

Externe Nr.

Name	Muster	Geburtsdatum	10.12.1963	Auftrag Nr.	11632902
Vorname	Muster	Geschlecht	weiblich	Eingang am	27.11.2018
Probenentnahme am	27.11.2018 00:00	Validiert von	Thomas Gugerel	Befundstatus	Endbericht
Probenmaterial	S	Validiert am	28.11.2018	Befundstatus am	29.11.2018

Test	Ergebnis	Einheit	Normbereich	Vorwert
------	----------	---------	-------------	---------

EBM Nahrungsmittelscreen

IgG4-IgE Kombiscreen

Test	Einheit	Rastklasse
kU/l	1 2 3 4 5 6	
IgE		
Hafer	<0,35	
Roggen	<0,35	
Weizen	<0,35	
Getreide (glutenhaltig)	<0,35	
Mais	<0,35	
Buchweizen	<0,35	
Reis	<0,35	
Hühnerei	<0,35	
Rind	<0,35	
Kabeljau	<0,35	
Kasein	<0,35	
Milchpool	<0,35	
Kiwi	<0,35	
Banane	<0,35	
Apfel	<0,35	
Karotte	<0,35	
Sellerie	<0,35	
Sojabohne	<0,35	
Grüne Bohne	<0,35	
Erdnuss	<0,35	
Haselnuss	<0,35	
Mandel	<0,35	
Senfkörner	<0,35	
Knoblauch	<0,35	

Test	Einheit	Rastklasse
kU/l	1 2 3 4 5 6	
IgG4		
Hafer	0,36	1
Roggen	2,55	2
Weizen	1,26	2
Getreide (glutenhaltig)	<0,35	
Mais	<0,35	
Buchweizen	<0,35	
Reis	<0,35	
Hühnerei	24,81	4
Rind	<0,35	
Kabeljau	<0,35	
Kasein	80,30	5
Milchpool	<0,35	
Kiwi	<0,35	
Banane	<0,35	
Apfel	<0,35	
Karotte	<0,35	
Sellerie	<0,35	
Sojabohne	<0,35	
Grüne Bohne	<0,35	
Erdnuss	<0,35	
Haselnuss	13,55	3
Mandel	<0,35	
Senfkörner	<0,35	
Knoblauch	<0,35	

Getreidepool (IgE): Dinkel, Kamut, Gerste, Malz

Getreidepool (IgG): Dinkel, Kamut, Gerste, Malz

Milchpool (IgE): Lactoglobulin, Lactalbumin, Ziegenmilch, Schafsmilch, Stutenmilch

Milchpool (IgG): Lactoglobulin, Lactalbumin, Ziegenmilch, Schafsmilch, Stutenmilch

Auftrag **11632902**
Eingang **27.11.2018**
Bericht **06.12.2018**
Name **Muster**
Vorname **Muster**
Geburtsdatum **10.12.1963**

**biovis Diagnostik MVZ
GmbH**

Justus-Stadt-Str. 2
65555 Limburg Offheim

Tel: 06431 / 21248-0
Fax: 06431 / 21248-66
Email: info@biovis.de

Index

ADMI

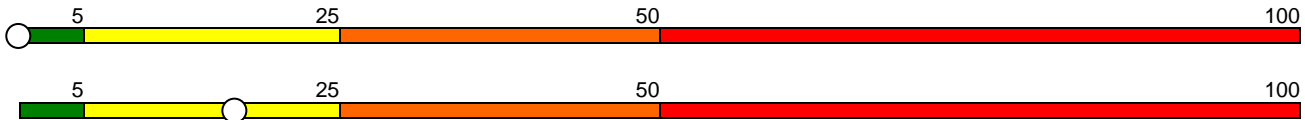
Index
IgE

0

Index
IgG

17

Die Indices beschreiben das Ausmaß der Sensibilisierungen gegenüber den getesteten Nahrungsmitteln.



IgE- und IgG₄-Nahrungsmittelscreen

Nahrungsmittelunverträglichkeiten sind weit verbreitet. Man schätzt, dass mehr als ein Drittel der Bevölkerung darunter leidet. Nahrungsmittelunverträglichkeiten beruhen jedoch nicht immer nur auf **Allergien**, immunologischen Reaktionen durch **IgE-Antikörper**, sondern können viele andere Ursachen haben.

Neben IgE-, können auch **IgG₄-Antikörper** Ursache für Unverträglichkeiten sein. Hierbei kann es zu typischen Allergiesymptomen kommen. Weit häufiger finden sich aber chronische Symptome, die oft erst Stunden oder Tage nach dem Verzehr des verantwortlichen Nahrungsmittels auftreten. Beschwerden im Magen-Darmtrakt (Blähungen, Durchfälle, Verstopfung usw.) oder Hauterkrankungen (Ekzeme usw.) können ebenso auf IgG₄-Reaktionen zurückzuführen sein, wie Hyperaktivität im Kindesalter, chronische Erschöpfung oder Infektanfälligkeit.

Nahrungsmittelallergien durch IgE-Antikörper

Bei Herr / Frau Muster ließen sich **keine allergenspezifischen IgE-Antikörper** nachweisen. Das Vorliegen einer klinisch-relevanten Nahrungsmittelallergie (Typ I-Allergie) erscheint somit wenig wahrscheinlich.

Besteht aufgrund einer eindeutigen klinischen Symptomatik trotz des unauffälligen IgE-Panels auch weiterhin der Verdacht auf eine Allergie vom Soforttyp, kann für acht Wochen ein Therapieversuch mit **DNCG** (Dinatriumcromoglycat, z.B. Colimune[®], 4 x 200 mg per os) durchgeführt werden. Stellt sich eine Besserung der klinischen Symptome ein, spricht dies für das Vorliegen einer gastrointestinalen Allergie. In diesem Falle sollte serologisch nach einer Sensibilisierung gegenüber **selteneren Nahrungsmittelallergenen** gesucht werden.

Achtung:

Gerade im Falle von allergenspezifischen IgE-Antikörpern zeigt sich auch bei vorhandener Symptomatik (OAS: orale Allergiesyndrom) häufig ein negativer Antikörperbefund. Betroffen hiervon sind v.a. Allergien auf Obst, Nüsse, Getreide oder Gemüse. Die Gründe hierfür sind vielfältig, oft finden sich hochkonzentrierte blockierende Antikörper anderer Klassen oder es liegt eine geringe Allergenstabilität vor, so dass es während der Magenpassage zu einer Veränderung der antigenen Eigenschaften kommt.

Nahrungsmittelunverträglichkeiten durch IgG₄-Antikörper

Im IgG₄-Unverträglichkeitstest ließen sich viele ausgeprägte Sensibilisierungen nachweisen. Es fanden sich deutlich erhöhte Antikörperkonzentrationen gegen: **Haselnuss, Hühnerei, Kasein**

Hohe IgG₄-Antikörperkonzentrationen im Blut gehen meist mit einer erhöhten Durchlässigkeit der Darmschleimhaut einher (**erhöhte intestinale Permeabilität**). Allergene können so in größeren Mengen die Darmschleimhaut passieren. Es entstehen gegen Nahrungsmittel gerichtete Antikörper (Sensibilisierung) und häufig in Folge auch klinisch manifeste Unverträglichkeitsreaktionen.

Auftrag **11632902**
Eingang **27.11.2018**
Bericht **06.12.2018**
Name **Muster**
Vorname **Muster**
Geburtsdatum **10.12.1963**

**biovis Diagnostik MVZ
GmbH**

Justus-Stadt-Str. 2
65555 Limburg Offheim

Tel: 06431 / 21248-0
Fax: 06431 / 21248-66
Email: info@biovis.de

Index

ADMI

IgG₄-vermittelte Unverträglichkeiten bestehen im Gegensatz zu IgE-Reaktionen nur selten zeitlebens. Sie bilden sich zurück. Voraussetzung hierfür ist jedoch eine vorübergehende konsequente **Elimination** der nicht vertragenen Nahrungsmittel und eine **Stabilisierung der Schleimhautverhältnisse**. Bei Nahrungsmitteln mit niedrigen Antikörperkonzentrationen ist eine Elimination nicht erforderlich. Hier genügt eine **Rotation**, eine Ernährungsform, bei der die entsprechenden Nahrungsmittel nur alle 3 oder 4 Tage gegessen werden. Mit Hilfe der Rotation wird einem weiteren Ansteigen der Antikörperkonzentrationen entgegengewirkt und verhindert, dass aus einer bereits vorhandenen Sensibilisierung eine klinisch manifeste Unverträglichkeit wird.

Hinweise des Gutachters

Besteht eine Unverträglichkeit gegenüber **Kasein** müssen alle Milch- und Milchprodukte gemieden werden. Da Kasein nicht artspezifisch ist, sind auch Ziegen-, Schafs- oder Stutenmilch hiervon betroffen. Im Gegensatz zu einer Unverträglichkeit von Lactalbumin werden bei einer Reaktion auf Kasein auch erhitzte Milchprodukte nicht vertragen.

Auftrag **11632902**
Eingang **27.11.2018**
Bericht **06.12.2018**
Name **Muster**
Vorname **Muster**
Geburtsdatum **10.12.1963**

**biovis Diagnostik MVZ
GmbH**

Justus-Stadt-Str. 2
65555 Limburg Offheim

Tel: 06431 / 21248-0
Fax: 06431 / 21248-66
Email: info@biovis.de

Index

ADMI

Therapeutische Vorgehensweise

A. Ernährungsumstellung

- Alle im **IgG₄-Screen** positiv getestete Nahrungsmittel (oder Nahrungsmittelpools) **ab Klasse 3** sollten gemieden werden. Lebensmittel der **EAST-Klasse 3** werden für **2 Monate** eliminiert. Nahrungsmittel ab **Klasse 4** sollten **mindestens 3 Monate** wegelassen werden.
- Bei Nahrungsmitteln der **Klassen 1 und 2** im **IgG₄-Screen** wird eine **Rotation** empfohlen, bei der die Nahrungsmittel nur alle 3 oder 4 Tage gegessen werden. Hierdurch wird verhindert, dass die vorhandenen Sensibilisierungen zunehmen.

B. Schleimhautstabilisierende Maßnahmen

Unter den schleimhautstabilisierenden Maßnahmen kommt vor allem der Gabe von Synerga eine besondere Bedeutung zu. Das Präparat, das Stoffwechselprodukte von E. coli enthält, wirkt

- schleimhautstabilisierend über Aktivierung des Mukosaimmunsystems
- Abheilung von Schleimhautläsionen sowie
- Hemmung der Histaminausschüttung aus Immunzellen

Synerga ist als Trinklösung erhältlich (Dosierung: 1 - 3 mal tägl. 5 ml).

Moderne **Multi-Stamm-Probiotika** unterstützen nicht nur die Mikroflora, sondern haben auch einen klaren entzündungshemmenden Effekt. Omni-Biotic Stress bewirkt nicht nur eine Abnahme von proinflammatorischen Zytokinen, sondern es reduziert die Durchlässigkeit der Darmschleimhaut deutlich (Holzer 2007, 2010, 2011; Akkermans 2010). Alternativen mit ähnlicher Zusammensetzung oder Indikation: Ecologic 825, Synbiotic Neuro Fit, Lactobact Forte.

Einen unmittelbaren Einfluss auf die Schleimhautpermeabilität haben auch **Huminsäuren**, die die Schleimhaut mit einem Film überziehen und so die Durchlässigkeit reduzieren. Huminsäuren bilden einen **Schutzfilm** auf dem Bürstensaum, dichten die Schleimhaut ab und dringen in die Becherzellen ein, wodurch sich deren Anzahl erhöht und Zottenlänge und **Schleimbildung** zunehmen (Kühnert 2010a, 2010b).

Mit freundlichen Grüßen

Ihre Biovis-Diagnostik

Achtung: Die aufgeführten Empfehlungen stellen nur Hinweise auf Basis der erhobenen Befunde und etwaiger klinischer Angaben dar. Sie sind ausschließlich an die medizinische Fachperson (Arzt oder Therapeut) gerichtet und **nicht** zur Weitergabe an den Patienten gedacht. Sie können nicht die Beurteilung und Therapie vor Ort durch den behandelnden Arzt / Therapeuten ersetzen. Die Verantwortung für die letztendliche Massnahme / Auswahl / Dosierung liegt im Einzelfall bei dem jeweiligen verantwortlichen Arzt oder Therapeuten. Beachten Sie bitte auch, dass bei bestehenden Grunderkrankungen und bei der Einnahme von gewissen Medikamenten Kontraindikationen / Wechselwirkungen mit den empfohlenen Arzneimitteln / Nährstoffsupplementen auftreten können. Diese müssen vor Beginn der Therapie durch den Arzt oder Therapeuten abgeklärt werden.

Auftrag **11632902**
 Eingang **27.11.2018**
 Bericht **06.12.2018**
 Name **Muster**
 Vorname **Muster**
 Geburtsdatum **10.12.1963**

**biovis Diagnostik MVZ
 GmbH**

Justus-Staudt-Str. 2
 65555 Limburg Offheim

Tel: 06431 / 21248-0
 Fax: 06431 / 21248-66
 Email: info@biovis.de

Index ADM1

Liste der verträglichen und der nicht verträglichen Nahrungsmittel

- Gruppe 1** Nahrungsmittel, die im Test nicht reagieren.
Gruppe 2 Nahrungsmittel, die geringe IgE-Antikörperkonzentrationen aufweisen, sollten, sofern sie keine allergischen Reaktionen auslösen, im Rahmen einer Rotation nur alle 3 oder 4 Tage gegessen werden um eine Zunahme der Sensibilisierungen zu vermeiden. Rotiert werden auch Nahrungsmittel, die in niedrigen Klassen im IgG-Test reagieren.
Gruppe 3 Nahrungsmittel, die 2 Monate zu meiden sind.
Gruppe 4 Nahrungsmittel, die mindestens 3 Monate gemieden werden sollten.

Gruppe 1	Gruppe 2	Gruppe 3	Gruppe 4
Apfel Banane Buchweizen Dinkel Erdnuss Gerste Grüne Bohne Kabeljau Kamut Karotte Kiwi Knoblauch Mais Malz Mandel Reis Rind Sellerie Senfkörner Sojabohne	Hafer Roggen Weizen	<i>Haselnuss</i>	<i>Hühnerei Kasein Kuhmilch Schafsmilch Stutenmilch Ziegenmilch</i>