IgG4 Screen Nutritional 88 ELISA (1 x 88 potravin. antigenů)

Katalogové číslo: ILE-SCG80
Velikost balení: 96 testů
Skladování: 2-8 °C
Výrobce: Gold Standard Diagnostics Kassel GmbH

Informace o soupravě:

- Účelem testu je odhalení potravinových intolerancí (ne však alergií), které mohou způsobovat dlouhodobé nespecifické potíže (dyskomfort v krajině břišní, nadýmání; extraintestinálními projevy mohou být nadváha, bolesti hlavy či migréna, poruchy spánku, náchylnost k infekcím, kožní potíže a celkové neprospívání).
- IgG4 protilátky je výhodnější stanovovat u pacientů, u kterých jsou prokázány nebo je podezření na klasické alergické symptomy (alergie na prach, pyly, ale i potraviny) a tím pádem zvýšenou hladinu IgE protilátek v krvi.
- Souprava je určena pro 1 pacienta. Obsahuje 88 potravinových antigenů, 6 standardů a 2 kontroly.
- Seznam antigenů: ananas, banán, bazalka, brambora, broskev, burský ořech, camembert, celer, cibule, citrón, cuketa, čaj černý, česnek, čočka, datle, fazole červená, fazole zelená, fenykl, grapefruit, hořčičné semínko, hovězí maso, hrách, hroznové víno, hruška, hřib, chřest, jablko, jahoda, kakao, kari, kasein, káva, kiwi, kmín, kokosový ořech, kopr, kozí mléko, kravské mléko, krevety, krůtí maso, křen, kukuřice, kuřecí maso, květák, lískový ořech, losos, malina, mandle, mango, máta, medový meloun, mrkev, okurka, olivy, ovčí maso, ovčí mléko, parmezán, paprika, pekařské droždí, pepř černý, petržel, pistácie, platýs, pohanka, pomeranč, proso, pstruh, pšenice, rajče, rokfór, rýže, ředkvička, sardinka, sezam, skořice, sójové boby, špenát, švestka, treska, třešeň, tuňák, tymián, vaječný bílek, vaječný žloutek, vepřové maso, vlašský ořech, zelí bílé, žito.

Stručný pracovní postup:

1. Ředění vzorku séra/plazmy (1:101).
2. Dávkování standardů, kontrol a ředěných vzorků.
3. Inkubace 60 min. při laboratorní teplotě.
4. Odsátí a promytí jamek 3 krát.
5. Dávkování Konjugátu.
6. Inkubace 30 min. při laboratorní teplotě.
7. Odsátí a promytí jamek 3 krát.
8. Dávkování jednosložkového substrátu (PNPP).
9. Inkubace 60 min. při laboratorní teplotě.
10. Dávkování Zastavovacího roztoku (H2SO4).
11. Fotometrické měření při 450 nm.

Vyhodnocení testu:

- Vyhodnocení testů potravinových intolerancí umožňuje jednoduchý hodnotící nástroj založený na

speciálně navrženém Excelu.

- Výsledky se zobrazí v podobě barevného sloupcového grafu. Zelená značí nízkou, nebo žádnou hodnotu protilátek v krvi a tedy konzumaci bez omezení. Červená naopak indikuje vysokou hladinu protilátek v krvi a nabádá k vyloučení dané potraviny z jídelníčku.