

Tájékoztató az Inhalatív és Nutritív panelekről

A minta levétele vénás vérből történik, minden panelhez 2-2 cső szükséges, kivéve rovarméreg allergia vizsgálatokhoz.

Az allergia vizsgálatok esetében IgE ellenanyagot nézünk, az ételintolerancia vizsgálatnál IgG-t.

Ételallergia

A népesség kis százalékát érintő kórkép. Gyermekekben gyakrabban fordul elő, de a gyermekek 10%-a felnőtt korukra az allergiát kinövi. A felnőtt lakosság 1-2%-át érinti, de ez az arány folyamatosan növekszik.

Allergia esetében a szervezetbe került allergén (táplálék-összetevő: legtöbbször fehérje pl. tejfehérje, mogyoró, hal, kagyló stb.) már kis mennyiségben is immunreakciót vált ki, amely akár életveszélyes állapotot (anafilaxiás shock) is előidézhethet. Az allergiás reakció során az idegen anyagot IgE típusú ellenanyag ismeri fel, amit az allergia vizsgálataink (nutritív, inhalatív panel-ek) segítségével tudunk kimutatni vérből. A tünetek a táplálék elfogyasztását követően már percekben belül is kialakulhatnak és igen sokrétűek lehetnek. A tünetek súlyossága **nem** függ a bevitt allergén táplálék-összetevő mennyiségétől. Táplálékallergia esetén az allergiát okozó élelmiszert teljes mértékben kerülni kell!

Ételérzékenység

Gyakran előforduló állapot, a lakosság 30-40%-át érinti. A súlyossága dózis-függő, de nem vált ki életveszélyes állapotot, ezért az élelmiszer tartós és teljes körű kizárása az étrendből nem feltétlen szükséges. Ételérzékenységben a bélfal áteresztőképessége fokozódik, emiatt a részlegesen emésztett tápanyag fehérjei bejutnak a bélfalba.

Amennyiben egyes étel összetevők átjutnak a bélfalon, úgy azokat az immunrendszer felismeri, IgG-vel vagy újabb kutatások szerint IgG4-el megjelöli. Az ellenanyaggal megjelölt idegen fehérjéket az immunrendszer sejtjei bekebelezik, eltávolítják. Nem megfelelő immunválasz, vagy az idegen anyag nagy mennyisége esetén, az idegen fehérje eltávolítása elégtelen lehet. Ilyenkor, a tápanyag-fehérjék és az IgG4 ellenanyag összekapcsolódásából immunkomplexek keletkezhetnek, melyek a vérárammal különböző szervekbe, szervrendszerekbe eljutva lerakódhatnak és különféle tüneteket okozhatnak (emésztőszervi tünetek, migrén, ízületi fájdalom, stb.) **Tünetek hiányában ezért a vizsgálat elvégzése nem eredményez diagnózist.** Pozitív teszt csak klinikai tünetek fennállása esetén indokolhatja átmeneti diéta bevezetését. A labor mérési eredmény értelmezéséhez szükséges a kórelőzmény, tünetek és sok esetben egyéb (pl. fizikális, képalkotó, stb) vizsgálat eredményeinek ismerete is. Ezért az eredmények értelmezéséhez és - a tünetek ismeretében - diétás terv felállításához gasztroenterológus szakorvos véleménye, illetve dietetikus szaktanácsadása is szükséges.

A legfontosabb különbség a két kórkép között, hogy allergia esetén az étel elfogyasztását követően azonnal fellépő életveszélyes állapot is kialakulhat, és az adott a problémát okozó élelmiszert egész életre ki kell iktatni, amíg az ételintolerancia esetében a tünetek akár néhány nap elteltével is jelentkezhetnek, nem okoznak életveszélyes állapotot és nem feltétlen kell élethosszig kihagyni az adott élelmiszert, hanem néhány hónap múlva akár visszavezethető.