

QIDA HƏSSASLIĞI TESTİ



QIDA HƏSSASLIĞI

Qida həssaslığı orqanizmdə həzm oluna və sorula bilməyən qida və qida məhsullarına qarşı verilən reaksiyalardır. Bu zaman diskomfort hissi, meteorizm, mədə bulanması, yanma hissi, qusma, ishal, mədə ağrıları kimi əlamətlər meydana çıxı bilər. Müxtəlif yaşlarda müşahidə oluna bilər. Daha çox rast gəlinən növləri qlüten intoleransı (buğdaya qarşı) və laktoza intoleransıdır (xüsusən, yenidoğulmuşlarda). Çox zaman bu xüsusiyyətləri allergik reaksiyalarla qarışıq salınır və adətən IgE-in yoxlanmasına qərar verirlər. Qida Həssaslığı Testi, adətən qidalara qarşı həssaslıq ilə əlaqəli olan spesifik IgG4 anticisimlərinin təyini əsasında potensial qida həssaslığını təyin etmək məqsədilə istifadə olunur.



TEST NƏTİCƏLƏRİNİN QIYMƏTLƏNDİRİLMƏSİ

Bu test ilə biz nəyi təyin edirik?

Test vasitəsilə qanda olan Ig G4 konsentrasiyası təyin edilmişdir. Kliniki simptomlar olmadığı halda belə Ig G4 səviyyəsinin yüksəlməsi mümkündür. Lakin Ig G4 səviyyəsi yüksək olduğu zaman həmin qidaların rasiondan çıxarılması qısa müddət ərzində Ig G4 səviyyəsinin aşağı düşməsinə qətirib çıxara bilər. Bu da simptomların itməsilə nəticələnir. Bu isə həssaslığı yüksək çıxan qida məhsuluna məhdudiyyət qoyulması deməkdir.

57 qida növünə qarşı həssaslığın olub-olmaması təyin edilir və bu həssaslıq 3 dərəcə/sınıf üzrə qiymətləndirilir. Rəng diaqramı test nəticələrinin daha asan qiymətləndirilməsinə imkan verir.

1-Cİ SİNİF həssaslıq dərəcəsi – aşağı dərəcədə həssaslıq və ya həssaslığın olmaması kimi qiymətləndirilir. Pasiyent bu qidalarla davamlı qidalana bilər.

2-Cİ SİNİF həssaslıq dərəcəsi – orta səviyyədə həssaslığın olması kimi qiymətləndirilir. Pasiyent bu qidalarla ayda 1 dəfə qidalana bilər.

3-CÜ SİNİF həssaslıq dərəcəsi- yüksək dərəcəli həssaslığın olması kimi qiymətləndirilir. Pasiyent bu qidalarla 6 ayda 1 dəfə qidalana bilər.

Testin əlavələrində pasiyentlər nəticənin xülasəsini, testə dair məlumatı, ümumi məsləhətləri əldə edə bilərlər.

QEYD: Bu test təlim keçmiş bir mütəxəssis, həkim, dietoloq və ya nutritionistin nəzarəti altında istifadə edilir. Nəticələr yalnız yardım kimi xidmət edir. Dietin modifikasiyası yalnız ixtisaslı mütəxəssislə məsləhətləşmədən sonra həyata keçirilməlidir.





QIDA NÖVLƏRİ

Qlüten tərkibli taxıllılar	Qlütensiz taxıllılar	Yumurta	Paxlalılar
Yulaf	Taxıl qarışığı A	Yumurta ağ	Soya
Buğda, Çovdar, Arpa	Taxıl qarışığı B	Yumurta sarısı	Paxlalılar qarışığı (Noxud, Yaşıl Lobyə)

Süd məhsulları	Ət məhsulları	Balıq və dəniz məhsulları	Tərəvəzlər
Kazein	Qoyun/Quzu əti	Cod	Kartof
İnək südü	Ət qarışığı A (Dana, Donuz əti)	Tuna balığı	Soğan
Keçi südü	Ət qarışığı B (Toyuq, Hinduşka əti)	Balıq qarışığı	Pomidor
Qoyun südü		Dəniz məhsulları qarışığı	Tərəvəz qarışığı A (Kök, Kərəviz)
			Tərəvəz qarışığı B (Kələm, Brokoli)

Meyvələr	Quru meyvələr və ədvalar	Digər
Meyvə qarışığı A (Limon, Portaqal, Qreyfrut)	Yer fıstığı	Maya
Meyvə qarışığı B (Çiyələk, Şaftalı)	Fındıq	Kofe
Alma	Badam	
Ananas	Kakao	
Kivi	Xardal	
Banan		



QIDA HƏSSASLIĞI YOXSA QIDA ALLERGİYASI?

QIDA HƏSSASLIĞI	QIDA ALLERGİYASI
Ferment çatışmazlığı, qidanın içindəki maddənin həzm oluna bilməməsinə mədə-bağırsaq sisteminin verdiyi reaksiyadır.	İstifadə olunan qidadakı maddəyə qarşı immun sistemin verdiyi hiperhəssaslıq reaksiyasıdır.
İg G-lər formalaşır	İg E-lər formalaşır
İlk dəfə qəbuldan sonra baş verə bilər	İkinci dəfə qəbuldan sonra baş verir (histamin ifrazı)
Əlamətləri: Diskomfort hissi, mədə ağrısı, mədə bulanması, qusma, yanma hissi, meteorizm, ishal, narahatlıq, əsəbilik.	Əlamətləri: Mədə ağrısı, mədə bulanma, qusma, dəridə qaşınma, səpgilər, dil, boğaz və gözdə şişginlik, sinə ağrısı, hava çatışmazlığı, A/T enməsi, başgicəllənmə, bayılma, anafilaktik şok.

Əldə etdiyiniz nəticə sadəcə rəqəm deyil...