

Con una simple muestra de sangre puede obtener resultados rápidos y precisos sobre su hipersensibilidad a los alimentos

El Test de IgG Específica para alimentos es un análisis de sangre de última generación para detectar intolerancia alimentaria. Presenta la determinación cuantitativa de IgG específicas para alérgenos, con precisión y exactitud, además de la excelente reproducibilidad de lotes.

Otorga resultados confiables en una hora, y ayuda al especialista a identificar, manejar y luego acompañar a los pacientes con esta característica.

El Test de IgG Específica reduce la necesidad de pruebas, a veces incómodas para el paciente, y que no alcanzan estos niveles de óptima calidad.



**LOMAS DE ZAMORA:**

**Sarmiento 332  
4243-5425 / 4245-0013**

**Horario de Atención:**  
Lunes a Viernes de 8 a 19 hs.  
Sábados de 8 a 12 hs.

**Horario de extracciones:**  
Lunes a Sábados de 8 a 11 hs.

**EZEIZA:**

**Pte N. Kirchner 1808  
(Ex Conquista del Desierto 508)  
4295-6588 / 4389-1788**

**Horario de Atención:**  
Lunes a Viernes de 8 a 15 hs.  
Sábados de 8 a 12 hs.

**Horario de extracciones:**  
Lunes a Sábados de 8 a 11 hs.

[www.labreggiani.com.ar](http://www.labreggiani.com.ar)

# HIPERSENSIBILIDAD a los alimentos

**Dra. Reggiani**  
*Laboratorio bioquímico*

**Dra. Reggiani**  
*Laboratorio bioquímico*



# HIPERSENSIBILIDAD a los alimentos

Cuando se habla de "sensibilidad a los alimentos" se hace referencia a toda reacción adversa diferente de la alergia mediada por la IgE.

Además de las reacciones habituales mediadas por IgE, hoy debemos atender también a aquellas reacciones inmunológicas mediadas por IgG. Estas reacciones retrasadas (a veces referidas como hipersensibilidad o intolerancia alimentaria) se pueden manifestar incluso días después del momento de la ingesta del alimento, lo que las vuelve más difíciles de detectar.

El consumo continuado de un alimento dañino puede dar como resultado una reacción inmunológica -en la que se incluye la formación de inmunocomplejos- que puede agravar el desarrollo de trastornos gastrointestinales, dermatológicos, musculares y respiratorios.

## DIFERENCIAS ENTRE ALERGIA ALIMENTARIA E INTOLERANCIA ALIMENTARIA

En reacciones mediadas por IgG están involucrados varios alimentos, mientras que en las que están mediadas por IgE normalmente son sólo uno o dos. Es por esto que los alimentos causales de alergia mediadas por IgE sean más fáciles de identificar, pues producen reacción inmediata.

## CÓMO SE MANIFIESTA LA INTOLERANCIA A LOS ALIMENTOS

- ∴ Procesos dermatológicos (Acné, eczemas, etc.)
- ∴ Trastornos gastrointestinales (dolores abdominales, constipación o diarrea)
- ∴ Molestias respiratorias (rinitis, dificultades respiratoria)
- ∴ Molestias neurológicas (migrañas)

Con una simple muestra de sangre puede obtener resultados rápidos y precisos sobre su hipersensibilidad a los alimentos

La intolerancia alimentaria ha sido definida como la producción de síntomas mediada por un proceso inmunológico causado por la ingesta de antígenos alimentarios (AACI). El test mide la concentración de IgG específica en suero, detectando aquellos alimentos que provocan un aumento en la producción de anticuerpos. Una vez identificados, esos alimentos pueden ser eliminados de la dieta del paciente.

### PANEL 1



### PANEL 2



### PANEL 3



## CÓMO INTERPRETAR LOS RESULTADOS



### NO REACTIVO

No hay restricciones dietéticas



### DÉBILMENTE REACTIVO

Se sugiere moderar el consumo de estos alimentos, reduciendo su ingesta.



### REACTIVO

Los anticuerpos IgG están elevados. Se recomienda evitar estos alimentos durante varios meses y llegado el caso reincorporarlos de a poco a su dieta.

Dra. **Reggiani**  
Laboratorio bioquímico

# ALIMENTOS

## PANELES DE 10 ALIMENTOS:

### PANEL 1:

LECHE  
TRIGO  
MAIZ  
MANI  
SOJA  
TOMATE  
NARANJA  
FRUTILLA  
HUEVO  
NUEZ

### PANEL 2:

CARNE VACUNA  
CARNE DE POLLO  
CARNE PORCINA  
CARNE DE PAVO  
CORDERO  
SALMON  
ATUN  
CAMARON  
MEJILLON  
OSTRA

### PANEL 3:

KIWI  
BANANA  
ANANA  
MELON  
LIMON  
CEBOLLA  
BROCOLI  
PAPA  
LETEJAS  
GARBANZOS

### PANEL 4:

LEVADURA  
MOSTAZA  
PIMIENTA NEGRA  
AJO  
CAFÉ  
CASEINA  
CACAO  
PEREJIL  
ALMENDRA  
SESAMO

## PANEL EXTENDIDO DE 93 ALIMENTOS:

CEBADA  
TRIGO SARRACENO  
MAIZ  
TRIGO DURO  
MIJO  
AVENA  
ARROZ  
CENTENO  
TRIGO  
LECHE DE VACA  
CLARA DE HUEVO  
YEMA DE HUEVO  
LECHE DE OVEJA  
LECHE DE CABRA  
CARNE DE VACA  
POLLO  
CORDERO  
CERDO  
PAVO  
VENADO  
BACALAO

CANGREJO  
ARENQUE  
CABALLA  
MEJILLONES  
SOLLA  
LANGOSTINO  
SALMON  
LENGUADO  
TRUCHA  
ATUN  
BERENJENA  
AGUACATE  
REMOLACHA  
BROCOLI  
ZAPALLO  
ZANAHORIA  
COLIFLOR  
ACHICORIA  
APIO  
PEPINO  
JUDIAS  
POROTO  
PUERRO  
LENTEJA

LECHUGA  
CEBOLLA  
ARVEJA  
PIMIENTO  
PAPA  
POROTO DE SOJA  
CHAUCHA  
SEMILLA DE GIRASOL  
TOMATE  
MANZANA  
DAMASCO  
BANANA  
GROSELLA  
UVA  
POMELO  
KIWI  
LIMON  
MELON  
ACEITUNA  
NARANJA  
DURAZNO  
PERA  
PIÑA  
CIRUELA FRUTILLA

ALMENDRA  
NUEZ DE BRASIL  
CASTAÑA DE CAJU  
COCO  
AVELLANA  
MANI  
NUEZ  
CHILE  
AJO  
JENJIBRE  
MENTA  
NUEZ MOSCADA  
PIMIENTA  
SEMILLA DE SESAMO  
ALGARROBA  
COCOA  
VAINILLA  
CAFÉ  
NUEZ DE COLA  
HONGOS  
CANOLA  
TE  
LEVADURA