

Intolleranze alimentari basta una **goccia**

Filippo Testa

Il campo delle intolleranze alimentari sta diventando un terreno di battaglia in cui si scontrano diversi interessi. Evidentemente si tratta di un tema in cui la competenza del medico specialista è fondamentale, ma da quando la tecnologia diagnostica si è sempre più semplificata, diverse aziende propongono sistemi di identificazione dei più comuni allergeni alimentari anche ad altre figure professionali, dai farmacisti ai biologi e ai dietologi. Considerato, però, che il prelievo da puntura da dito può es-

sere effettuato direttamente dal paziente, oggi il test può essere offerto anche da strutture diverse dai laboratori d'analisi: centri termali, SPA, Centri benessere, Centri estetici. Per capire come ciò sia possibile, partiamo con lo spiegare cosa siano le intolleranze alimentari e come possano essere causa di disturbi che traggono origine dalla incapacità dell'organismo di digerire completamente alcuni alimenti, che vengono degradati soltanto a livello di macromolecole, non utilizzabili né per la produzione

Il prelievo da puntura del dito è effettuato direttamente dal soggetto che richiede il test

di energia né per la crescita cellulare. L'accumulo nel tempo di queste sostanze lungo la parete

intestinale e nel tessuto di vari organi può essere causa di processi infiammatori. In altre parole, è una sorta di lenta e graduale intossicazione che si può manifestare con una sintomatologia assai varia: problemi intestina-





con estratti altamente purificati dei vari alimenti, vengono determinate le eventuali intolleranze e il loro grado. Una volta identificati gli alimenti responsabili del fenomeno, sarà sufficiente eliminarli dalla propria alimentazione quotidiana per un periodo variabile dalle 4 alle 12 settimane. La durata del periodo

di astensione è legato al grado di intolleranza riscontrato. La reintroduzione sarà fatta gradualmente finché l'organismo non riconoscerà più "dannoso" quel particolare alimento. Nell'opuscolo che accompagna i risultati del test, si trovano dettagliate indicazioni. Presso il laboratorio d'analisi è inoltre attivo un servizio medico in grado di fornire diete personalizzate ai pazienti interessati.

li, gastriti, ritenzione idrica, senso diffuso di stanchezza, cefalea, manifestazioni cutanee, mialgia e dolenzia articolare ricorrente, disordini del peso corporeo sia in eccesso che in difetto. Ma come s'individuano questi alimenti? Il sistema MyCare test, messo a punto da un team di ricercatori universitari per l'azienda Microtrace Diagnostici, consente di eseguire un esame completo con una semplice puntura da dito. Il campione raccolto viene spedito al Laboratorio Analisi di riferimento (Autorizzazione N°176/2002 Emilia Romagna), dove esperti Biologi (che hanno maturato negli anni una vasta esperienza nel settore specifico) analizzano il campione del paziente: in questo Centro vengono periodicamente organizzati corsi di formazione e aggiornamento per i professionisti che intendono acquisire le tecniche di esecuzione. Attraverso l'analisi delle modificazioni strutturali dei granulociti neutrofili a contatto

di astensione è legato al grado di intolleranza riscontrato. La reintroduzione sarà fatta gradualmente finché l'organismo non riconoscerà più "dannoso" quel particolare alimento. Nell'opuscolo che accompagna i risultati del test, si trovano dettagliate indicazioni. Presso il laboratorio d'analisi è inoltre attivo un servizio medico in grado di fornire diete personalizzate ai pazienti interessati.

Per avere maggiori informazioni su come poter offrire questo servizio alla propria clientela, contattate Microtrace Diagnostici all'indirizzo e-mail info@mycaretest.com

