

Test de Sensibilidad Alimentaria

El Test de Sensibilidad Alimentaria es una prueba de laboratorio que detecta elevaciones de anticuerpos IgG (Inmunoglobulina G) anti-alimentarios en la sangre. La prueba es un técnica de ELISA (Enzyme Linked Inmuno Assay) que estudia la sensibilidad de un suero contra un panel de antígenos alimentarios. Hay evidencia ya desde la antigüedad que ciertas modificaciones alimentarias pueden cambiar la sintomatología de diversas enfermedades crónicas. La identificación de estas sensibilidades alimentarias es más sencilla a través de este test realizado en sangre que a través de técnicas largas y tediosas de supresión/modificación alimentaria.

El tracto gastrointestinal es la mayor superficie del organismo con tejido linfoide, siendo un lugar donde se inician gran número de reacciones adversas de tipo inmunológico.

Aunque niveles elevados de IgG alimentaria parecen ser un buen marcador para el estudio de la sensibilidad alimentaria, no queda claro la forma en que estos inmunocomplejos actúan en los órganos que afectan.



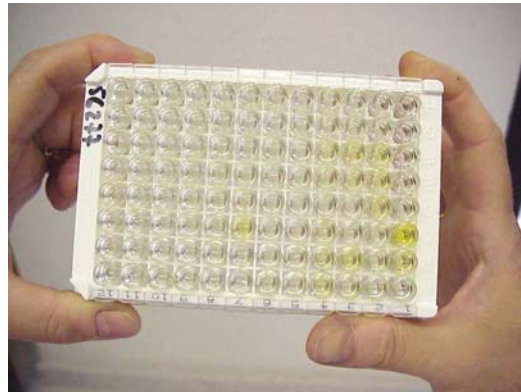
Hay un grupo de enfermedades que se pueden relacionar con la producción de este tipo de anticuerpos.

Eccema

El eccema incluye un grupo de alteraciones cutáneas que pueden oscilar entre procesos leves con pieles secas, escamosas y calientes y procesos graves con pieles quebradizas y sangrantes. Las causas son múltiples. Se atribuye el eccema atópico a pacientes hipersensibles que entran en contacto con ciertos alergenios ambientales. Hay una reacción excesiva del sistema inmunológico produciendo inflamación, irritación y dolor en la piel. La eliminación de la leche de vaca mejora en muchas ocasiones esta patología.

Síndrome del Colon Irritable

El cuadro de colon irritable se caracteriza por la aparición de síntomas como son dolor abdominal, hinchazón y cambios de hábito intestinales desde diarreas hasta estreñimiento y gases durante un mínimo de 3 meses al año. Es una enfermedad corriente y el proceso diagnóstico es complejo debiéndose descartar otras enfermedades de mayor gravedad.



Hay evidencia que en algunos pacientes la enfermedad es el resultado de una Sensibilidad Alimentaria. En estudios publicados recientemente se detecta una respuesta positiva a la supresión dietética de hasta un 71 %. Cabe destacar la positividad a la levadura en todos los pacientes afectos de enfermedad de Crohn.

Migraña

La migraña se resume como un cuadro de dolores de cabeza que duran de 4 a 72 horas acompañado de cambios sensoriales y/ o gastrointestinales. La periodicidad de estos síntomas es muy variable y afectan la calidad de vida de forma significativa.

Un 25% de los pacientes relacionan el inicio de la crisis con la ingesta de algún alimento.

Artritis Reumatoide

Se trata de una enfermedad de gravedad muy variable pero que acaba produciendo importantes alteraciones articulares.

Hay trabajos que apuntan una reacción adversa a algunos alimentos en un grupo de estos pacientes y mejoran en la progresión de la enfermedad al eliminar estos alimentos de la dieta.

Otros

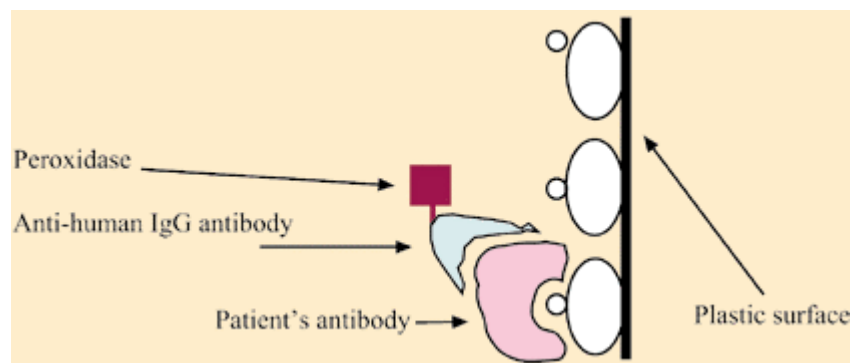
Cansancio, agresividad, tendencia a la obesidad, hiperactividad infantil, disminución del rendimiento físico, cefaleas.. son síntomas que se relacionan frecuentemente con este trastorno.

En la actualidad, si bien se desconocen los mecanismos por los que algunos pacientes desarrollan anticuerpos anti-IgG contra algunos alimentos, la evidencia nos demuestra que la determinación de este tipo de anticuerpos con una técnica de ELISA es fiable y reproducible y puede ser utilizada como herramienta diagnóstica para reducir o eliminar síntomas en pacientes afectos de sensibilidad alimentaria.

Metodología de Test

El panel de alimentos para la confección de esta prueba ha sido cuidadosamente seleccionada, eligiendo la lista de los alimentos que con mayor probabilidad pueden ocasionar problemas de este tipo. Los resultados son semicuantitativos y se representan de la siguiente forma:

- 0 - Ausencia de reacción
- + - Reacción Leve
- ++ - Reacción Moderada
- +++ - Reacción Intensa



Hay que tener en cuenta que en pacientes con inmunodeficiencias se pueden alterar de forma significativa estos resultados.

En nuestra población, la distribución de alimentos con resultados positivos (de cualquier grado), según las muestras estudiadas, es la siguiente :

Leche de Vaca	50,2 %
Almendra	41,1 %
Cola	34,2 %
Levadura	34,2 %
Piña	33,3 %
Clara de Huevo	29,9 %
Anacardo	27,3 %
Sardina / Boquerón	26,0 %
Judías Verdes	22,9 %
Yema de Huevo	21,6 %

Entre ellos, los que con mayor frecuencia provocan una reacción intensa (+++) son : Leche de vaca, Huevo (clara y yema) y Almendra.

Interpretación de Resultados

El resultado derivado de la realización del Test de Sensibilidad Alimentaria debe ser interpretado por un especialista y no es sustitutivo de un tratamiento prescrito por un médico.

Las reacciones a los alimentos se clasifican en tres grupos:

1.- Ausencia de Reacción

No se ha detectado sensibilidad a estos alimentos. Su consumo está permitido sin restricciones a menos que no se detecten interferencias con otras dietas necesarias. (Diabetes, Gota, Tratamientos Biologicos..)

2.- Limitar

Se detecta una baja sensibilidad a estos alimentos, que se puede deber a una inmunidad antigua o a una muy reciente, en fase de aumento. Aconsejamos que se limite la ingesta de estos alimentos a una vez a la semana, vigilando la evolución de la sintomatología.

3.- Rotar

Hay una moderada sensibilidad a estos alimentos. Es aconsejable eliminar estos alimentos de la dieta completamente durante un largo período de tiempo (1 año). La mejoría de los síntomas aparecerá a las pocas semanas del inicio de la dieta. La reintroducción se deberá realizar de forma rotatoria, se hará lentamente controlando la evolución.

4.- Eliminar

Presencia de una alta reactividad a estos alimentos que indica la existencia de un intestino permeable en la actualidad. Es aconsejable eliminar estos alimentos de la dieta completamente durante un período de tiempo prolongado (1 año) e intentar tratamientos de la alteración intestinal.

La reintroducción se deberá realizar de forma rotatoria, no antes del año de iniciada la dieta y se hará lentamente y de uno en uno con cada alimento. En caso de reaparición de los síntomas, es aconsejable repetir el estudio ya que puede haber cambiado la sensibilidad con la modificación de la dieta.

El informe está disponible en los **idiomas** Español, Inglés y Catalán. Si requiere otras especificaciones rogamos póngase en contacto con el laboratorio.

Para consultas específicas solicite consejo al laboratorio **Tele-Test Analytika**: 902 431 005

Dra. Concepción Alomar Serrallach
Directora del Laboratorio Tele-Test Analytika

Dra. Montserrat Bozzo Birbe
Responsable Area Técnica

Barcelona, Enero 2007

Bibliografía:

Brostoff and Challacombe, FOOD ALLERGY AND INTOLERANCE, Saunders, 2d Ed, 2002
Bentley SJ, Pearson DJ, Rix KLB, Food hypersensitivity in irritable bowel syndrome. Lancet 1983:295-7
Lucarelli S., Frediani, et al. (1998) Specific IgG and IgA Antibodies and related subclasses in the diagnosis of gastrointestinal disorders or atopic dermatitis due to cows milk and egg. International Journal of Immunopathology and Pharmacology, 11,2,77-85