



НОУ ХАУ МЕД
научно-медицинский центр

Вычислить врага... в тарелке

Тест на индивидуальную пищевую непереносимость позволяет определить «вредные» продукты по наличию иммуноглобулиновых антител в крови



Говорят: человек есть то, что он ест. Если без видимых причин возникают хронические воспаления в суставах, glandax, щитовидной железе, ожирение, стоит задуматься, не связано ли это с пищевой непереносимостью. Установить, какие именно продукты «не идут на душу», можно с помощью специального анализа крови – теста под названием IMUPRO 300, разработанного немецкими учеными с учетом индивидуальных особенностей организма конкретного пациента.

Индивидуальная непереносимость продуктов от знакомой многим «классической» пищевой аллергии отличается скрытым характером. Типичные признаки аллергии – неожиданное опухание губ, горла, приступы чихания, сыпь. Непереносимость, в свою очередь, подтачивает организм понемногу, разрушая его защитные силы.

Унаследованная или приобретенная?

Пищевая непереносимость может развиться при унаследованной недостаточности пищеварительных ферментов. Например, известно, что недостаток лактозы вызывает непереносимость молока. А отсутствие некоторых ферментов не дает возможности организму переработать горох, грибы или апельсины. Такая «антипатия» к определенным продуктам нередко имеет семейный и даже национальный характер.

Но чаще всего человеческий организм утрачивает способность правильно усваивать некоторые продукты уже в процессе жизни. Произойти это может еще в детстве при раннем переводе малыша на искусственное вскармливание, при больших нагрузках на иммунную систему, агрессивных условиях внешней среды или в силу психологических факторов (нелюбовь ребенка к гречневой каше, действительно, может привести к ее плохому усвоению).

Главная же причина в том, что с годами, под влиянием болезней и стрессов, наш организм начинает испытывать нехватку ответственных за расщепление пищи ферментов. Также со временем повышается проницаемость стенок кишечника, в результате чего в кровь проникают не полностью переваренные частички пищи, которые разносятся по всем органам и тканям. Они-то и воспринимаются организмом как инородные тела и подвергаются «атаке» со стороны иммунной системы. В результате конфликта на молекулярном уровне в кровь выбрасываются токсины, которые постепенно разрушают защитную систему организма и вызывают тяжелые аллергические заболевания.

Путь от ложки до болезни

Если человек продолжает регулярно употреблять в пищу продукты, которые организм перестал нормально переваривать, воспалительные процессы в пораженных токсинами тканях постепенно переходят в хронические. Так непереносимость начинает проявляться в виде артритов, мигреней, бронхиальной астмы, экземы, синдромов раздраженного кишечника, хронической усталости, депрессии, угревой сыпи, запоров, отеков, сердечно-сосудистых заболеваний и нарушения обмена веществ, что, в свою очередь, ведет к прибавке в весе. В итоге – что бы человек ни съел, ему нехорошо.

Анализ делают в Европе

По словам директора клиники «НойХауМед» Елены Станиславовны Шевченко, определить, какие именно продукты попали в список «недругов» каждого отдельного организма, дает возможность тест IMUPRO 300. Он фиксирует пищевые раздражители (а это ни много ни мало – 272 продукта) по наличию иммуноглобулиновых антител к ним в крови человека. Таким образом, тест – своеобразный «золотой ключик» в руках врачей превентивной (предупредительной) медицины, которая становится все более популярной.

Кроме консервантов, красителей, загустителей и т.п., которые прежде всего вызывают подозрение у специалистов, в разряд непереносимых нередко попадают и вполне здоровые по нашим меркам продукты. Например, овощи, фрукты, мясо, зерновые, бобовые, салаты, грибы, морские, молочные продукты и пр.

Чтобы получить результаты такого теста, необходимо сдать анализ крови в клинике. Тут ее обрабатывают специальным реактивом и в миниатюрных колпачках-пробирках (на фото) отправляют для исследований в Германию, где и проводят само исследование. Как показывает практика, достаточно отказаться от непереносимых продуктов, как здоровье человека идет на поправку.



НОУ ХАУ МЕД
научно-медицинский центр

www.knowhowmed.org

Тел. (093) 306 02 89, (067) 500 37 51, (050) 440 63 91