

Пищевая непереносимость

Индивидуальный отчет по результатам
тестирования на IgG-антитела к панели

«90 пищевых аллергенов»



ЛОБАНОВ КИРИЛЛ СЕРГЕЕВИЧ

Пол: **Муж**
 Дата рождения: **01.07.2007**
 Возраст: **18 лет**
 ИНЗ: 874779799
 Дата взятия образца: 19.01.2026 12:20
 Дата поступления образца: 20.01.2026 12:46
 Врач: 22.01.2026 17:30
 Дата печати результата: 22.01.2026

Отрицательно (<50 Ед/мл)*

ООО "ИНВИТРО-Сибирь"

8 (800) 200-363-0
 Красноярск, ул. Карамзина, д. 18

Авокадо	3 Ед/мл	Картофель	7 Ед/мл	Перец чили	3 Ед/мл
Ананас	2 Ед/мл	Коровье молоко	33 Ед/мл	Персик	5 Ед/мл
Арахис	1 Ед/мл	Кофе	1 Ед/мл	Рис	2 Ед/мл
Баклажан	4 Ед/мл	Краб	1 Ед/мл	Сардины	1 Ед/мл
Банан	1 Ед/мл	Креветки	4 Ед/мл	Свекла	2 Ед/мл
Баранина	5 Ед/мл	Кролик	4 Ед/мл	Свинина	4 Ед/мл
Бета-лактоглобулин	1 Ед/мл	Кукуруза	4 Ед/мл	Сельдерей	17 Ед/мл
Виноград	3 Ед/мл	Кунжут	12 Ед/мл	Семя подсолнуха	3 Ед/мл
Говядина	2 Ед/мл	Курица	6 Ед/мл	Слива	1 Ед/мл
Голубика	1 Ед/мл	Лимон	1 Ед/мл	Соевые бобы	5 Ед/мл
Грейпфрут	1 Ед/мл	Лосось	1 Ед/мл	Табак	14 Ед/мл
Грецкий орех	3 Ед/мл	Лук	2 Ед/мл	Томаты	9 Ед/мл
Гречневая крупа	1 Ед/мл	Масло сливочное	10 Ед/мл	Треска	5 Ед/мл
Грибы (шампиньоны)	2 Ед/мл	Мёд	1 Ед/мл	Тростниковый сахар	3 Ед/мл
Груша	1 Ед/мл	Миндаль	1 Ед/мл	Тунец	3 Ед/мл
Дыня канталупа	4 Ед/мл	Молоко козье	13 Ед/мл	Устрицы	2 Ед/мл
Зелёный горошек	4 Ед/мл	Морковь	9 Ед/мл	Форель	4 Ед/мл
Зелёный сладкий перец	5 Ед/мл	Мягкий сыр	20 Ед/мл	Хек	10 Ед/мл
Земляника	1 Ед/мл	Овес	13 Ед/мл	Цветная капуста	2 Ед/мл
Индейка	5 Ед/мл	Огурец	14 Ед/мл	Черный перец	7 Ед/мл
Йогурт	6 Ед/мл	Оливки	2 Ед/мл	Чёрный чай	6 Ед/мл
Кабачок	9 Ед/мл	Орех колы	2 Ед/мл	Чеснок	7 Ед/мл
Капуста кочанная	2 Ед/мл	Палтус	3 Ед/мл	Шоколад	2 Ед/мл



Перейти на исходный
документ результатов
лабораторного тестирования



Заведующий клинико-диагностической лабораторией «ИНВИТРО-Новосибирск»-
 Врач клинической лабораторной диагностики
 В.В. Андрушкевич

ЛОБАНОВ КИРИЛЛ СЕРГЕЕВИЧ

Пол: **Муж**
 Дата рождения: **01.07.2007**
 Возраст: **18 лет**
 ИНЗ: 874779799
 Дата взятия образца: 19.01.2026 12:20
 Дата поступления образца: 20.01.2026 12:46
 Врач: 22.01.2026 17:30
 Дата печати результата: 22.01.2026

ООО "ИНВИТРО-Сибирь"

8 (800) 200-363-0
 Красноярск, ул. Карамзина, д. 18

Казеин	3 Ед/мл	Петрушка
Кальмар	1 Ед/мл	Пшено
Камбала	1 Ед/мл	Пятнистая фасоль
Капуста Брокколи	2 Ед/мл	Рожь

Яблоко	6 Ед/мл
Яичный желток	1 Ед/мл
	4 Ед/мл
	5 Ед/мл

Присутствует умеренный IgG-ответ на антигены продукта (100-200 Ед/мл)*

Апельсин	120 Ед/мл	Стручковая фасоль	108 Ед/мл	Цельное зерно ячменя	112 Ед/мл
Дрожжи пекарские	103 Ед/мл	Сыр Брынза	130 Ед/мл	Швейцарский сыр	180 Ед/мл
Дрожжи пивные	128 Ед/мл	Сыр Чеддер	106 Ед/мл	Яичный белок	126 Ед/мл

Присутствует выраженный IgG-ответ на антигены продукта (>200 Ед/мл)*

Глютен	210 Ед/мл	Пшеница	205 Ед/мл
--------	------------------	---------	------------------

Исполнитель Ли О.Ф., врач клинической лабораторной диагностики

***Результат подлежит интерпретации врачом-аллергологом в комплексе с клиническими данными и результатами исследования специфических IgE.**

Внимание! В электронном экземпляре бланка название исследования содержит ссылку на страницу сайта с описанием исследования. www.invitro.ru

Результаты исследований не являются диагнозом, необходима консультация специалиста.



Перейти на исходный документ результатов лабораторного тестирования



Заведующий клинико-диагностической лабораторией «ИНВИТРО-Новосибирск»-
 Врач клинической лабораторной диагностики
 В.В. Андрушкевич

IgG

Антитела класса IgG к пищевым аллергенам — потенциальный фактор не IgE-опосредованных реакций повышенной чувствительности к компонентам пищи.

Отличие повышенной пищевой чувствительности от истинной пищевой аллергии.

Термин «аллергия», «аллергические реакции» относят только к IgE-опосредованным реакциям повышенной чувствительности к пище.

Их очень важно отличать от IgG-опосредованных реакций: IgG могут вырабатываться на пищевые аллергены, как и IgE, но реакции с участием IgG не являются аллергическими.

С IgE-опосредованными механизмами связана истинная пищевая аллергия. Выделяют раннюю фазу, которая возникает в пределах нескольких минут после действия аллергена:

- сокращение гладкой мускулатуры,
- повышение сосудистой проницаемости, отек ткани,
- раздражение периферических нервных окончаний,
- повышенная секреция слизи.



Наряду с эффектами, возникающими в раннюю фазу аллергической реакции, в отдельных случаях происходит отсроченная реакция. Она развивается через 6 - 8 ч после действия аллергена. В зависимости от того, в каком органе или ткани произойдет встреча аллергена с фиксированными на клетках воспаления IgE антителами, возникают характерные проявления, создающие клиническую картину аллергического заболевания. На конъюнктиве глаз развивается аллергический конъюнктивит, на слизистой носа — аллергический ринит, в бронхах — бронхиальная астма, в поверхностных слоях кожи — крапивница, в глубоких слоях дермы — отек Квинке и т.д. Если же в реакцию одновременно включается значительное число клеток аллергии, возникает тяжелая общая реакция — **анафилактический шок**.

В части случаев механизмы повышенной чувствительности к компонентам пищи могут быть иными — с участием иммуноглобулинов класса IgG, иммунных комплексов, механизмами клеточного иммунитета или неиммунными механизмами (например, дефицит ферментов). В таких случаях говорят не об аллергии, а о **нарушении толерантности к пище или пищевой непереносимости**.

Пищевая непереносимость чаще встречается, намного труднее диагностируется и хуже поддается лечению, чем истинная пищевая аллергия с немедленной реакцией.

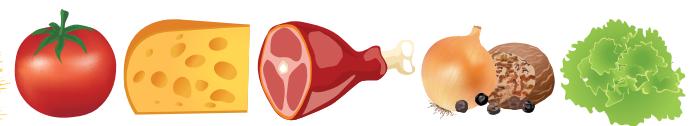
IgG-опосредованные реакции повышенной чувствительности к пище относятся к реакциям замедленного типа, они наблюдаются при длительном поступлении определенного аллергена с пищей.

IgG антитела к пищевым аллергенам можно обнаружить у здоровых людей как свидетельство повышенного потребления тех или иных продуктов без наличия к ним аллергии.

Симптомы этого типа реакций повышенной пищевой чувствительности могут развиваться в промежуток времени **от 2 часов до нескольких дней** после употребления определенных продуктов, поэтому, мы даже можем не подозревать о том, что имеем дело с реакцией на пищу.

Проявления повышенной пищевой чувствительности могут затрагивать кожу, дыхательные пути, желудочно-кишечный тракт, нервную систему, состояние психики человека.

Клиническое значение факта выявления в крови значимого количества специфических IgG к пищевым аллергенам не всегда означает наличие патологической реакции на данный вид пищи. Наличие IgG антител может быть вариантом нормальной реакции организма, отражающей лишь факт повторных контактов организма с данным пищевым аллергеном, который расценивается для организма как «чужой».



Как читать результат анализа?

Результаты тестирования на присутствие IgG к пищевым аллергенам подсказывают оптимальное изменение диеты с исключением или ротацией отдельных компонентов пищи, что может заметно улучшить состояние пациента.

Например, в случае обнаружения антител к антигенам креветок, пациент полностью исключает их из своего рациона на длительное время. При полном исключении контакта с аллергенами концентрации аллерген-специфических иммуноглобулинов (антител) снижаются, и постепенно тест становится отрицательным. Если в течение 3...6 месяцев полностью исключить употребление продуктов, вызывающих пищевую непереносимость, то в большинстве случаев употребление данных продуктов в дальнейшем 1 раз в 3...4 дня не дает осложнений.

Правильно интерпретировать результаты анализа и назначить лечение вам поможет лечащий врач — аллерголог. Результаты исследования помогут составить оптимальную диету с исключением или ротацией отдельных компонентов пищи, что может значительно улучшить ваше состояние.