



## INTOLLERANZE ALIMENTARI ( IgG Specifiche )

### STUDIO delle INTOLLERANZE ALIMENTARI ( IgG Specifiche )

Oggi giorno sono sempre più numerose le persone che presentano manifestazioni allergiche complesse, in cui i segnali di risposta ad allergeni differenti si sommano tra loro coinvolgendo tutti i sistemi e gli organi dell'organismo. Definire una allergia o una ipersensibilità in questo momento di evoluzione scientifica non è quindi facile; si possono però delineare, almeno a grandi linee, le differenze essenziali tra un'allergia e un'intolleranza alimentare che, nella loro diversità, rappresentano pur sempre l'espressione della reattività dello stesso sistema immunologico. Recentemente è stato messo a punto un kit in EIA semplice rapido ed efficace, per identificare gli alimenti ai quali un individuo può essere più o meno intollerante. Il test è un Elisa inteso a misurare la quantità relativa di anticorpi IgG legati agli alimenti nel siero umano.

I valori ottenuti devono essere sempre correlati ad una presentazione clinica dal momento che di per sé l'innalzamento di un dato anticorpo legato a un alimento non implica necessariamente una patologia.

Le allergie alimentari e il ruolo svolto da alimentazione e additivi tra i fattori alla radice delle intolleranze o ipersensibilità patologiche ha scatenato forte interesse negli ultimi decenni. Gli alimenti additati con maggiore frequenza nelle intolleranze comprendono latte vaccino, uova, granoturco, farina di frumento, cioccolato, frutta secca, soia, molluschi e crostacei. Si calcola che circa lo 0,5% dei bambini in età infantile manifesta una marcata ipersensibilità al latte vaccino. Gli studi condotti suggeriscono che la probabilità di ipersensibilità alimentare nei secondogeniti e nei figli successivi aumenta del 50% qualora il primogenito ne sia clinicamente affetto. La maggior parte degli alimenti appartenenti a un gruppo tendono a presentare proprietà allergeniche in comune, e talvolta anche la combinazione di cibi appartenenti a gruppi diversi può causare reazioni allergiche. Per mitigare alcune reazioni allergiche, si consiglia di cuocere i cibi, dal momento che la cottura riduce il potenziale allergenico rispetto all'assunzione di cibi crudi. La gran parte dei sintomi di allergia alimentare è di tipo gastrointestinale e può includere nausea, diarrea e algie addominali. Le manifestazioni cliniche di un'allergia alimentare comprendono i classici sintomi delle allergie: anafilassi, rinite allergica, dermatite atopica e orticaria. Non sono state tratte conclusioni definitive sugli effetti esercitati dall'allergia alimentare su condizioni quali emicranie, cefalee e sindrome allergica da affaticamento e stress. Si sottolinea che i sintomi di allergia alimentare, soprattutto di natura gastrointestinale, possono essere simulati da svariate condizioni di natura diversa.

