

LES DIFFÉRENTS TESTS

ImuPro Screen permet l'analyse de **22 aliments** qui sont les plus souvent détectés positifs. Il constitue un outil performant pour le dépistage de la **SGNC***. Le prélèvement peut s'effectuer sur sang capillaire (buvard) ou veineux (sérum). Le patient reçoit un rapport de résultats sans recommandations diététiques particulières.

ImuPro Base permet de tester les **90 aliments** les plus importants, dont le gluten pour le dépistage de la **SGNC*** et, en plus, différentes variétés de viandes, de légumes, de fruits, de céréales, de produits laitiers et les œufs de poule. En plus du rapport complet avec des résultats précis sous forme de tableau, le patient reçoit des conseils nutritionnels personnalisés.

ImuPro Base* permet de tester **180 aliments** (incluant les 90 aliments d'ImuPro Base) dont le gluten pour le dépistage de la **SGNC***. Il s'agit d'une sélection plus large de variétés de viandes, de légumes, de fruits, de céréales, de produits laitiers et d'œufs. En plus du rapport complet avec des résultats précis sous forme de tableau, le patient reçoit des conseils nutritionnels personnalisés avec les substituts possibles pour les aliments à éliminer.

ImuPro Complet permet de tester **270 aliments et additifs** (incluant les 180 aliments d'ImuPro Base +) dont le gluten pour le dépistage de la **SGNC***. En plus des différentes variétés de viandes, de légumes, de fruits, de céréales, de produits laitiers et d'œufs, leurs alternatives et les spécialités régionales sont également testées. En outre, sont également analysés un grand nombre d'épices, le thé, le café, les tanins du vin, et également des agents épaississants et des conservateurs. **Le test de recherche des anticorps anti-Candida est inclus dans ce test.** L'alimentation peut être modifiée de manière très sélective en se basant sur les résultats. Cela signifie que le patient a un éventail de substitutions pour la rotation à mettre en place sur 4 jours. Les patients reçoivent un rapport détaillé avec des résultats et des conseils nutritionnels personnalisés pour les guider dans le changement de leur alimentation ainsi qu'un livre de recettes prenant en compte leur profil personnel.

SGNC* : Sensibilité au Gluten Non Coeliaque

LES ALLERGIES RETARDÉES (ALLERGIES DE TYPE III)

Positionnez-vous dans le domaine des allergies alimentaires liées aux IgG, bénéficiez des avantages d'ImuPro.

Diagnostic personnalisé et accompagnement post-test

Fiabilité et reproductibilité - tous les composants clés pour la réalisation du test sont fabriqués en Allemagne

Les études cliniques avec ImuPro couvrent un large éventail de symptômes

Nombreuses études de cas et témoignages de médecins et de patients

Conseils **scientifiques pour le meilleur accompagnement** de vos patients

Support de documentation pour l'information et le suivi de vos patients

180510_PPH08_LPA

Laboratoires Réunis Junglinster
38, rue Hiel
L-6131 Junglinster

+352 780290-1

www.labo.lu

DIAGNOSTIC ET ACCOMPAGNEMENT DES ALLERGIES RETARDÉES LIÉES AUX IgG ALIMENTAIRES

ImuXPro

LE CONCEPT IMUPRO

ImuPro est un concept qui associe une **analyse de sang** pour la recherche des **allergies alimentaires** liées aux IgG avec un **accompagnement post-test unique** en son genre.

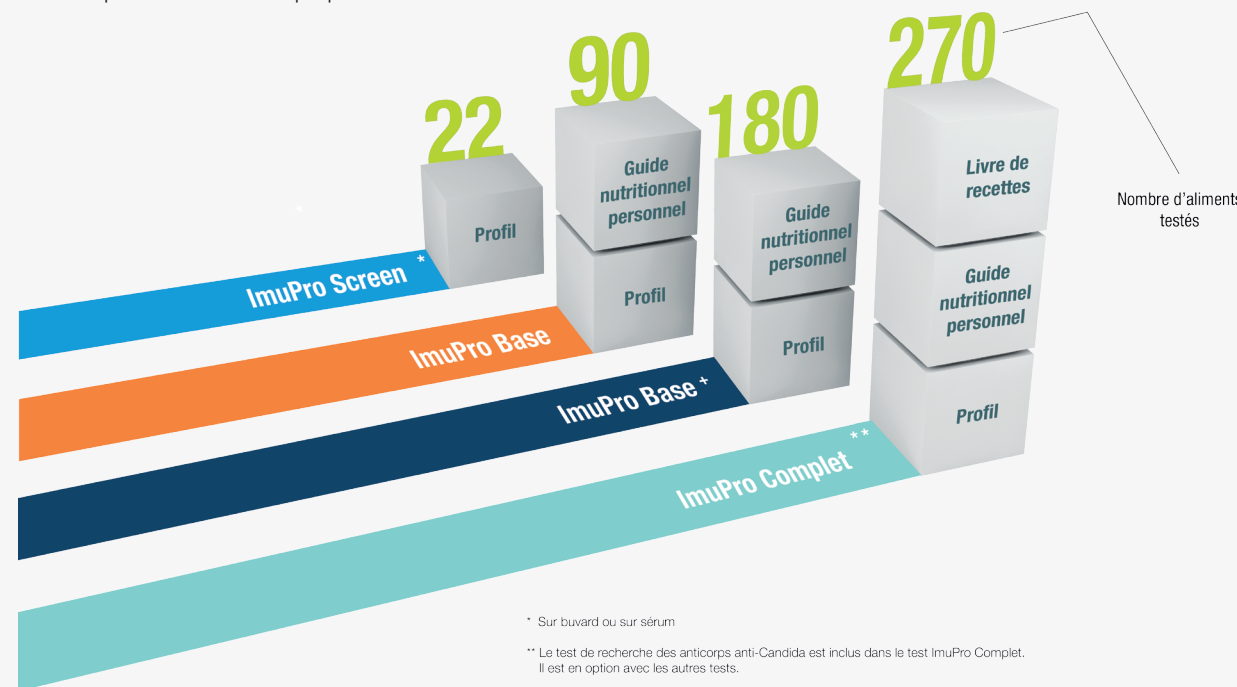
Les 7 piliers ImuPro

Une analyse approfondie en laboratoire permet d'identifier les niveaux anormalement élevés d'anticorps IgG spécifiques par rapport à des antigènes alimentaires. Tester les aliments individuellement permet aux patients de modifier leur alimentation de façon très sélective en fonction de leurs résultats. Cela limite le niveau de restriction nécessaire, augmentant ainsi les chances de succès.

- Tests IgG fiables issus de la recherche de pointe
- Recommandations nutritionnelles personnalisées
- Programme simple de rotation et de provocation
- Profil personnel, à garder avec soi, détaillant les aliments déclencheurs et potentiellement déclencheurs de symptômes
- Conseils pratiques pour la vie quotidienne
- Conseils scientifiques

Service après test unique en son genre :

En accompagnement du résultat des tests, des recommandations nutritionnelles et des conseils personnalisés sont proposés.



L'ANALYSE AU LABORATOIRE

L'analyse biologique est réalisée par un laboratoire professionnel spécialisé en analyse biologique in vitro.



Le laboratoire analyse l'échantillon du patient et détermine la présence éventuelle dans son sang d'anticorps IgG spécifiques par rapport à un large éventail d'aliments. Le test est effectué en utilisant la méthode ELISA (**E**nzyme **L**inked **I**mmuno **S**orbent **A**ssay), selon une procédure d'analyse en laboratoire standardisée et très fiable.

Sur la base des résultats du titre d'anticorps dosés, les aliments sont classés en trois groupes : «non élevé», «élevé», «très élevé». Le laboratoire vous fournit ainsi qu'à vos patients les **résultats du test** et leurs **recommandations nutritionnelles personnalisées**.

Procédure :



Consultation thérapeute-patient :

Une allergie alimentaire liée aux IgG est-elle à considérer ?

Prélèvement de sang et expédition :

L'échantillon est envoyé par le service d'un transporteur habilité.

Analyses en laboratoire et évaluation :

L'échantillon est analysé dans le laboratoire spécialisé en utilisant la technique ELISA.

Envoi des résultats :

Dans un délai de 15 jours maximum, votre patient et vous-même recevez les résultats du test avec une documentation complète.

Consultation thérapeute-patient :

Vous pouvez commenter les résultats de votre patient et l'accompagner pour les changements à apporter dans son alimentation.

LA STRATÉGIE NUTRITIONNELLE

ImuPro accompagne les patients avec des recommandations nutritionnelles basées sur le résultat de leur test.

La méthode proposée repose sur trois éléments de base importants : la phase d'élimination, la phase de provocation et la phase de stabilisation.

1. Phase d'élimination

Au cours de la phase d'élimination, le patient peut consommer tous les aliments du groupe d'aliments non élevés en anticorps IgG selon un **cycle de rotation de 4 jours**. Cela empêche le développement de nouvelles allergies alimentaires retardées sans entraîner de malnutrition. Tous les aliments avec des niveaux élevés et très élevés d'anticorps IgG **sont à éliminer** pendant cette phase. En les évitant, les processus inflammatoires peuvent être réduits ou même arrêtés.

2. Phase de provocation

Après la phase d'élimination, le patient commence la phase de provocation et incorpore ponctuellement et un par un les aliments qui ont été éliminés. La phase de provocation aide à définir les **aliments déclencheurs de symptômes**. Il faut réintroduire un seul aliment à la fois, afin de déterminer s'il peut être le responsable des symptômes subis.

3. Phase de stabilisation

Au cours de la phase de stabilisation, les aliments déclencheurs identifiés lors de la phase de provocation sont à éliminer pendant au moins un an, afin que les anticorps IgG puissent se dégrader et que **l'inflammation chronique soit arrêtée**. Ensuite, le patient entame une nouvelle phase de provocation. Il se peut - qu'in fine - certains aliments soient à proscrire définitivement.

LES ALLERGIES RETARDÉES (ALLERGIES DE TYPE III)

Les allergies retardées liées aux IgG (type III) sont à l'origine de plus en plus de problèmes de santé. Ces allergies liées à la production d'IgG (immunoglobulines G) passent souvent inaperçues : les symptômes associés ne se produisent que quelques heures, voire quelques jours, après la consommation d'un « aliment déclencheur », ce qui les rend **extrêmement difficiles à identifier**.

Heureusement, **un test de diagnostic fiable associé à un concept nutritionnel personnalisé peut aider : ImuPro**. Avec ImuPro, vous découvrirez si, oui ou non, une allergie alimentaire liée aux IgG pourrait être la cause des affections chroniques de vos patients.

Comment une allergie alimentaire liée aux IgG se développe-t-elle ?

Dans le cas d'une allergie alimentaire de type III, le système immunitaire réagit à des allergènes alimentaires normalement inoffensifs et produit des anticorps IgG spécifiques. À cause des médicaments, des infections, des mycoses, du stress et des poisons de l'environnement, l'intégrité de la paroi intestinale peut être endommagée et des composants alimentaires peuvent se glisser entre les cellules intestinales. Dans certains cas, le système immunitaire réagit contre eux en produisant des anticorps IgG spécifiques.

Ces anticorps et les antigènes alimentaires forment des complexes immuns qui peuvent adhérer à certains organes et tissus. Lorsque les complexes immuns sont détruits par les cellules phagocytaires et le système du complément, les tissus environnants peuvent être endommagés. Cela conduit à des états inflammatoires à bas bruit qui peuvent devenir chroniques.

A noter : Les symptômes sont retardés de quelques heures jusqu'à trois jours.

Symptômes possibles

(Liste non exhaustive)

MALAISES GASTRO-INTESTINAUX

- Ballonnements
- Constipation
- Maladie de Crohn
- Diarrhée
- Syndrome du côlon irritable (SCI)
- Nausées

SENSIBILITÉ AU GLUTEN NON CÉLIAQUE

DOULEURS CHRONIQUES

- Maux de tête
- Migraines
- Fibromyalgie
- Douleurs musculaires et articulaires

EXCÈS DE POIDS

- Problèmes de poids / Effet Yoyo
- Obésité
- Rétention d'eau

PROBLÈMES DE PEAU

- Problèmes de peau du type dermatite atopique
- Eczéma
- Psoriasis



Intoxication
Ex : Intoxication au poisson

Réaction pseudo-allergique
Ex : Intolérance à l'histamine

Intolérance enzymatique
Ex : Intolérance au lactose

Réaction non immunologique



Réaction immunologique

Allergie de type I (IgE)
Réaction immédiate

Allergie de type II

Allergie de type III (IgG)
Réaction retardée

Allergie de type IV

Quelle est la différence entre une allergie classique et une allergie alimentaire retardée ?

Les deux types d'allergies ont en commun d'impliquer le système immunitaire. Mais il y a des différences selon lesquelles il réagit.

Une allergie de Type I classique survient lorsque le système immunitaire produit des **anticorps IgE spécifiques**. Ces anticorps entraînent une réaction allergique immédiate. Les symptômes apparaissent en quelques secondes ou quelques minutes : un gonflement soudain et conséquent, une difficulté à respirer, une éruption cutanée, des démangeaisons de la peau ou même un choc anaphylactique.

A noter : ImuPro ne détecte pas ces allergies alimentaires liées à la production d'IgE.

Une allergie alimentaire de type III survient lorsque le système immunitaire produit des **anticorps IgG spécifiques**. Ces anticorps peuvent conduire à des processus inflammatoires. Les symptômes apparaissent jusqu'à trois jours après la consommation d'un aliment déclencheur.