X	X	CICORIA			X
PERA		X	X	INDIVIA			X
PRUGNA			X	PREZZEMOLO			X
UVA	X	X	X	FINOCCHIO			X
KIWI		X	X	ORIGANO			X
FRAGOLA	X	X	X	MENTA			X
ALBICOCCA		X	X	ROSMARINO			X
PESCA	X	X	X	BASILICO			X
BANANA	X	X	X	MAGGIORANA			X
ANANAS			X	GLUTAMMATO			X
MELONE		X	X	GLICERINA			X
ARANCIA		X	X	NITRATO DI SODIO			X
LIMONE			X	ACIDO ASCORBICO			X
NOCE		X	X	ACIDO CITRICO			X
MANDORLA			X	SOLFATO DI NICHEL			X
ARACHIDE	X	X	X	COLORE E102 (GIALLO)			X
CACAO	X	X	X	COLORE E110 (ARANCIO)			X
ZUCCHERO			X	COLORE E120 (CARM. ROSSO)			X
MIELE			X	COLORE E127 (ERITROSINA)			X
THE'			X	COLORE E155 (MARRONE)			X
OLIVA		X	X	PECTINA			X
SOIA	X	X	X	POLIFOSFATI			X
AGLIO		X	X	SORBATO POTASSIO			X
CIPOLLA		X	X	BENZOATO DI SODIO			X
SEDANO	X	X	X				X
CAROTA	X	X	X	GLUTINE			X
GRANCHIO		X	X	FORMAGGIO FERMENTATO			X
POLPO		X	X	FORMAGGIO (MOLLE)			X
a- Lattalbumina		X	X	CCD2 Horseradish Peroxidase			X
B- Lattoglobulina		X	X	CCD3 Ascorbat Oxidase			X
CCD1 Bromelain		X	X	Lattoferrina			X