

INTOLERÂNCIA ALIMENTAR

Mediada por IgG

X

ALERGIA ALIMENTAR

Mediada por IgE

1. Pode ser causada pela ruptura das *tight junctions* e aumento da permeabilidade intestinal.

2. Frações proteicas alergênicas geram respostas imunológicas à ingestão de alimentos com produção de anticorpos IgG4.



3. É uma resposta imunológica tardia.

4. Sintomas surgem de **2 a 72 horas**: erupções cutâneas; urticária; alterações intestinais; enxaqueca entre outros sintomas.



5. Das 4 subclasses de IgG, o **IgG4 é o específico para alimentos**.

6. Avalia a **sensibilidade** do paciente a um determinado alimento.

1. Após contato, inalação ou ingestão do alérgeno, ocorre uma reação celular liberando anticorpos **IgE**.

2. Aceito por todas as **sociedades brasileiras e internacionais** como **padrão avaliatório**.



3. É uma resposta imunológica imediata.



4. Sintomas surgem de **minutos a 8 horas**: coceira ou espirro, até um edema de glote e choque anafilático.



5. O IgE é critério de **diagnóstico**.

6. Principais Alimentos Alergênicos: leite de vaca e cabra; trigo (glúten); soja; cítricos; ovo (principalmente a clara); amendoim; oleaginosas; peixes e frutos do mar.



INTOLERÂNCIA
ALIMENTAR ECO Teste



ALLERGY
ECO Teste

O que é alergia?

É a resposta imunológica mediada por IgE após contato, inalação ou ingestão do alérgeno.

Manifestações clínicas e sintomas mais comuns:

Eczema alérgico/dermatite atópica (prurido; erupções cutâneas; urticária), rinite (espirro), conjuntivite sazonal (coceira e dor nos olhos; aumento da secreção dos olhos/lacrimar constante; vermelhidão dos olhos), asma alérgica (espirro; coriza), doenças gastrointestinais alérgicas (diarreia; constipação; náuseas; vômitos; inchaço abdominal; dores e desconfortos). Em casos graves pode correr edema de glote ou choque anafilático. Podem surgir **de minutos a 8 horas** após a exposição ao alérgeno.

Interpretações dos resultados do Allergy 1:

Nível 1: Baixa sensibilidade; **Nível 2:** Moderada sensibilidade. Indicado procurar um especialista (alergista, pediatra, clínico, nutricionista) em casos de sintomas; **Nível 3, 4 e 5:** Alta sensibilidade. Procure um especialista para diagnóstico e adequação da alimentação.

Alérgenos pesquisados:

Plantas:

Ambrosia comum, artemísia, capim timóteo, centeio, bétula, grama doce vernal, grama de pomar, azevém, grama azul, ficus



Outros:

Pelo de gato, pelo de cachorro, látex



Alimentos:

Clara de ovo, leite, bacalhau, trigo, amendoim, soja, aipo, amêndoa, nozes, avelã



Ácaros:

D. pteronyssinus, *D. farinae*



O que é alergia?

É a resposta imunológica mediada por IgE após ingestão do alérgeno ou aditivos alimentares.

Sintomas mais comuns:

Prurido; espirro; erupções cutâneas; urticária; em casos graves pode correr edema de glote ou choque anafilático. Podem surgir **de minutos a 8 horas** após a exposição ao alérgeno.

Interpretações dos resultados do Allergy 4:

Nível 1: Baixa sensibilidade; **Nível 2:** Moderada sensibilidade. Indicado procurar um especialista (nutricionista, nutrólogo, alergista) em casos de sintomas;

Nível 3, 4 e 5: Alta sensibilidade. Procure um especialista para diagnóstico e adequação da alimentação.

Alimentos pesquisados:

Cereais com Glúten:
Trigo



Vegetais:
Aipo, Tomate, Cenoura, Batata



Leguminosas:
Soja



Frutas:
Maçã, Kiwi, Laranja



Nozes e Sementes:
Amendoim, Amêndoa, Nozes,
Avelã, Noz pecã



Outros:
CCD*, IgE total



Ovos:
Clara de ovo



Produtos Lácteos:
Leite



Peixes e Mariscos:
Bacalhau, Camarão,
Salmão, Carpa



Carnes:
Porco, Boi,
Frango, Cordeiro



* Determinantes de carboidratos de reatividade cruzada (CCD) são estruturas de carboidratos ligadas a proteínas presentes em uma ampla gama de alérgenos de plantas, pólen, moluscos e insetos.