



### Allergie versus Intoleranz

Eine klassische Nahrungsmittelallergie vom Soforttyp beruht auf einer Immunreaktion, die von Antikörpern der Klasse IgE gegen Bestandteile des Nahrungsmittels ausgelöst werden. Die allergische Reaktion kann auch lebensbedrohlich sein und tritt meist unmittelbar nach dem Verzehr auf. Bei einer Nahrungsmittelintoleranz erfolgt die Reaktion dagegen verzögert. Die meist unspezifischen Symptome äußern sich erst Stunden bis Tage nach der Aufnahme des schädigenden Nahrungsmittelbestandteils. Eine Lebensgefahr besteht nicht.

	Synonym	assoziierte Antikörper-Klasse	Auftreten der Symptome
<b>Nahrungsmittelallergie</b>	Allergie vom Soforttyp/Typ I	IgE	unmittelbar (z. B. Hautrötungen/-schwellungen, Atembeschwerden, anaphylaktischer Schock)
<b>Nahrungsmittelintoleranz</b>	Allergie vom Typ III	IgG	verzögert (unspezifisch)

**HINWEIS:** Wenn gegen bestimmte Nahrungsmittel eine Allergie vom Soforttyp besteht (Bildung von IgE-Antikörpern), müssen diese dauerhaft gemieden oder nach ärztlicher Abklärung nur mit Vorsicht verzehrt werden – selbst dann, wenn sich bei der Testung auf Nahrungsmittelintoleranzen keine Reaktion (Bildung von IgG-Antikörpern) auf diese Lebensmittel gezeigt hat.



**HINWEIS:** Die mit dem EUROLINE-FOOD-Test erzielten Ergebnisse dürfen nicht als ausschließliche Grundlage für eine Ernährungsanpassung dienen. Das alleinige Vorhandensein von IgG-Antikörpern ist nicht gleichbedeutend mit dem Nachweis einer Erkrankung, sondern muss im Zusammenhang mit Symptomen stehen.

Zudem muss eine Umstellung der Ernährung stets sorgfältig geplant werden, um sicherzustellen, dass essentielle Nährstoffe in ausreichender Menge aufgenommen werden. Suchen Sie deshalb einen ausgebildeten Ernährungsberater auf.

### EUROIMMUN

Medizinische Labordiagnostika AG  
Seekamp 31  
23560 Lübeck

Tel.: 0451 58 55-0  
Fax: 0451 58 55-591

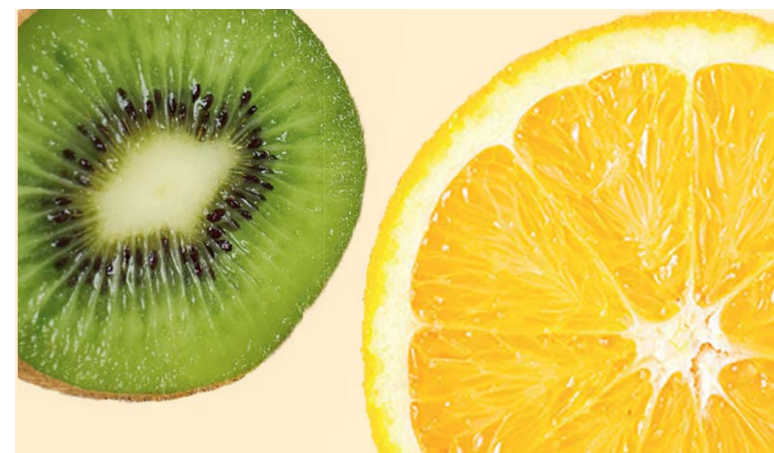
infomaterial@euroimmun.de  
www.euroimmun.de

### Produktinformation

### Diagnostik der

# Nahrungsmittelintoleranz

Der erste Schritt zu mehr Lebensqualität für Betroffene

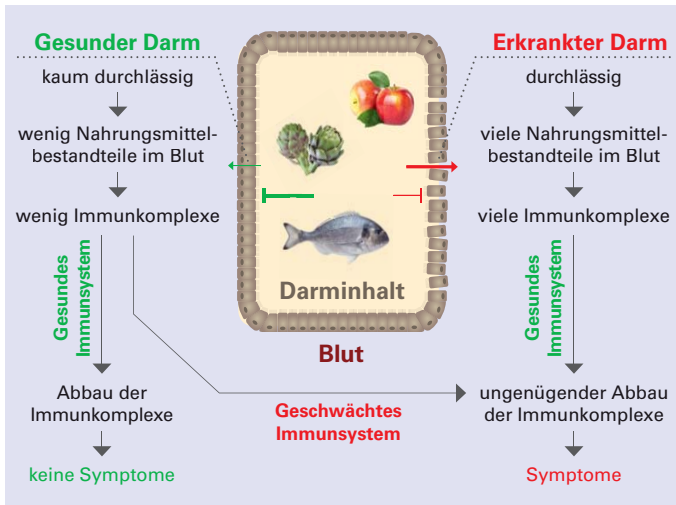
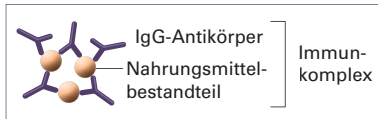


Überreicht von:

Stempel

## Wie entsteht eine Nahrungsmittelintoleranz?

Als Ursachen gelten ein (chronisch) erkrankter Darm, dessen Epithel (Darmwand) im Vergleich zum gesunden Darmepithel eine erhöhte Durchlässigkeit für Bestandteile der verdauten Nahrung aufweist (Leaky-Gut-Syndrom), oder ein geschwächtes Abwehrsystem. Das Immunsystem reagiert auf die „Fremdstoffe“ mit der Bildung spezifischer Antikörper der Klasse IgG. Es wird angenommen, dass die entstehenden Immunkomplexe aus IgG und gebundenen Nahrungsmittelbestandteilen bereits vorhandene Krankheitsbilder verstärken können (siehe Beschwerden), wenn sie in zu hoher Konzentration auftreten.



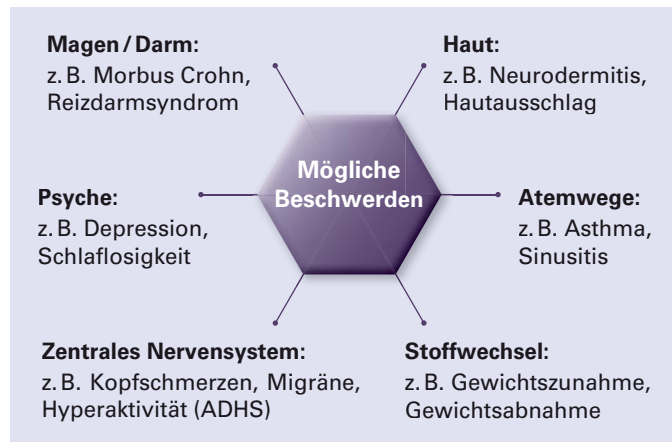
### Faktoren, die die Durchlässigkeit des Darmepithels beeinflussen

- Antibiotika
- Parasiten, Bakterien, Viren
- Alkohol
- Medikamente
- Mangelernährung
- Stress

## Einsatzbereiche der EUROLINE-FOOD-Tests

EUROLINE-FOOD ist ein Testsystem zum semiquantitativen Nachweis von Antikörpern der Klasse IgG gegen bis zu 216 Nahrungsmittelbestandteile und Lebensmittelzusätze.

Die klinische Relevanz der Antikörper bei Nahrungsmittelintoleranzen ist wissenschaftlich bislang nicht vollständig geklärt. Der



Test eröffnet die Möglichkeit, ihre Bedeutung in diesem Zusammenhang weiter zu erforschen.

Bei Patienten mit ernährungsbedingten Beschwerden, die nicht durch die Schulmedizin abgeklärt und behandelt werden können, kann die Bestimmung des Antikörperstatus mit dem EUROLINE-FOOD eine ergänzende Maßnahme darstellen.

Die Testergebnisse liefern Hinweise auf erhöhte Konzentrationen der IgG-Antikörper gegen einzelne Nahrungsbestandteile, die zusammen mit der entsprechenden Symptomatik den Ausgangspunkt für eine Ernährungsumstellung darstellen können. Diese sollte jedoch nur in Absprache mit einem ausgebildeten Ernährungsberater oder Arzt durchgeführt werden.

## Interpretation der EUROLINE-FOOD-Testergebnisse

Die Ergebnisse des Tests werden in einem persönlichen Befundbericht zusammengestellt. Darin wird die Stärke der Immunreaktion auf alle getesteten Lebensmittel in 5 Klassen eingeteilt (siehe Auflistung rechts). Anhand dieser Informationen kann nun in Absprache mit einem Spezialisten eine individuelle Ernährungsanpassung gestaltet werden, die üblicherweise auf der Elimination kritischer Lebensmittel und einer anschließenden Rotationsdiät basiert.

Bei Verdacht auf eine Intoleranz sollen Nahrungsmittel der Reaktionsklasse 3 und 4 für 3 Monate aus dem Ernährungsplan gestrichen werden. Danach können diese einzeln wieder für jeweils einen Tag zu sich genommen werden. Nach dem Verzehr würde ein 3-tägiger Verzicht (Beobachtungsphase) folgen, um einen möglichen Zusammenhang zwischen dem Lebensmittel und den Symptomen erkennen zu können.

Bei Immunantworten der Klasse 2 wird nur selten von einer Unverträglichkeit ausgegangen, und die Klassen 0 und 1 zeigen die physiologische Normalreaktion des Immunsystems auf Nahrungsbestandteile an.

**Beispiel**

	Woche 1-12		Woche 13					Woche 14			
	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do

Elimination (gelb) Verzeehr (Rotation) (blau)

Zur einfachen Orientierung sind im Befundbericht alle getesteten Lebensmittel mit dem jeweiligen Testergebnis nach 2 Kategorien geordnet: Nach der Nahrungsmittelkategorie und nach der Stärke der Immunreaktion.

## 1 Nahrungsmittelkategorie

Gemüse	Fleisch
Glutenhaltige Getreide	Früchte
Nüsse & Samen	Pilze
Salate	Hülsenfrüchte
Kräuter & Gewürze	Glutenfreie Getreide & Alternative Nahrungsmittel
Milchprodukte & Ei	
Verschiedenes	Fische & Meeresfrüchte

## 2 Stärke der Immunreaktion

Diese wird in 5 Klassen angezeigt:

Klasse 0: keine Reaktion
Klasse 1: schwache Reaktion
Klasse 2: moderate Reaktion
Klasse 3: starke Reaktion
Klasse 4: sehr starke Reaktion