



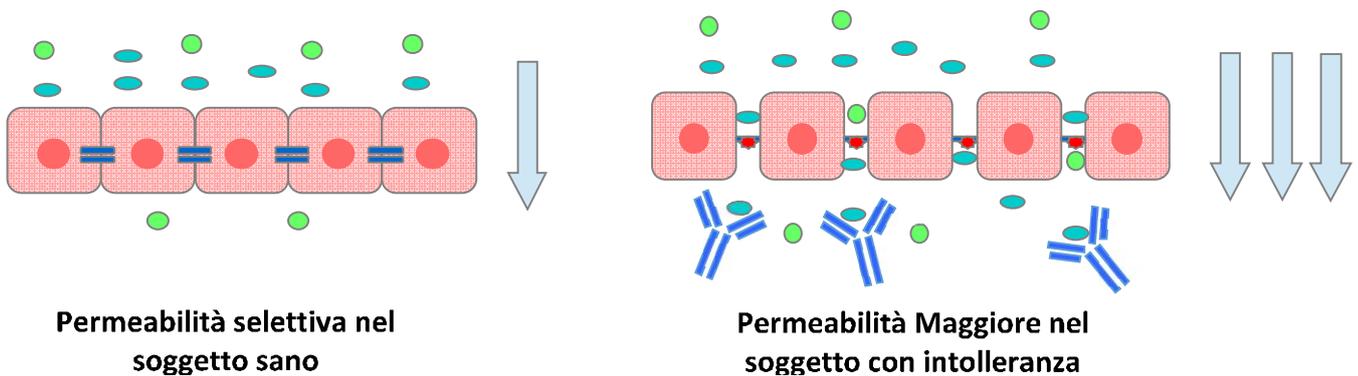
## INTRODUZIONE

### INSORGENZA DELLE INTOLLERANZE

L'intolleranza alimentare è una reazione infiammatoria cronica determinata dal passaggio, attraverso la mucosa intestinale troppo permeabile ("colabrodo"), di macromolecole alimentari indigerite, che innescano una risposta immunitaria mediata dalla produzione di anticorpi IgG4. A differenza delle allergie, in cui la reazione è immunitaria è immediata (produzione di IgE), nell'intolleranza alimentare tale reazione è ritardata e conseguente ad uno stimolo ripetuto da parte degli antigeni alimentari.

### IgG4 come marker biologici di intolleranza alimentare

La ricerca scientifica ha dimostrato che esiste una correlazione tra le IgG4 circolanti alimento-specifiche e i sintomi di intolleranza alimentare riconoscendo le immunoglobuline come marker biologici. Il meccanismo alla base della produzione di anticorpi circolanti è l'ingresso di macromolecole alimentari indigerite, antigeni e tossine nella mucosa intestinale particolarmente permeabile con successiva attivazione anticorpale e formazione di immuni complessi.



# ALIMENTI TESTATI

FARRO	MIX FAGIOLI
RISO	MIX FUNGHI
FRUMENTO	LATTUGA
ORZO	SEDANO
MAIS	POMODORO
GLUTINE	PEPERONE
LIEVITO DI BIRRA	MELANZANA
SOIA	PATATA
LATTE VACCINO	CAROTA
LATTE DI CAPRA	CIPOLLA
LATTE DI PECORA	ZUCCHINA
FORMAGGI FRESCHI	SPINACI
FORMAGGI STAGIONATI	CICORIA
MANZO	MELA
SUINO	BANANA
TACCHINO	KIWI
AGNELLO	FRAGOLA
POLLO	ALBICOCCA
SALMONE	ANANAS
TONNO	PERA
MERLUZZO	MELONE
SOGLIOLA	PESCA
CEFALOPODI	AGRUMI
PESCE AZZURRO	UVA
MIX MOLLUSCHI	MIX FRUTTI DI BOSCO
CROSTACEI	PRUGNA
UOVO ALBUME	CILIEGIA
UOVO TUORLO	SEMI DI GIRASOLE
ARACHIDI	OLIVA E OLIO
NOCI	SPEZIE
MANDORLE	AROMI
NOCCIOLE	CACCIAGIONE
CACAO	CONSERVANTI
CAFFE	COLORANTI
ASPARAGO	MIELE
PISELLI	FICO
LENTICCHIE	AGLIO
CECI	THE
FAVE	SODIO GLUTAMMATO
MIX CAVOLI	LIEVITO CHIMICO