

<b>ALCAT TEST</b> <b>Leucocyte activation</b>	<b>IGG/IGG4</b> <b>Immunoglobuline G/anticorps</b>
<p>Détermine la réactivité des « premiers intervenants » - les cellules du système immunitaire inné.</p> <p>Identifie les aliments qui provoquent une réponse inflammatoire des cellules immunitaires innées</p> <p>Utilise une cytométrie en flux à impédance précise</p> <p>Les globules blancs sont exposés aux aliments, aux herbes, aux épices, aux produits chimiques et aux additifs. Lorsque les globules blancs sont activés par un allergène, des changements dans le nombre et la taille des globules blancs sont détectés</p>	<p>Mesure les anticorps, un paramètre du système immunitaire spécifique</p> <p>Identifie l'exposition aux aliments, pas un processus / sensibilité pathologique</p> <p>Peut indiquer une tolérance à la nourriture plutôt qu'une intolérance</p> <p>Utilise la méthode ELISA (Enzyme Linked Immunosorbent Assay)</p> <p>Destiné principalement aux agents protéiques</p>
<p>Seul test de sensibilité alimentaire validé</p> <p>La recherche de la Yale School of Medicine soutient le test Alcat comme un outil pour identifier les aliments / composés qui déclenchent les réactions inflammatoires associées à la sensibilité alimentaire</p> <p>La recherche met en corrélation les résultats de l'activation des leucocytes avec les biomarqueurs indicatifs d'une réponse immunitaire inflammatoire.</p> <p>La recherche a démontré que le test Alcat détecte les voies inflammatoires connues (PKC / NF-kB)</p>	<p>La recherche contemporaine suggère que la présence d'anticorps IgG indique une exposition et une tolérance. Les anticorps IgG4 peuvent réellement aider à maintenir la tolérance à un aliment ou à un composé</p> <p>Les anticorps de classe IgG peuvent bloquer les effets négatifs des anticorps IgE</p> <p>Les comités d'experts des sociétés scientifiques internationales ne recommandent pas l'utilisation de tests de détection des anticorps IgG pour la détection des sensibilités alimentaires.</p>
<p>Haute corrélation démontrée avec les épreuves orales en double aveugle</p> <p>La recherche confirme la reproductibilité, la sensibilité et la spécificité élevées du test Alcat</p>	<p>Mauvaise spécificité (résultats faux positifs élevés)</p> <p>Restrictions alimentaires inutiles / faux « diagnostics »</p> <p>Pas un indicateur d'allergie ou de sensibilité alimentaire, mais une réponse physiologique naturelle du système immunitaire à une exposition à des aliments / allergènes</p>
<p>Identifie la réactivité à plus de 450 aliments, ingrédients, moisissures, produits chimiques et plantes</p>	