

Kinek jó ez a vizsgálat?

Az ételintolerancia vizsgálatokról érdemes tudni, hogy – szemben az IgE típusú allergia tesztekkel – nem „abszolút értékű” vizsgálatok, azaz nem önmagukban értékelendők, mert sok tényező befolyásolhatja az aktuálisan mért értékeket (mikor fogyasztott utoljára a vizsgált élelmiszerből, milyen a felszívódás a bélből, vannak-e aktuálisan klinikai tünetei stb). Éppen ezért fontos, hogy ezeket az eredményeket a korábbi és aktuális panaszokkal, valamint az alkalmazott étrenddel együtt értékelje gasztroenterológus szakorvos, szükség esetén dietetikus bevonásával, és ez alapján szülessen döntés arról, hogy mely élelmiszereket és mennyi ideig szükséges és indokolt az étrendből kivenni.

A korábban általánosan használt ételintolerancia teszteknel alkalmazott módszer IgG-t detektált, míg a Corden labor által használt, korszerű teszt IgG4-et. A pontos klinikai szerepe ezen molekulák jelenlétének a szervezetben még kutatás alatt áll, nem minden részletében ismert. Amit tudunk az az, hogy amennyiben egyes étel összetevők átjutnak a bélfalon, úgy azokat az immunrendszer felismeri, IgG-vel, pontosabban az újabb kutatások szerint IgG4-el megjelöli és az így megjelölt idegen anyagot az immunrendszer eltávolítja.

Amennyiben azonban túl sok IgG4-el jelölt anyag van jelen a bélfalban és ezért az immunrendszer nem tudja maradéktalanul eltávolítani a megjelölt idegen anyagokat, úgy ezek az ún immunkomplexek helyben (vagyis a bélben) vagy a vérárammal távolabbi helyekre jutva másutt is (bőr, ízületek) tüneteket okozhatnak (emésztőszervi tünetek, ízületi fájdalom, migrén, elhízás, depresszió stb) .

Hogyan készüljön a mintavételre?

Az Étélintolerancia 206 vizsgálatot az étkezés nem befolyásolja. Amennyiben más vizsgálatot vagy csomagot nem vesz igényben, abban az esetben a vérvétel előtt könnyű reggeli és folyadékfogyasztás megengedett. Ha egyéb vizsgálatot is szeretne, kérjük tájékozódjon annak vérvételi kritériumairól.

Hogyan végezzünk a vizsgálatot? Mennyi időt vesz igénybe?

A vizsgálatához vénás vérre vagy 200µL ujjbegyszúrásból történő vérvétel alkalmával vett vérre van szükség. A vérvételi pontunkon töltött idő körülbelül 15 perc, mely a mintavételt és az adminisztrációt is magába foglalja.

Forrás: <https://www.corden.hu/vizsgalatok/etelintolerancia-206-vizsgalat/>

ÉTELINTOLERANCIA 206 vizsgálat allergénlista

ZÖLDSÉGEK

Articsóka, Avokádó,
Brokkoli, Burgonya, Cékla,
Cikória, Cukkini, Endívia,
Édesgyökér, Édeskömény,
Fehérrepa, Fokhagyma,
Gomba, Hagyma, Karalábé,
Karfiol, Káposzta, Kelbimbó,
Mángold, Padlizsán, Paprika,
Paradicsom, Póréhagyma,
Rukkola, Saláta, Sárgarépa,
Sóska, Spárga, Spenót,
Sütőtök, Torma, Uborka,
Vargánya, Vöröskáposzta,
Zeller, Zöldbab

TEJTERMÉKEK / TOJÁS

Edami sajt, Emmentáli sajt,
Gouda sajt, Író, Joghurt,
Juhtej, Juhsajt, Kecsketej,
Kecskesajt, Leerdam sajt,
Mozzarella, Parmezán,
Roquefort sajt, Svájci sajt,
Tehéntej, Tojásfehérje,
Tojássárgája

HÚSOK

Báránycsont, Birkahús,
Csirkehús, Fűrjhús, Kacsahús,
Libahús, Marhahús, Mezei-
nyúl, Nyúl, Pulykahús,
Sertéshús, Szarvas, Vaddisznó

GYÜMÖLCSÖK

Alma, Ananász, Banán,
Birsalma, Citrom,
Cseresznye, Eper, Füge,
Gránátalma, Grépfrút,
Kék áfonya, Kivi, Kókusz,
Körte, Mangó, Marakuja,
Málna, Mézdinnye, Narancs,
Nektarin, Őszibarack,
Papaya, Rebarbara,
Sárgabarack, Sárgadinnye,
Szeder, Szilva, Szőlő (fehér),
Zöldcitrom

EGYÉB ÉLELMISZEREK

Bambuszrügy, Borsmenta,
Borsmenta tea, Élesztő,
Fekete tea, Glutamát,
Glutén, Kamillatea, Kakaó,
Kapribogyó, Kávé, Komló,
Lenmag, Méz, Olíva olaj, Olíva
zöld, Sörélesztő, Szezám, Szójatej,
Vanília, Zöld tea

GABONÁK

Árpálisz, Búza, Búzaliszt,
Búzaliszt, Hajdina, Kinoa,
Köles, Kukorica, Maláta,
Rizs, Rozslisz, Tönkölybúza,
Zabliszt

HÜVELYESEK

Bab (fehér), Borsó,
Csicseriborsó, Lencse,
Lóbab, Szójabab

HALAK, TENGERI GYÜMÖLCSÉI

Angolna, Arany durbin, Csuka,
Borotvakagyló, Fésűkagyló,
Feketetőkehal, Garnélarak,
Hering, Homár, Kacsakagyló,
Kardhal, Kaviár (fekete), Kék kagyló,
Lazac, Makréla, Morgóhal,
Nyelvhal, Osztriga, Ördöghal,
Pisztráng, Polip, Szív, Szardella,
Szardínia, Tengeri keszeg,
Tengeri sügér, Tintahal,
Tonhal, Tőkehal, Tüskés sügér,
Vénusz, Vörös alsügér

FÜSZEREK

Ánizs, Babérlevél, Bazsalikom,
Bors fekete, Bors fehér,
Bors piros, Bors zöld,
Fahéj, Gyömbér, Kakukkfű,
Kapor, Koriander, Kömény,
Köri, Kurkuma, Mustár,
Oregánó, Paprika (csípős),
Petrezselyem, Pirospaprika,
Rozmaring, Sáfrány,
Szegefű, Szerecsendió,
Zsázsa

MAGVAK, ASZALVÁNYOK

Brazildió, Datolya, Dió,
Fenyőmag, Földi mandula,
Földi mogyoró, Kesudió,
Makadám dió, Mandula,
Mazsola, Mogyoró,
Napraforgómag, Pisztráng,
Szelídgesztenye