

COSA FARE SE IL TEST È POSITIVO

Se il test risulta positivo, si procede ad una dieta specifica che prevede l'allontanamento dei cibi risultati positivi e la loro sostituzione con altri aventi le medesime caratteristiche nutrizionali (es. grano positivo: sostituzione con farro, kamut).

Già dopo **2-3 settimane**, se i disturbi sono collegati all'alimentazione, si possono vedere miglioramenti notevoli fino alla scomparsa dei sintomi.

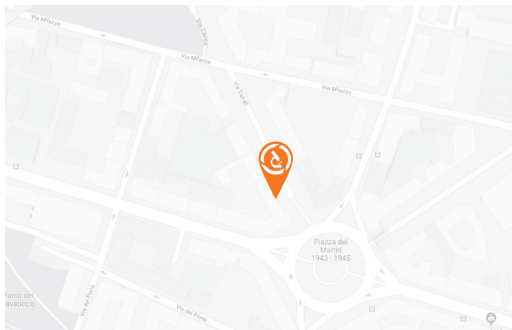
Gli alimenti vengono tolti solo temporaneamente per poi essere reintegrati in modo graduale e con precise modalità indicate dal medico o dal nutrizionista.

Prenota il tuo esame online su:
www.valsambro.it

COME RAGGIUNGERCI

In auto: Tangenziale uscita 5, proseguire per il centro, fare attenzione alla ZTL

Dalla stazione FS: Uscire dalla stazione e andare in Via Amendola; in fondo alla strada girare a destra per Via Cairoli



LABORATORIO VAL SAMBRO S.R.L.

Via Cairoli, 2 40121 Bologna
Tel: 051240218
Fax: 051241330
www.valsambro.it
valsambro@valsambro.it
P.IVA: 01546951201

Ultima revisione: 06/02/2020



Direttore Scientifico
Dott.ssa Carla Marzetti

E se fosse un'intolleranza alimentare?

VALSAMBRO®
LABORATORIO ANALISI
INNOVATION RESEARCH

ISO 9001
Bureau Veritas
Certification



LE INTOLLERANZE ALIMENTARI

Intolleranza alimentare significa qualsiasi reazione ostile al cibo, diversa dall'**allergia alimentare**. Nell'intolleranza il coinvolgimento del sistema immunitario non è stato dimostrato perché i test cutanei e gli altri **esami per le allergie** risultano negativi. Ciò non esclude la possibilità che le reazioni immunitarie siano coinvolte in un modo o in un altro, ed è possibile che esse siano un fattore primario nella produzione dei sintomi.

L'intolleranza alimentare non ha una tipologia definita di sintomi, infatti si presenta in ogni paziente in modo diverso, sia per il tipo di sintomo che per il tipo di cibo che lo provoca. Quindi è importante ribadire che non c'è un evidente meccanismo cui si possa imputare la reazione come succede nel corso delle **allergie alimentari**. L'intolleranza alimentare è un tema complesso e non soggetto a generalizzazione.

Mentre la **reazione allergica alimentare** è immediata, la **reazione da intolleranza alimentare** è più lenta a manifestarsi; spesso i cibi colpevoli sono alimenti che consumiamo regolarmente. L'intolleranza alimentare è molto più insidiosa dell'allergia e spesso è difficile da rilevare poiché i sintomi sono inizialmente molto blandi e vanno peggiorando con il tempo. Esistono comunque eccezioni, poiché in alcuni casi, un'influenza, una diarrea, l'uso di farmaci, ecc., può suscitare l'intolleranza.

L'**allergia alimentare** generalmente rimane per molti anni, spesso per tutta la vita, anche se il cibo incriminato viene evitato scrupolosamente.

L'**intolleranza alimentare** scompare se l'alimento non viene assunto, tuttavia può ricomparire se quel cibo viene consumato regolarmente.

I sintomi da **intolleranza alimentare** sono estremamente vari e colpiscono quasi ogni apparato corporeo. Al fine di evidenziare un'intolleranza alimentare esistono vari test, però l'unico test in vitro eseguito sul sangue, che dopo anni di esperienza si è rivelato essere il più attendibile, è il **Test Citossico I.B.A (Indagine Bioematologica Alimentare)**, dove l'estratto di cibo viene messo a contatto con globuli bianchi vivi che reagiscono se l'estratto è allergizzante. Ideato da A. P. Black e modificato da William Bryan, due medici che vi si dedicarono alla fine degli anni 50, il test si basa sull'osservazione che i globuli bianchi vivi possono essere danneggiati o distrutti quando entrano in contatto con cibi a cui una persona è sensibile.

COME SI ESEGUE:

vengono prelevati 4 cc. di sangue venoso e messi in una provetta contenente 0,5 di sodio citrato al 3,8% vengono poi separati i globuli bianchi e messi a contatto con ogni alimento da esaminare su di un vetrino. Un vetrino contenente solo globuli bianchi verrà usato per il confronto. I vetrini che contengono concentrati di cibi ai quali non siete sensibili restano immutati; quelli che contengono cibi sensibili possono mostrare svariate reazioni, alcune delle quali indicano deterioramento dei globuli bianchi. Le sensibilità sono valutate con un punteggio da uno a quattro secondo la gravità.

VANTAGGI:

richiede un minimo di dispendio di tempo da parte del paziente il che è importante nel caso di pazienti psicotici o bambini iperattivi con i quali è un problema avere una collaborazione costante. È efficace, rapido e il risultato è pronto in poco tempo. È completamente innocuo, le reazioni sono oggettive; mostra sensibilità latenti ignorate da altri tipi di test, può essere usato anche per sostanze chimiche.



Il test determina esclusivamente le intolleranze alimentari, non diagnostica altre tipologie di malattie e patologie connesse all'alimentazione come allergie, diabete, la celiachia, ecc.

Sintomi

Molti problemi di salute che possono manifestarsi con sintomi apparentemente riconducibili a piccole patologie, se trascurati, si trasformano nel tempo in patologie croniche. Problemi cutanei, respiratori, circolatori, intestinali e comportamentali vanno tenuti monitorati perché possono essere i sintomi di un'intolleranza alimentare.

DIGESTIVO

Acidità
Stomatiti e afte
Gastrite
Colite
Stipsi
Diarrea
Nausea
Gonfiore
Reflusso gastroesofageo

RESPIRATORIO

Tosse
Bronchite
Asma
Sinusite
Rinite
Raffreddore
Nevralgie
Tonsillite
Apnee notturne

OSSA E ARTICOLAZIONI

Dolori articolari
Artriti e artrosi
Rigidità articolare
Dolori alle ossa

COMPORTEMENTO

Isolamento
Mancanza di concentrazione
Deficit di attenzione
Iper/Ipo attività
Depressione

PELLE

Ance
Eczemi
Orticarie
Psoriasi
Eritema
Fibromialgia

GENERALE

Emicrania
Dolori muscolari
Formicolio
Spasmi
Insonnia
Bruxismo
Stanchezza
Cefalee
Malattie reumatiche
Malattie autoimmuni

OBESITÀ

Ritenzione di liquidi
Problemi metabolici