

RÉSULTATS: TEST SANG SÉCHÉ SUR PAPIER

d'accèsion: 100041057 • Patient(e): John Smith

[convertir en PDF, ou imprimer >>](#)
Patient(e): John Smith

Sexe: Homme

âge: 44 ans

Date de naissance:
1976-07-08

Accession #: 100041057

Échantillon reçu: 2020-07-08

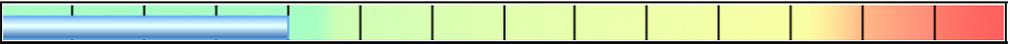
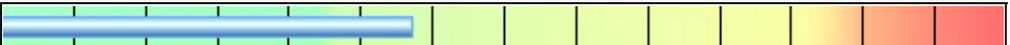
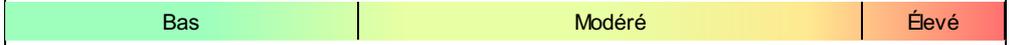
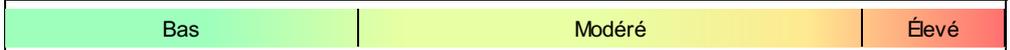
Date du rapport: 2020-08-09

Professionnel(le) de la santé: John Smith

Adresse: -, -, Ontario -

Date de la collecte: 2020-06-30

IgG TOTAL 24 ALIMENTS

PRODUIT LAITIER	caséine	
VIANDES	boeuf	
	porc	
FRUITS DE MER	morue	
	sole	
FRUITS	pomme	
	kiwi	
	pêche	
	citrouille	
LÉGUMES	céleri	
	concombre	
	ail	
	poivron	
GRAINS	gluten	
	avoine	
	riz	
	seigle	
	blé (épeautre)	
NOIX	amande	
	noisette	
LÉGUMINEUSES	pois	
	soja	
ASSAISONNEMENTS	curry	
	mélange de poivre	
CLASSEMENT DE RÉACTION		

COMMENTAIRES GÉNÉRAUX IgG Total 24 aliments

Les commentaires fournis ici le sont uniquement à des fins éducatives. Ils ne doivent pas être interprétés comme étant des recommandations de diagnostic ou de traitement. Ces décisions sont de la responsabilité du professionnel de la santé.

Sensibilité alimentaire

Des réactions aux aliments est commun, la plupart étant causés par la sensibilité alimentaire plutôt que d'une allergie alimentaire. Les gens confondent souvent les deux, de plus, la sensibilité alimentaire peut provoquer certains des mêmes signes et symptômes que l'allergie alimentaire.

Les allergies alimentaires se produisent presque immédiatement, généralement en quelques minutes à une heure et peuvent être profonde. Des vrais réactions allergiques, qui sont associées à des anticorps IgE, affectent un petit pourcentage de la population. Les symptômes impliquent généralement des difficultés à respirer, des éruptions cutanées, un gonflement des lèvres et de la gorge, des vomissements ou la diarrhée, ainsi que les réactions allergiques sévères, possiblement mortelles, comme l'anaphylaxie.

La sensibilité alimentaire, ou sensibilité, est une réaction tardive qui survient des heures à quelques jours après la prise de nourriture. Lorsqu'un aliment réactif est consommé, les anticorps forment des complexes avec les protéines alimentaires, mais ils sont normalement éliminés par le système immunitaire. S'ils ne sont pas, ces complexes peuvent entrer dans différentes parties du corps (voir Zonulin), résultant en une réponse inflammatoire et des symptômes cliniques.

Le test de IgG Sensibilité Alimentaire Test mesure la présence d'anticorps IgG dirigés contre les protéines alimentaires spécifiques, produites par le système immunitaire lorsque certains aliments sont consommés. Le sérum du patient est introduit à des protéines préparés à partir d'un groupe de différents aliments. Si une liaison se produit entre l'antigène de protéine et un anticorps IgG de sérum du patient, une réaction symptomatique à l'aliment est possible.

Les sensibilités alimentaire peuvent se développer à tout moment au cour de la vie et, à différence des allergies alimentaires, les symptômes peuvent être retardés pendant des jours ou des semaines après l'exposition.

Les symptômes communs des sensibilités alimentaire:

- Douleur dans l'abdomen et l'estomac, ballonnements, crampes
- Constipation et la diarrhée
- Gastrite
- Maux de tête, migraines, fatigue
- Démangeaison de la peau
- Bronchite, sinusite, rhinite
- Problèmes de contrôle du poids
- Rétention d'eau