

Microarray Technology

LACTO-OVO-VEGETARIAN TEST D'INTOLERANCE ALIMENTAIRE IGG

Test de:

Mario Rossi

Date Test: 27-09-2019

Microarray Technology

Le “**Gold 221 IgG Food Test**” est une épreuve allergo métrique qui permet, à partir d'un simple prélèvement de sang capillaire, d'évaluer la réaction directe d'anticorps IgG présents dans le sang du patient à **221 allergènes alimentaires**, comprenant également l'évaluation de la **Gliadine, Caséine, Alpha-Lactalbumine, Bêta-Lactoglobuline** et de la **Transglutaminase**. Cela permet d'identifier les aliments qui causent les Intolérances Alimentaires IgG Médée.

Ce Test combine la simplicité et la fiabilité d'un Test ELISA avec la “**Microarray Technology**” à très haute résolution, également utilisé en analyse de type génétique.

Les antigènes alimentaires (**221**), sont immobilisés par un robot, sur un puisard de nitrocellulose immobilisée sur une lame de verre. Après les analyses, la lame de verre est traitée par un scanner à très haute résolution (10 microns), avec une sensibilité d'environ **30 fois** supérieure à un Test ELISA, pour l'acquisition et l'élaboration des données.

Pour une meilleure sécurité des résultats, les antigènes alimentaires sont analysés en “**double**”, et la valeur exprimée pour chaque aliment dérive d'une moyenne des valeurs des points individuels. De cette façon, les analyses sont efficaces et fiables en réduisant au minimum la possibilité d'obtenir des résultats faussement positifs ou négatifs.

Le Rapport

Le résultat du Test est imprimé sous forme de **Rapport**, dans lequel sont énumérés tous les aliments analysés par catégorie et par ordre alphabétique. Pour faciliter la lecture du Test, **Laboratoire Daphne** a mis une couleur devant chaque aliment. Les aliments représentés par la **couleur Rouge** sont considérés positifs (**non tolérés**) et cliniquement considérables. Ils peuvent apporter des réactions d'intolérances IgG graves (dose-dépendantes, proportionnel à la quantité d'aliment introduit). Ces réactions doivent être traitées selon les indications d'un **Professionnel de la Santé**. Les aliments représentés par la **couleur Jaune** indiquent des réactions IgG modérées. Il est recommandé de réduire et d'alterner ces aliments pendant au moins trois mois. Les aliments représentés par la **couleur Verte**, indiquent l'absence d'intolérance IgG détectée.

Guide d'Interprétation du Test

ZONE ROUGE	ALIMENT NON TOLÉRÉ. Suivre les indications du Thérapeute
ZONE JAUNE	POSSIBLE DEVELOPPEMENT D'INTOLÉRANCE. Réduire - Alternner ces aliments pendant au moins 3 mois
ZONE VERTE	AUCUNE RÉACTION. NÉGATIF - Aucune Intolérance détectée

Conseils pour le programme alimentaire

Après l'évaluation du **Test** par un **Thérapeute**, il est conseillé d'éliminer les aliments non tolérés, (**couleur Rouge**). En réduisant et en alternant pour au moins trois mois ceux de **couleur Jaune** on peut éviter une possible intolérance IgG. Le programme alimentaire devrait être suivi au moins pour trois mois, le temps minimum nécessaire pour avoir une réelle désintoxication de l'organisme. Pendant cette période, il est conseillé de suivre les indications alimentaires d'un **Spécialiste en Nutrition**. La réintroduction des aliments doit être graduelle et contrôlée. Il serait préférable de réintroduire un aliment à la fois en attendant au moins cinq jours avant l'introduction du prochain. Cela permet de surveiller l'apparition d'éventuels symptômes d'intolérances IgG. L'aliment réintroduit ne doit pas être consommé en quantité excessive; le conseil le plus important pour ne pas encourir des troubles associés aux intolérances alimentaires IgG est de suivre une alimentation variée en préférant les aliments de qualité et de haute valeur biologique. L'intolérance alimentaire IgG, contrairement à l'allergie IgE, tend à disparaître grâce à l'élimination temporaire de l'aliment incriminé. Toutefois, dans certains cas, cela ne se produit pas en raison des déficiences enzymatiques permanentes acquis ou sur base génétique. Pour cette raison la réintroduction des aliments est délicate et n'est pas escomptée.

Il est fondamental d'avoir l'opinion et le conseil d'un Spécialiste pas seulement dans la phase de lecture et d'interprétation du Test, mais aussi au moment de réintroduire les aliments.

Les Intolérances Alimentaires

L'intolérance alimentaire IgG est considérée comme une réaction indésirable aux aliments qui impliquent environ 45% de la population. Elle peut être causée par un défaut digestif en raison de déficiences enzymatiques avec conséquence l'accumulation intestinale des macromolécules, comme aussi par une réponse immunitaire avec production d'immunoglobulines de type G (**IgG**) vers ces macromolécules accumulées.

Pour cette raison, ce phénomène peut être appelé une allergie alimentaire retardée **IgG-médiée**. Les symptômes peuvent donc se manifester après plusieurs jours de l'ingestion d'un aliment spécifique contrairement à une allergie **IgE-médiée** qui se manifestent avec une réponse immédiate. Les IgG spécifiques liées à l'aliment allergisant forment des immuno-complexes circulants qui se versent dans le système hématique, ils peuvent rejoindre divers organes et tissus en donnant origine à une grande variété de troubles et de symptômes dont certains très communs.

Les causes des Intolérances Alimentaires

La principale cause des intolérances alimentaires IgG est "**l'inflammation silencieuse**" généralisée. C'est une sorte d'inflammation pérenne, de basse intensité prolongée. L'inflammation se produit principalement au niveau de l'intestin avec une augmentation de la perméabilité intestinale aux exotoxines et aux antigènes alimentaires. L'inflammation silencieuse est une condition préclinique qui précède l'apparition des symptômes du système gastro-intestinal, système nerveux, cardiovasculaire, immunitaire, neurologique, respiratoire, dermatologique... Elle doit donc être prévenue en contrôlant les facteurs de risque.

Les causes de l'inflammation silencieuse

- Alimentation riche en hydrates de carbone raffinés et à haut Index Glycémique (pain, pâtes, sucre, desserts).
- Graisses saturées (beurre, viande, aliments frits, fromages gras, charcuteries grasses, crème, mascarpone).
- Conservants, colorants, stress, tabagisme, abus de médicaments, intoxication de métaux lourds, pesticides etc.

Déterminer les aliments non tolérés qui causent l'inflammation et l'hyper-sensibilité est utile pour organiser un régime alimentaire varié et personnalisé afin d'éliminer les troubles et d'éviter l'apparition de nouvelles intolérances.

L'élimination et la réintroduction graduelle dans l'alimentation quotidienne de l'aliment positif au résultat du Test permet une amélioration nette et rapide de la condition de santé. Le programme alimentaire devrait être supervisé par un **Spécialiste en Nutrition**.

Dans la pratique, les résultats obtenus permettent la correction des mauvaises habitudes alimentaires en permettant la prévention et le traitement de plusieurs troubles.

Les troubles associés aux réactions indésirables aux protéines alimentaires **IgG médiées** sont multiples

Liste des symptômes possibles:

Troubles Dermatologiques	Muscles - Squelettiques	Neurologiques - Psychologiques
Acné Dermatite Eczéma Exanthèmes Urticaire Psoriasis	Arthrite Faiblesse musculaire Douleurs articulaires Douleur et tremblements musculaires	Anxiété Mal de tête Dépression Troubles de l'attention Migraine Irritabilité
Troubles Généraux	Troubles Gastro-intestinaux	Troubles respiratoires
Augmentation de la transpiration Enflure Manque d'appétit Malaise général Rétention hydrique Somnolence post-prandiale Fatigue	Aérophagie Diarrhée Douleurs abdominales Côlon irritable Malabsorption Nausée Constipation	Essoufflement Asthme Dyspnée Dysphonie Rhinite Sinusite Toux

Mario Rossi

Elevated (E)

Borderline (B)

Normal (N)

ASSAISONNEMENTS

Ail	N
Aneth	N
Anis	E
Basilic	N
Camomille	N
Cannelle	N
Cayenne	E
Clou de girofle	N
Coriandre	B
Cumin	N
Curry	E
Estragon	N
Gingembre	N
Ginkgo biloba	N
Ginseng	N
Graine de moutarde	E
Houblon	N
Laurier	N
Marjolaine	N
Menthe	B
Menthe poivrée	N
Noix de muscade	B
Ortie	N
Persil	E
Piment	N
Poivre noir/gris	N
Régλισse	N
Romarin	N
Safran	N
Sauge	E
Thym	N
Vanille	B

LEGUMINEUSES

Fève	N
Graine de soja	B
Haricots blancs	N
Haricots rouges	E
Haricots verts	N
Lentille	N
Petit pois	E
Pois chiche	N

LEGUMES

Algue espagouette	N
Algue spirulina	N
Algue wakame	N
Artichaut	E
Asperge	N
Aubergine	N
Bette à carde	N
Betterave	N
Brocoli	B
Câpre	E
Carotte	N
Celéri	N
Champignon	N
Chou	N
Chou rouge	N
Chou-fleur	N
Choux de bruxelles	N
Concombre	E
Courge butternut	N
Courgette	N
Cresson	B
Échalotte	N
Endive	N
Épinard	N
Fenouil	N
Laitue	E
Navet	N
Oignon	N
Patate douce	N
Poireau	N
Poivron	N
Pomme de terre	N
Radis	N
Rhubarbe	E
Roquette	N
Yucca	N

CEREALES AVEC GLUTEN

Avoine	N
Blé tendre	N
Blé dur	B
Couscous	N
Épeautre	N
Gliadine	E
Malt	E
Orge	N
Seigle	N
Son de blé	N
Transglutaminase	N

CEREALES SANS GLUTEN

Amaranthe	E
Maïs	N
Millet	N
Polenta	B
Quinoa	N
Riz	N
Sarrasin	N
Tapioca	N

NOIX & GRAINES

Amande	N
Arachide	E
Fève de cacao	N
Graine de lin	N
Graine de sésame	N
Graine de tournesol	E
Noisette	N
Noix	N
Noix de cajou	E
Noix de coco	N
Noix de macadamia	B
Noix de tigré	N
Noix du Brésil	N
Pignon de pin	E
Pistache	B

Mario Rossi

Elevated (E)

Borderline (B)

Normal (N)

FRUITS

Abricot	N
Ananas	N
Avocat	N
Banane	N
Bluet	N
Canneberge	B
Caroube	N
Cassis	N
Cerise	N
Châtaigne	B
Citron	N
Citron vert	N
Datte	N
Figue	N
Fraise	B
Framboise	N
Goyave	N
Grenade	N
Groseille rouge	N
Kiwi	B
Litchi	N
Mangue	N
Melon d'eau	N
Melon miel	N
Mulberry	N
Mûre	N
Nectarine	B
Olive	N
Orange	N
Pamplemousse	N
Papaye	N
Pêche	N
Poire	N
Pomme	E
Prune	N
Raisin	N
Raisin sec	N
Tangerine	N
Tomate	N

PRODUITS LAITIERS & ŒUFS

Alpha-Lactalbumine	N
Beta-Lactoglobuline	N
Blanc d'oeuf	N
Caséine	B
Jaune d'oeuf	N
Lait de brebis	N
Lait de chèvre	N
Lait de vache	E
Lait du buffle	N

DIVERS

Agar agar	N
Aloe vera	B
Café	N
Graine de colza	N
Levure de bière	E
Levure du boulanger	B
Miel	N
Noix de kola	N
Sucre de canne	N
Thé noir	E
Thé vert	N

Laboratory Reference: 2017/05/23 10:46:54 78665 78665_1 B1 CURCIO

Liste des aliments analysés avec le système **Microarray Technology**

Produits laitiers & Oeufs	Noix & Graines	Fruits	Assaisonnements	Légumes	Céréales avec Gluten
Alpha-Lactalbumine	Amande	Abricot	Ail	Algue espaguettes	Avoine
Beta-Lactoglobuline	Arachide	Ananas	Aneth	Algue spirulina	Blé tendre
Blanc d'oeuf	Fève de cacao	Avocat	Anis	Algue wakame	Blé dur
Caséine	Graine de lin	Banane	Basilic	Artichaut	Couscous
Jaune d'oeuf	Graine de sésame	Bluet	Camomille	Asperge	Épeautre
Lait de brebis	Graine de tournesol	Canneberge	Cannelle	Aubergine	Glutine
Lait de chèvre	Noisette	Caroube	Cayenne	Bette à carde	Malt
Lait de vache	Noix	Cassis	Clou de girofle	Betterave	Orge
Lait du buffle	Noix de cajou	Cerise	Coriandre	Brocoli	Seigle
	Noix de coco	Châtaigne	Cumin	Câpre	Son de blé
	Noix de macadamia	Citron	Curry	Carotte	Transglutaminase
	Noix de tigré	Citron vert	Estragon	Celéri	Céréales sans Gluten
	Noix du Brésil	Datte	Gingembre	Champignon	Amaranthe
	Pignon de pin	Figue	Ginkgo biloba	Chou	Maïs
	Pistache	Fraise	Ginseng	Chou rouge	Millet
		Framboise	Graine de moutarde	Chou-fleur	Polenta
		Goyave	Houblon	Choux de Bruxelles	Quinoa
		Grenade	Laurier	Concombre	Riz
		Groseille rouge	Marjolaine	Courge	Sarrasin
		Kiwi	Menthe	Courgette	Tapioca
		Litchi	Menthe poivrée	Cresson	Divers
		Mangue	Noix de muscade	Échalotte	Agar agar
		Melon d'eau	Ortie	Endive	Aloe vera
		Melon miel	Persil	Épinard	Café
		Mulberry	Piment	Fenouil	Graine de colza
		Mure	Poivre noir/gris	Laitue	Levure de bière
		Nectarine	Réglisse	Navet	Levure du boulanger
		Olive	Romarin	Oignon	Miel
		Orange	Safran	Patate douce	Noix de kola
		Pamplemousse	Sauge	Poireau	Sucre de canne
		Papaye	Thym	Poivron	Thé noir
		Pêche	Vanille	Pomme de terre	Thé vert
		Poire	Légumineuses	Radis	
		Pomme	Fève	Rhubarbe	
		Prune	Graine de soja	Roquette	
		Raisin	Haricots blancs	Yucca	
		Raisin sec	Haricots rouges		
		Tangerine	Haricots verts		
		Tomate	Lentille		
			Petit pois		
			Pois chiche		