



Test d'intolérances alimentaires (IgG)

L'importance de faire le test

On estime que la prévalence des intolérances alimentaires à médiation IgG touche 5 à 20 % de la population, voire jusqu'à 50 % dans des études portant sur certaines maladies, comme le syndrome du côlon irritable. Les anticorps IgG constituent la principale ligne de défense acquise et la réponse spécifique de l'organisme aux agents pathogènes. Dans des conditions normales, le système digestif ne laisse pas passer les particules alimentaires, mais lorsqu'il est endommagé, de petits fragments de particules alimentaires partiellement digérées ou non digérées passent dans la circulation sanguine. Ces particules sont reconnues par le système immunitaire comme pathogènes ou étrangères et activent la production d'anticorps IgG spécifiques. Les particules alimentaires (antigènes) se combinent avec les anticorps IgG spécifiques pour créer des complexes immuns antigène-anticorps. Normalement, ces complexes sont éliminés par le système immunitaire, mais si celui-ci est surchargé ou affaibli, les complexes antigènes-anticorps s'IgG circulent dans la circulation sanguine et peuvent s'accumuler dans les articulations et les organes, provoquant une inflammation chronique et l'apparition de symptômes. Ces symptômes peuvent mettre des jours, voire des mois, à se manifester ; il est donc difficile d'identifier les aliments incriminés. Les sensibilités alimentaires, si elles ne sont pas traitées, peuvent avoir un impact significatif sur la qualité de vie des patients et de leurs familles.

Les tests

Le test d'intolérance alimentaire IgG spécifique détecte les anticorps de plus de 220 aliments, identifiant les coupables courants et fournissant des informations précieuses sur l'intolérance inattendue. Le test est réalisé selon la méthode ELISA (Enzyme-Linked Immunosorbent Assay). Les extraits des aliments utilisés pour le test sont préparés dans un laboratoire qualifié. Des contrôles positifs et négatifs sont effectués avec chaque échantillon de patient et chaque aliment est testé en double, ce qui permet d'obtenir des résultats précis auxquels vous pouvez faire confiance.

Lecture du rapport

Le rapport sur les intolérances alimentaires est une mesure quantitative des intolérances à des aliments spécifiques. Le rapport utilise un style de circulation, le rouge signifie que l'aliment doit être éliminé pendant une période de 3 à 6 mois, le jaune suggère des aliments à réduire ou à alterner, le vert est normal. Les valeurs quantitatives peuvent être utilisées pour planifier un régime d'élimination optimal, en éliminant les valeurs les plus élevées pendant la période la plus longue. Le rapport est publié en deux formats, l'un par réactivité et l'autre par groupe d'aliments, avec un guide d'utilisation des résultats.

L'efficacité d'un régime basé sur la mesure des anticorps IgG spécifiques des composants alimentaires a été démontrée dans plusieurs états de santé, tant dans des études indépendantes que dans la pratique clinique. D'excellents résultats ont été obtenus chez des patients souffrant de migraine, de SCI, de ballonnements, d'asthme, de dermatite, de fatigue et d'obésité.