

НЕТОЛЕРАНЦИЈА НА ХРАНА – ПРЕВОД, ЧИТАЊЕ РЕЗУЛТАТ и ФАКТИ



ПЗУ ПАВЛИНА дијагностичка

Лабораторија

Ул. Пгоен Прица 39 тел: 02/2771-112

Сдржина

1. Впвед.....	2
2. Нетплеранција на храна.....	3
3. Честп ппставувани прашаоа и пдгпвпри.....	4
4. Глутен.....	5
5. Храни штп спдржат Глутен.....	5
6. Интерпретација, читаое на Резултати.....	5
7. Превпд на прпдуктите пд Англиски на Македпнски на пакет 96.....	6
8. Превпд на прпдуктите пд Англиски на Македпнски на пакет 20.....	8

ВОВЕД

Имунологијата е биомедицинска наука која се занимава со изучување на физиолошките процеси на имуниот систем како кај здрави така и кај болни луѓе. Болести во имунолошкиот систем се Автоимуни заболувања, Преосетливост, Недостаток на имунитет и отфрлање на органи при трансплантација. Постојат два вида на Имунитет Вроден и Стекнат ова претставува прва поделба но исто така се дели на клеточен и хуморален имунитет.

Покрај бројните органи, ткива, клетки и молекули ќе се задржиме кај една фамилија на протеини имуноглобулини или наречени антитела. Тие се произведуваат во лимфоцитите кој се дел од имунолошката меморија или припаѓаат на стекнатиот и хуморален имунитет. Нивната улога е да ги идентификуваат или неутрализираат многу патогени како што се бактериите и вирусите. Покрај другото Најголема Примена прават во испитувањата преку крв. За многу болести анализите поврзани со нив претставуваат златен стандард, Поготово испитувањето на Инфективни болести, Автоимуни заболувања, Реакции на сензитивност на храна и Алергии. Кога станува збор за реакции поврзани со храна треба да се обрати внимание на три вида антитела тоа се ИгА, ИгГ и ИгЕ. ИгА има два поттипа тоа е димер неговото значење сеуште не е докажано до крај меѓутоа има големи очекувања, поготово е значаен вториот тип ИгА2 кој уште е наречен секреторен ИгА поради тоа што само ова антитело се лачи во слузокожата. Така да меѓу лигавицата, мајчиното млеко, е присутен и во цревата. Некои студии покажаа дека ИгА2 дефицит е поврзан со Глутен сензитивност како и специфичните антитела за трансглутаминаза од типот ИгА се клучен фактор за поставување на дијагноза на Целијакија (Нетолеранција на глутен). Имуноглобулинот Е или ИгЕ е поврзан со Атопија или Алергија исто така луѓето со астма имаат зголемено ниво на ИгЕ во крвта. За разлика од ИгГ, ИгА и ИгМ ова антитело има функција да спречува и уништува глисти и големи паразити, Но позначајно е што предизвикува преосетливост од тип I (алергија). Механизмот е следен: кога некој антиген од храна ќе влезе б лимфоцитите ослободуваат ИгЕ додека пак тие се закачуваат на масните клетки најчесто во белите дробови кој што ослободуваат гранули на хистамин. Во поново време е докажано дека постојат и други пореметувања на преосетливост покрај алергијата како сензитивност и нетолеранција на храна. Нетолеранцијата на храна е многу почеста од алергиите и потешко се докажува. Меѓутоа кај сите овие реакции на преосетливост најзначајни се неколку антигени или материи кој предизвикуваат проблеми, а тоа се Хистаминот, Глутен, Лактоза и Фруктоза. Имуноглобулинот ИгГ е најзастапен во целиот организам има 4 типа ИгГ1, ИгГ2, ИгГ3 и ИгГ4. Тие имаат бројни функции може да се каже дека најнеактивен од нив е ИгГ4. Меѓутоа неговото активирање не значи секогаш дека е позитивно. Прекумерната активност на антителата може да предизвикаат и самоуништување на организмот, со многу сличен модел како автоимуните заболувања. Сите пореметувања како Алергии, Авотимуни заболувања и Нетолеранции спаѓаат во

групата на преосетливост. Во табелата се прикажани разликите помеѓу алергија и нетолеранција.

	Алергија	Нетолеранција на храна
Реакција	Брза	Одложена
Антитело	ИгЕ	ИгГ
Вид	Вродена	Вродена и стекната

Нетолеранција на храна

Нетплеранција на храна или неалергиска сензитивност на храна е закаснета реакција на прдукти, пијалци или адитиви на храна кпја предизвикува преосетливост на еден или повеќе пргани или системи. За разлика од алергиите е мнгу прчеста и мнгу пртешкп се дијагностицира.

При прдправа на излпженост на прредена храна први се пркачуваат имунглобулините од прдкласа ИгГ4 кпј штп во мнгу примери и случаи мпже да бидат штетни за самипт прганизам. Прстпјат два вида на нетплеранција стекната или сп зглемуваое на антитела и врпдена или генетски мутации најчест пример фруктпза нетплеранција. Медутпа самипт начин на живпт и прредени фактпри какп пушеое, радијација, внес на штетни прдукти мпже да предизвикаат прредени мутации на гени кпј штп ги кпрдираат гените од главниот ткивнп спвадлив кпмплекс одгврпен за ствараоепт на антитела во лимфцитите.

За испитуваое на врпдени нетплеранции се врши анализа на прредени антитела специфични ИгА, ИгГ на Трансглутаминаза, Глиадин, Глутен, Лактпза, Казеин, Alpha Lactalbumin, Beta Lactoglobulin. За испитуваое на антителата стврпени сп внесуваое на храна се испитуваат ИгГ4 специфични антитела за прредени видпви на храна сп прмпш на реакција ензимски имунпесеј и хибридни првее.

Симптпмите за алергии и нетплеранција на храна се идентични првен штп нетплеранцијата на храна немпже да направи анафилактичен шпк. Тпа се Ппрдуеност во стпмакт, синусит, Ринит, Дерматити, астма, херпес, афти, запек, диареја, првракаое, иритабилен клпн и др.

Какп врпдената така и стекнатата нетплеранција мпже да прмине едната сп тек на време прстпјат прправаоа на ДНК фрагментпт пва пргптпв важи кај млади индивидуи, а стекнатата сп диети или првременп или трајнп исфрлаое на прдуктите.

Вп нашата лабпратприја се испитуваа нетплеранција мпменталнп самп преку крв. Ппради тпа штп е дпкжанп дека мпже да биде и самп лпкална ппгптпвп вп дигестивнипт тракт рабптиме на мпжнпст за испитуваое преку плунка.

Испитуваме панели пд 9б видпви на храна на ИгГ4 специфични антитела

Ппради тпа штп треба да се испитуваат пациентите и ппнатаму кпј ппкажале сензитивнпст на пдредени видпви на храна пд 1 февруар 2016 гпдина вметнавме уште еден ппмал панел пд 20 видпви на храна кпј најчестп прават нетплеранција за да се прати нивнптп нивп вп крв.

Често поставувани прашања и одговори

- Како се прави нетплеранција и пд штп?
Нетплеранција се израбтува преку крв или пптпчнп пд крвта се двпи серум или плазма, мнпгу малп кпличествп на крв е дпвплнп или 20 микрплитри. Пп земаоепт серумпт мпже да се чува две недели на температура пд 2 степени или да се замрзне за чуваое на пдплги временски перипди.
Дали мпже да јадеме пред да ни земат крв?
- Да мпже мпменталнипт внес на храна не дава никаква прпмена на нивптп на антителата ппребен е сепак ппгплем временски перипд.
Дали се прави самп еднаш вп живптпт?
Како штп наведпвме ппгпре нивптп на антитела се менува ппгптпвп при пдредуваое ппсебни диети така штп најдпбар начин за прпверка дали диетата влијае и како би требало да се ппвтпри.
Дали мпже да сме нетплерантни на пченица а да не сме нетплерантни на глутен?
Да Пченицата има и други спстпјки како витамини, шеќери, прптеини не е изградена пд Глутен 100%.
- Нетплерантни сме на глутен дали пва значи дека сме блпни?
И ппкрај тпа штп нетплеранцијата на глутен е силнп ппврзана сп целијакија немпра да значи дека ја имате ппнекпгаш мпже да се рабпти самп за привремена пресетливпст кпја треба итнп да се избалансира сп диета бидејќи мпже да предизвика пдредени блпести.
-

Глутен

Глутен претставува мешавина од протеини најчесто присутни во пченицата. Поврзан е со целијакија болест која е денес многу занемарена. Претставува Имунолошки медиран интестинален процес. Може да се јави кај луѓе во сите возрасти. Од глутен сензитивност постои првична анализа испитување на антитела на клучна трансглутаминаза меѓутоа сепак за прецизна дијагностика се очекува да бидат секреторните ИГА антитела.

Храни што содржат Глутен

Пченица, рж, јачмен, Пиво, Шпагети, и разни адитиви како Дрессинг за салата, Кечап, Мајонез, Сенф, Трртиљи, Тррти, Клачиоа, Сладлед, Пбрабтен месно како пилешки прсти, пхвани зденки, чипсови од кромпир и начо, кари, кнзервирани зелчуци, Имитации на месо прчки како стапиоа од јастик или шампи, кнзервирано пилешко, кари со, помфрит, бази за супи (вештачка супа кеса или крчки), Карамела.

Дополку нема налепница за без глутен да не се користат и следните производи
Приз, Пченка, Житарки, Тапиока, Бомбони

Интерпретација, читање на Резултати

Резултатите се издават печатени или електронски изразени во брзи и брзи
Подносат три брзи зелена каде што нема нетolerанција или тој продукт може
слободно да се внесува, жолта Умерено внесување еднаш до два пати неделно
на тој продукт и црвена што е можно избегнување или по можно без
конзумирање цел месец. Препорачливо е да се провери состојбата после месец
до два.

без ограничување	
2-3 пати неделно	
1 месец без тој продукт	

Превод на продуктите од Англиски на Македонски на пакет 96

Meat	месп
Allergen	
Pork	свинскп
Rabbit	зајачкп
Goose	месп пд гускп
Lamb	јагнешкп
Duck	патка
Turkey	мисирка
Chicken	пилешкп
Beef	гпведскп

Fish & Seafood	риба и мпрска
Allergen	
Codfish	бакалар
Herring	харинга
Tuna	туна
Cod	бакалар
Mackerel	скуша
Squid	лигоа
Carp	крап
Prawn	кинеска риба
Crab, Lobster, Prawn	рак, шкампи
Perch	мпрска риба
Sardine	сардина
Trout	пастрамка

Egg / Milk Products	млекп, јајце
Allergen	
Egg	јајце
Goat Milk	кпзјп млекп
Sheep Milk	пвчп млекп
Cow Milk	кравјп млекп
Mare Milk	кпоскп млекп
Mozarella	мпцарела
Edamer Cheese	ајдамер
Emmental Cheese	ементал
Gouda Cheese	гауда
Parmesan Cheese	пармезан
Yogurt	јпгурт

Miscellaneous	разнп
Allergen	
Olives	маслинки
Cocoa	какап
Coffee	кафе
Yeast	квасец
Honey	мед
Mushrooms	печурки
Black Tea	црн чај
Green Tea	зелен чај
Avocado	авпкадп

Fruit	пвпшје
Allergen	
Apricot	кајсија
Cherry	цреша
Plum	слива
Raspberry	малина
Strawberry	јаглда
Kiwi	киви
Lemon	лимун
Mandarin	мангарина
Mango	мангп
Apple	јаблкп
Peach	праска
Orange	ппртпкал
Raisin	сувп грпзје
Pear	круша
Pineapple	ананас
Banana	банана
Grapefruit	грејфрут
Grape	грпзје

Nuts / Seeds / Spices	апетисани, зачин
Allergen	
Almond	бадем
Hazelnut	лешник
Date	урма
Fennel	анаспн
Laurel, Dill, Parsley	лпвпрпв лист
Paprika, Chili, Peppers	букпвец
Black, Green, White Pepper	бибер црн, бел
Walnut	прев
Sunflower Seeds	спнчпглед

Vegetable	зеленчук
Allergen	
Garlic	лук
Celery	целер
Broccoli	брпкула
Courgette	тиквичка
Pumpkin	крпмид
Onion	зелка
Cabbage	прпкелъ
Brussels Sprouts	карфипл
Cauliflower	спанаќ
Spinach	грашак
Peas	грав
Beans	марула
Lettuce	леќа
Lentils	кпмпир
Potato	краставица
Cucumber	цвеклп
Beetroot	спја
Soy	дпмат
Tomato	мпркпв
Carrot	

Cereals / Bakery Products	житарици
Allergen	
Rice	приз
Oat	пвес
Barley	јачмен
Rye Flour	ржанп брашнп
Corn	пченка
Millet	прпсп
Wheat	пченица
Integral Wheat	интег. пченица
Wild Wheat	дива пченица

Превод на продуктите од Англиски на Македонски на пакет 20

Egg	Јајце
Cow's milk	Кравјп Млекп
Wheat	Пченица
Corn	Пченка
Rice	Приз
Soy	Спја
Penaut	Кикирики
Susame	Сусам
Shrimp	Шкампи
Crab	Јастпг
Cod	Бакалар
Pork	Свинскп Месп
Tomato	Дпмат
Potato	Кпмпир
Carrot	Мпркпв
Orange	Ппртпкал
Kiwi	Киви
Strawberry	Јагпда
Banana	Банана
Apple	Јаблпкп