

Място на тестовете за хранителна непоносимост в лабораторната диагностика

Автори: Г. Камбурова¹, Р. Михайлов^{1,2}, В. Сотирова¹, Б. Борисова¹

¹МК „Йорданка Филаретова“, ² “СМДЛ Рамус” ООД

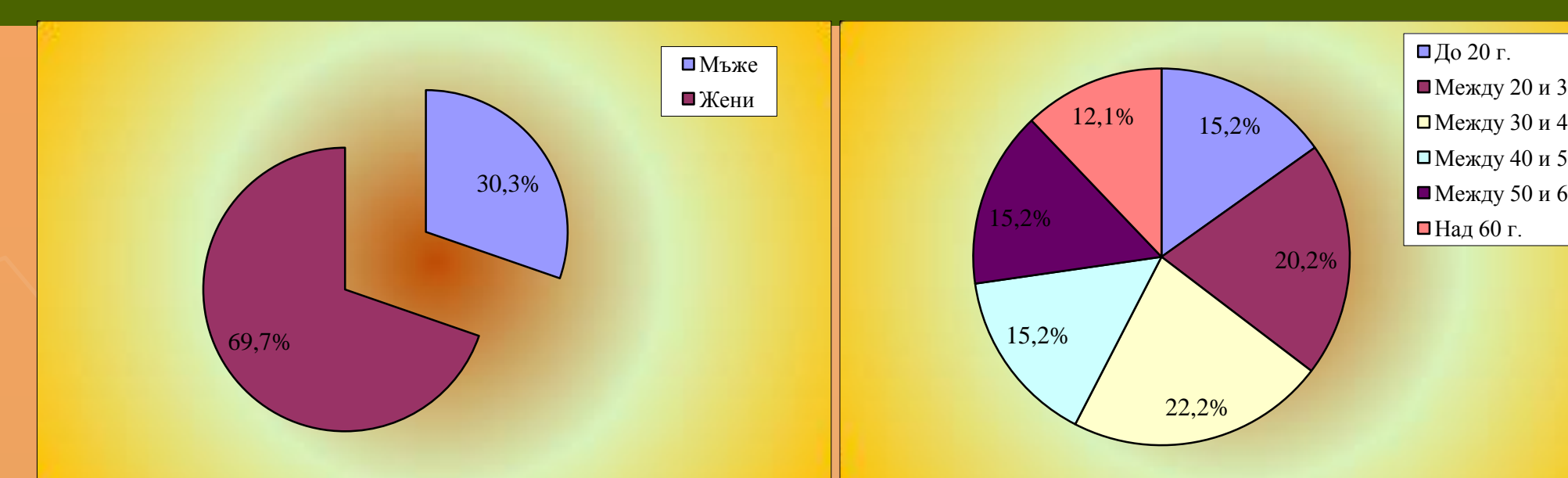
ВЪВЕДЕНИЕ И ЦЕЛ НА ИЗСЛЕДВАНЕТО

Съществуват различни диетични режими, базирани на противоположни теории: от вегански, вегетариански до изцяло изискващи употреба на млечни и местни белтъци, както и от въглехидратни такива до схеми с пълно изключване на захарите и глутена. Понякога един и същ пациент последователно спазва коренно различни диети. Един от модерно базираните режими е свързан с провеждането на тестове за хранителна непоносимост. Тези тестове са относително нови и схващанията за тях са противоречиви.

МАТЕРИАЛИ И МЕТОДИ

Проучването включва 100 пациенти провели тестове за хранителна непоносимост Food Detective, OMEGA Diagnostics Group PLC.

Тестът определя специфични IgG срещу 48 храни и хранителни продукти.



РЕЗУЛТАТИ

Получените резултати са представени в таблица 1 (резултатите се описват като негативни, слабопозитивни и позитивни).

Най-често срещаните **позитивни резултати** са за яйца, мляко, пшеница, мая, глутен, кашу, ръжено брашно и други (Таблица 2)

Почти изцяло **негативни са резултатите** за бяла риба, маслини, ябълка, червена боровинка, грейпфрут, портокали и лимони и други.

Тъй като тестът е базиран на специфични IgG спрямо различните храни/хранителни групи, резултатите от него също се различават от епидемиологичните за алергични реакции.



ТАБЛИЦА 1

Резултати	Бяла риба-микс	Бяло зеле	Краставица	Овес	Риба тон	Броколи	Жито	Глутен	Моркови	Праз	Картофи
Положителни (P)	0	0	0	1	0	0	1	8	1	0	0
Слабо положителни (L)	0	3	2	25	0	0	21	26	10	3	6
Отрицателни (N)	100	97	98	74	100	100	78	66	89	97	94
Резултати	Бадеми	Кашу	Мляко	Яйца	Фъстък	Какао	Домати	Ориз	Мая	Гъби	Чай
Положителни (P)	4	9	17	12	2	0	0	1	5	0	1
Слабо положителни (L)	22	21	37	43	16	2	4	15	36	16	1
Отрицателни (N)	74	70	46	45	82	98	96	84	59	84	98
Резултати	Портокали и лимони	Зеленчуци: микс грах, леща, боб	Джинджирил	Агнешко месо	Пилешко месо	Телешко месо	Свинско месо	Пшеница	Царевица	Ръжено брашно	Целина
Положителни (P)	0	3	1	1	1	0	0	7	1	0	0
Слабо положителни (L)	3	37	23	4	2	0	3	46	36	24	9
Отрицателни (N)	97	60	76	95	97	100	97	47	63	76	91
Резултати	Пълеш-Диня	Черни боровинки	Грейпфрут	Соя	Ябълка	Маслини	Чушки	Ягоди	Чесън	Орехи	
Положителни (P)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Слабо положителни (L)	5	3	2	1	1	1	10	2	8	7	
Отрицателни (N)	95	97	98	99	99	99	90	98	92	93	

ТАБЛИЦА 2

ХРАНИТЕЛНА ГРУПА/ХРАНА	ПРОЦЕНТ ПОЗИТИВНИ
ЯЙЦА	55
МЛЯКО	54
ПШЕНИЦА	26
МАЯ	41
ЗЕЛЕНЧУЦИ МИКС	40
ЦАРЕВИЦА	37
ГЛУТЕН	34
КАШУ	30
БАДЕМИ	26
ДИНДЖИФИЛ	24
РЪЖЕНО БРАШНО	24
ЖИТО	22
ФЪСТЪК	18



ИЗВОДИ

Тестът за хранителна непоносимост може да се разглежда като модерен лабораторен подход при определяне диетичен режим на пациента.

Тестът е приложим при всяка една диетична схема и е добре да се провежда преди стартиране на диета и контролни тестове след 3-6 месеца или година (не по рано).

Тъй като основните причините за провеждане на теста са наднормено тегло, лесна умора, стомашен дискомфорт, съпътстващо хронично заболяване или друго, нашите впечатления са, че **при повечето пациенти спазването на диета, съобразена с теста има позитивен резултат.**