DNA life

AV. São Gualter, 433 - Alto de Pinheiros - São Paulo, SP - BRASIL - 05455-000
+55 11 3021-3704/ contato@dnalife.com.br/ www.dnalife.com.br

CINTIA FABIANO DA SILVA CAVALIERI

Num. Atend. :
Idade em: 40 anos

Data : 08/08/2016 **Entrega.: 09/08/2016**
Dt. Nasc.: 30/04/1976
Sexo: F

Médico Dr(a): Conv.:

LAUDO MÉDICO DE INCOMPATIBILIDADE ALIMENTAR PARA 59 ALIMENTOS (hipersensibilidade à IgG)

ALIMENTOS TESTADOS NESTA AMOSTRA:

• **Leite e Ovos:** Leite de Vaca , Ovo.
• **Peixes, Crustáceos e Frutos do Mar:** Bacalhau, Carangueijo, Hadoque, Lagosta, Mexilhão, Linguado, Salmão, Camarão, Truta, Atum.
• **Frutas**: Maçã, Groselha Preta, Azeitonas, Limão, Melão, Laranja, Grapefruit, Morango, Toranja, Tomate, Melancia.
• **Grãos:** Cevada, Trigo, Milho, Trigo duro, Gluten, Aveia, Arroz, Centeio.
• **Ervas e Especiarias:** Gengibre
• **Carnes:** Carne de Boi, Vaca, Frango, Cordeiro, Porco, Peru.
• **Nozes e Castanhas:** Amendoa, Castanha do Pará, Castanha de Caju, Amendoin, Noz.
• **Vegetais:** Brocoli, Couve, Repolho, Cenoura, Alho, Alho Porró, Batatas , Aipo, Lentilha, Ervilha, Feijão, Pimentões, Soja, Cacau, Café, Noz de Cola, Mel, Cogumelos,Gergelim, Girassol, Levedura (pão) , Levedura (Cerveja).

DESCRIÇÃO DOS ITENS MIX:

Mix de Peixe de Carne Branca	**:** hadoque, bacalhau, solha
Mix de Peixe de Água Doce	**:** salmão, truta
Mix de Crustáceos	**:** gamba, camarão, caranguejo, lagosta, mexilhão
Pimentões/Pimentos	**:** vermelhos, verdes e amarelos
Mix de Leguminosas	**:** lentilhas, ervilha, feijão
Mix de Melão	**:** melão cantaloupe, melancia

INCOMPATIBILIDADES TESTADAS NESTA AMOSTRA

Positivo Baixo (1 a 7,9 AU/ml):
MILHO, AMÊNDOA, CASTANHA DO PARÁ/ NOZ DOBRASIL, CASNTAHA DE CAJÚ, CORDEIRO/ BORREGO, CARNE DE PORCO, MIX DE CRUSTÁCEOS, MIX DE MELÃO, AMENDOIM, SOJA, CACAU, MAÇÃ, LARANJA E LIMÃO

Positivo Médio (8 a 12,5 AU/ml):
ARROZ, CENTEIO, TRIGO DURO, NOZ, OVO, COUVE, PIMENTÕES/ PIMENTOS, MIX DE LEGUMINOSAS, TOMATE, FERMENTO/ LEVEDURAS

Positivo Alta (>12,5 AU/ml):
AVEIA, TRIGO, LEITE DE VACA, MORANGO

Os demais alimentos não mostraram níveis significativos de hipersensibilidade à IgG nesta amostra

DNA life

AV. São Gualter, 433 - Alto de Pinheiros - São Paulo, SP - BRASIL - 05455-000
+55 11 3021-3704/ contato@dnalife.com.br/ www.dnalife.com.br

CINTIA FABIANO DA SILVA CAVALIERI

Num. Atend. :
Idade em: 40 anos

Médico Dr(a): Conv.:

Data : 08/08/2016 **Entrega.: 09/08/2016**
Dt. Nasc.: 30/04/1976
Sexo: F

Metodologia: ELISA (enzyme linked immunosorbent assay - macroarray) clássica, placa de reação revestida com antígenos específicos para os 59 alimentos acima identificados. Leitura fotocolorimétrica, teste quantitativo. Reativos Genesis Diagnostics Ltd, Reino Unido, Biosys Ltda. Registro MS/ ANVISA: 10350840182. Todos os ensaios são realizados concomitantemente a controles positivos e negativos e calibradores específicos.

Gradação do resultado: nesta metodologia, a hipersensibilidade alimentar é avaliada pela unidade AU /ml (arbitrary unit), que revela a quantidade de IgG contra o alimento pesquisado (alérgeno) presente no soro.

AU = Unidade Arbitrária, estabelecida por Genesis Diagnostics Ltd. para quantificar a concentração do anticorpo IgG específico para cada alimento testado.

Pela quantidade de AU revelada pelo teste, o resultado pode ser:

Negativo: ausência de IgG para o alimento testado.
Positivo baixo: 1 a 7,9 AU/ml : baixo nível de IgG para o alimento testado.
Positivo Médio: 8 a 12,5 AU/ml: médio nível de IgG.
Positivo Alto: 12,6 ou mais AU/ml: alto nível de IgG.

SOBRE ESTE TESTE DE INCOMPATIBILIDADE ALIMENTAR - HIPERSENSIBILIDADE À IgG:
A presente metodologia detecta a quantidade de imunoglobulina G presente no soro deste paciente, produzida pelo sistema imune contra diversos tipos de alimentos. O sistema imune presente no intestino é o maior e o mais importante de todo o organismo. Mais de 80% das reações imunológicas no corpo humano ocorrem no intestino, a fim de garantir uma barreira quase intransponível tanto para bactérias, vírus, e outros agentes patogênicos, como contra proteínas ou frações de proteínas alimentares que podem eventualmente atravessá-la, quando são imediatamente reconhecidas como substâncias estranhas, que devem ser combatidas e eliminadas do organismo.
Para o bom funcionamento desta barreira, a primeira condição é a sua integridade anatômica. A mucosa intestinal pode ser danificada por diversos agentes, tais como medicamentos, infecções, microrganismos, diferentes tipos de estresse e toxinas ambientais. Havendo lesão na mucosa intestinal, alimentos fragmentados, porém não totalmente digeridos podem penetrar no espaço intercelular, sendo reconhecidos como elementos estranhos. Inicia-se, desta forma, a produção de anticorpos específicos contra aquelas moléculas.

DNA life
AV. São Gualter, 433 - Alto de Pinheiros - São Paulo, SP - BRASIL - 05455-000
+55 11 3021-3704/ contato@dnalife.com.br/ www.dnalife.com.br

CINTIA FABIANO DA SILVA CAVALIERI

Num. Atend. : **Data : 08/08/2016** **Entrega.: 09/08/2016**
Idade em: 40 anos **Dt. Nasc.: 30/04/1976**
Sexo: F

Médico Dr(a): Conv.:

Todas as vezes que houver ingestão desses alimentos, o sistema imune será acionado, formando-se anticorpos como parte da reação imunológica; depois de um tempo. que é variável e depende de vários fatores, pode ser desencadeada uma reação inflamatória.
A experiência demonstra que na maioria dos casos são os alimentos ingeridos diariamente que causam estas inflamações, levando a uma condição clínica chamada hipersensibilidade alimentar ou alergia tardia, classificada como alergia do tipo III e mediada pelo anticorpo imunoglobulina G (IgG).
As manifestações deste tipo de incompatibilidade alimentar são geralmente tardias e podem aparecer muitos anos após o primeiro contato com o alimento específico, que é chamado "alérgeno".
Diferentemente das alergias clássicas, mediadas pela imunoglobulina E, caracterizadas por reações alérgicas imediatas, expressas por sinais e sintomas bastante exuberantes e de fácil identificação, tais como reações cutâneas, inchaços, dificuldade respiratória, além de outros sinais, a hipersensibilidade tardia é caracterizadas por processos inflamatórios crônicos, revelados por sinais e sintomas menos exuberantes, decorrentes da deposição de complexos imunológicos em vários tecidos ou órgãos. Nos tecidos onde os imune-complexos se depositarem com maior intensidade, é aí nesse órgão que serão gerados os sinais e sintomas mais exuberantes do processo patológico.
Depois de algum tempo, às vezes anos, ingerindo estes alimentos incompatíveis, não é raro haver concomitância do quadro clínico de alergia alimentar clássica, imediata, mediada por IgE com aquele decorrente da hipersensibilidade tardia, mediada por IgG.

INTERPRETAÇÃO
O resultado do teste de hipersensibilidade alimentar complementa um raciocínio clínico que busca um diagnóstico. A identificação dos alimentos contra os quais há níveis elevados de IgG pode tornar-se uma ferramenta de valor para se chegar a um bom gerenciamento nutricional,baseado numa dieta mais adequada, desenhada especialmente para aquele paciente em particular, podendo abreviar o processo terapêutico. Uma vez identificados, tais alimentos responsáveis pelo quadro de hipersensibilidade deverão ser controlados, substituídos, rotacionados ou excluídos da dieta, a critério do médico ou do nutricionista responsável.

Bibliografia e Referências
1- Atkinson et al. IgG antibodies in IBS, Gut 2004: 53:1459-1464.
2- James M. Toward an understanding of allergy and in vitro testing. Med.Journal 1999 : 2 (4) 7:15
3- Gaby A.R.; The role of hidden food allergy / intolerance in chronic disease, Alt Med. Review 1998; 3 (2) 90-100.

DNA life

AV. São Gualter, 433 - Alto de Pinheiros - São Paulo, SP - BRASIL - 05455-000
+55 11 3021-3704/ contato@dnalife.com.br/ www.dnalife.com.br

CINTIA FABIANO DA SILVA CAVALIERI

Num. Atend. :
Idade em: 40 anos

Data : 08/08/2016 **Entrega.: 09/08/2016**
Dt. Nasc.: 30/04/1976
Sexo: F

Médico Dr(a): Conv.:

4- Hoffman T.; IgE and IgG antibodies in children with food allergy. Rock Akad Med. Bialmyst 1995; 40(3)430-473.
5- Sampson H.A., MetCafe DD, Food Allergies . JAMA 1992 , 268 (20) 2840:2844.
6- El Rafei A. et al. Diagnsotics cvalue of IgG4 measurement in pacient with food allergy. Ann Allergy 1989 , 62 94:99.
Realizado pelo Instituto de Pesquisas Clinicas em Patologia Genômica - IPCPG