

Allergie o intolleranze?



Con il termine **ALLERGIA** si intende la modificazione della capacità reattiva di un organismo di fronte ad un allergene che, introdotto una o più volte, sia capace di indurre la formazione di anticorpi specifici in modo da determinare nell'organismo, a una successiva introduzione di esso, una reazione anomala. La risposta immunitaria si esplica a livello delle varie componenti cellulari, sia con un contatto diretto intercellulare, sia con la produzione di immunoglobuline. Tale reazione è mediata dalle IgE le quali vengono prodotte subito dopo l'esposizione agli allergeni.



Si parla invece di **INTOLLERANZE ALIMENTARI** quando all'interno dell'organismo non vi è la produzione di anticorpi IgE. Nel caso delle intolleranze alimentari le reazioni non sono immediate ma sono reazioni croniche ad alimenti assunti frequentemente, e i disturbi infatti non sono in diretta relazione all'assunzione del cibo, ma si possono manifestare anche a distanza di tempo fino a 72 ore dopo. I sintomi associati non sono "dose-dipendenti", ovvero non sono proporzionali alla quantità di cibo "intollerato" introdotto, per cui anche piccole dosi possono mantenere l'intolleranza, i cui sintomi e le cui malattie si possono sviluppare a carico di qualsiasi organo, apparato o sistema.

Per diagnosticare le Allergie Alimentari Croniche Il metodo più efficace adottato dall'Ecologia Clinica è il

CYTOTOXIC TEST®

Il Cytotest® è un test in vitro che non presenta alcun rischio per il paziente, è un test molto rapido e sensibile, in grado di rilevare intolleranze anche lievi, inoltre è molto selettivo e accurato e la risposta da una positività per uno-due-tre alimenti per volta. Inoltre il Cytotest® non è un test pasto-dipendente.

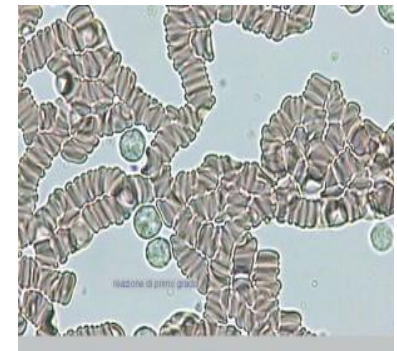
- Per eseguire il test è necessario effettuare un prelievo endovenoso di quantità compresa tra i 2 ed i 5 ml. Il metodo utilizzato per diagnosticare le intolleranze alimentari, si basa sulla reazione antigene-anticorpo, sul fenomeno della modificazione dei leucociti a contatto con gli allergeni (alimenti) liofilizzati presenti su ogni vetrino.



- Dopo un periodo di incubazione i leucociti vengono osservati al microscopio e mediante l'osservazione in laboratorio delle alterazioni dei globuli bianchi presenti nel sangue di ciascun individuo a contatto con l'allergene specifico, è possibile identificare le intolleranze alimentari.



- Ai pazienti risultati positivi ad una o più sostanze testate si consiglia una dieta rigorosa al fine di poter eliminare completamente dall'alimentazione gli alimenti che causano intolleranza, per un periodo che dipende dal grado di reazione riscontrata, e che è di circa 4 settimane. L'obiettivo è quello di disintossicare l'organismo permettendo così ai globuli bianchi di perdere la memoria e di non ricordare più che quel particolare alimento è tossico per l'individuo.



- Successivamente si effettua la reintroduzione degli alimenti in maniera controllata, permettendo così il miglioramento o la scomparsa della sintomatologia.

ALIMENTI TESTATI

Grano tenero	Carciofo	Gambero
Grano duro	Pisello	Camomilla
Lievito	Oliva	Caffè
Riso	Carota	Tè
Soia	Fagiolo	Cacao
Mais	Aglio	Mandorla
Latte albumina	Cipolla	Noce
Latte caseina	Peperone	Mela
Bovino	Cavolfiore	Banana
Uova albume	Cicoria	Arancia
Uova tuorlo	Orzo	Limone
Pollo	Grano saraceno	Ananas
Maiale	Lenticchia	Uva
Coniglio	Trota	Fragola
Tacchino	Salmone	Ciliegia
Pomodoro	Merluzzo	Pesca
Patata	Tonno	Zucchero

SOSTANZE CHIMICHE ALIMENTARI TESTATE

Glutine di grano	Sodio pirofosfato E331
Acido acetil salicilico	Sodio alginato E401
Acido ascorbico	Nichel solfato
Potassio sorbato E202	Tartrazina E102
Sodio benzoato E211	Eritrosina E127
Metile benzoato E418	Carrube E410
Etilvanillina	Guar E412
Ammonio carbonato	Pectina E440
Cremortaro	Lattosio
Lecitina di soia E322	Sodio metabisolfito
	Acido citrico

L'effetto dell'intolleranza non è immediato, si cumula nel tempo, e non è facilmente ricollegabile al cibo che lo determina. Le intolleranze alimentari possono insorgere in qualunque momento della vita di un paziente e possono causare diversi disturbi come: obesità , cefalea , colite , disturbi del sistema nervoso , dermatite , malattie gastro-enteriche , dislipidemie , così come, stanchezza cronica , insonnia , asma , riniti, candida , depressione , acne , cellulite e gonfiore addominale possono essere riconducibili a intolleranze alimentari.

E' IMPORTANTE RICORDARE CHE...

Le intolleranze alimentari **NON SONO PERENNI**, l'intolleranza alimentare **SI CURA** e si **GUARISCE** con l'astensione mirata degli alimenti.

Normalmente, dopo un periodo di astinenza gli alimenti risultati positivi possono essere reintrodotti nella dieta evitando assunzioni quotidiane che potrebbero facilitare un nuovo accumulo di tossine nell'organismo.

CYTOTOXIC TEST®

PROVE TOSSICHE ALIMENTARI SUL SANGUE
-
FOOD TOXIC TEST ON BLOOD



Dott.ssa Manuela Morini

Biologa Nutrizionista

Specialista in Microbiologia e Virologia

Tel. 335/8230201

Tel. 349/2568708

e-mail : dottmorinimauela@tiscali.it