

WYNIK

Badanie przesiewowe w nadwrażliwości pokarmowej
w kierunku pokarmowo-swoistych przeciwciał IgG₁₋₄ (ELISA)

Makroskopowe badanie *in vitro* metodą immunoenzymosorpcyjną przy użyciu mikro płytkowego zestawu firmy Cambridge Nutritional Science Ltd, Wielka Brytania. Materiał do badania: krew włośniczkowa pobrana z palca.

1	Owies	<i>n</i>	17	Wołowina	<i>n</i>	33	Melony ⁶	<i>n</i>
2	Pszenica	++	18	Wieprzowina	<i>n</i>	34	Orzeszki ziemne	++
3	Ryż	<i>n</i>	19	Mieszanina ryb białych ¹	<i>n</i>	35	Ziarna soi	<i>n</i>
4	Kukurydza	+	20	Mieszanina ryb słodkowodnych ²	<i>n</i>	36	Kakao	<i>n</i>
5	Żyto	<i>n</i>	21	Tuńczyk	<i>n</i>	37	Jabłko	<i>n</i>
6	Pszenica <i>Durum</i>	<i>n</i>	22	Mieszanina skorupiaków ³	<i>n</i>	38	Czarna porzeczka	<i>n</i>
7	Gluten	+	23	Brokuły	<i>n</i>	39	Oliwki	<i>n</i>
8	Migdały	+	24	Kapusta	<i>n</i>	40	Pomarańcza i cytryna	<i>n</i>
9	Orzech brazylijski	<i>n</i>	25	Marchew	<i>n</i>	41	Truskawka	<i>n</i>
10	Orzech nerkowiec	<i>n</i>	26	Por	<i>n</i>	42	Pomidor	<i>n</i>
11	Herbata	<i>n</i>	27	Ziemniak	<i>n</i>	43	Imbir	<i>n</i>
12	Orzech włoski	<i>n</i>	28	Seler	<i>n</i>	44	Czosnek	<i>n</i>
13	Mleko krowie	+++	29	Ogórek	<i>n</i>	45	Grzyby	<i>n</i>
14	Pełne jajo	++	30	Papryka ⁴	<i>n</i>	46	Drożdże	++
15	Kurczak	<i>n</i>	31	Mieszanina roślin strączkowych ⁵	+			
16	Jagnięcina	<i>n</i>	32	Grejpfrut	<i>n</i>			

n - norma; 0,0-1,6 µg/ml asIgG₁₋₄

„+” - podwyższone miano asIgG₁₋₄,

„++” – średnie miano asIgG₁₋₄,

„+++” - bardzo wysokie miano asIgG₁₋₄

¹Mieszanina ryb białych: płamiak (łupacz), dorsz, płastuga (flądrokształtne)

²Mieszanina ryb słodkowodnych: łosoś i pstrąg

³Mieszanina skorupiaków: krewetka, homar, krab i małże

⁴Papryka: czerwona, zielona i żółta

⁵Mieszanina roślin strączkowych: groch, soczewica i fasola *Haricot*

⁶Mieszanina melonów: kantalupa i arbuz

Uwagi:

1. Wyniki nie wskazują na stan chorobowy.
2. Badanie nie zastępuje porady lekarskiej i służy wyłącznie jako wskazówka w zakresie stosowanej diety.
3. Wszelkie zmiany w diecie należy wprowadzać dopiero po konsultacji z wykwalifikowanym specjalistą od spraw żywienia (dietetykiem lub lekarzem dietetykiem).

Zalecenia:

ocena żywienia w celu optymalizacji odżywiania oraz indywidualny dobór diety i okresowej kontroli stosowania leczenia dietetycznego.