

MUDANÇA NA TERMINOLOGIA

Definindo reações aos alimentos mediados por IgG

Caros clientes, colegas e parceiros,

A educação está no centro da **Ômega Saúde e Nutrição** por meio de nossos seminários e, mais recentemente, webinars. Sempre nos concentramos em fornecer as melhores evidências baseadas em pesquisas para os testes que fornecemos.

Pioneiros em testes de anticorpos de alimentos mediados por IgG e líderes no seguimento, tomamos, no final do ano passado, a decisão de rever a terminologia que envolve os testes mediados por **IgG**, Food Detective , Food Print e Food Elisa.

Até agora nos referimos às reações com alimentos mediadas por **IgG** como **Intolerância Alimentar**, com o intuito de ajudar a diferenciá-la de **uma Reação Alérgica com Alimentos mediados por IgE**. A distinção é importante e necessária para garantir que as duas reações, ambas imunomediadas, não sejam confundidas.

No entanto, uma revisão cuidadosa da literatura recente sobre a imunologia das reações aos alimentos destacou a necessidade de uma diferenciação mais clara.

Por quê?

Existe uma confusão dentro do seguimento das reações mediadas por **IgG**, tanto em relação às alergias a alimentos quanto às intolerâncias alimentares não imunomediadas.

O uso indiscriminado dessas diferentes terminologias por usuários leigos e profissionais criou a impressão de que os profissionais de saúde funcionais e integrativos estão equiparando as **Alergias Alimentares mediadas por IgE** com as **Reações Alimentares mediadas por IgG**, e/ou que não entendem os mecanismos que conduzem a reações não imunomediadas.

Talvez compreensivelmente, isso tenha levado os críticos a descartarem os testes **IgG** mediados por falta de utilidade clínica, uma vez que seus resultados não se correlacionam com **IgE** ou testes de Intolerância Alimentar não imunomediados.

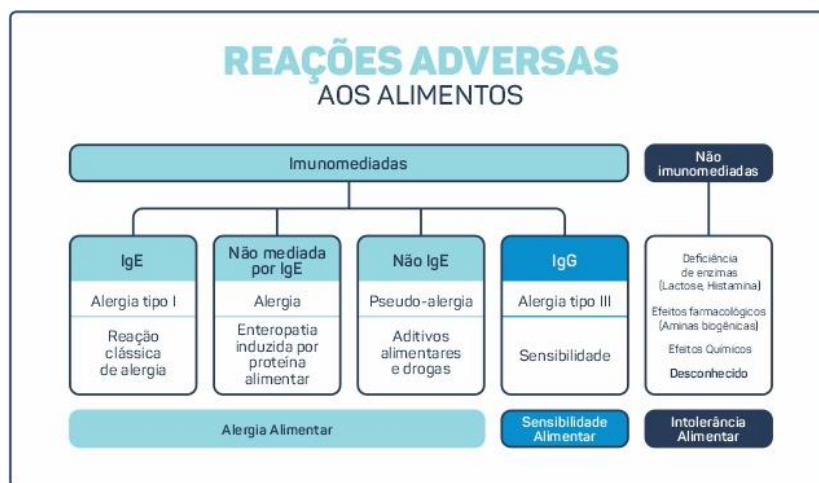
Claro que isso é preocupante, particularmente em torno das reações de **IgE** – que podem ser potencialmente fatais –, e também pelo risco real de se ignorar a relevância das **reações alimentares mediadas por IgG** como uma condição clínica separada.

A consequência disso é a minimização do progresso que poderia ser alcançado por meio do uso apropriado de dietas de eliminação mediadas por **IgG**, projetadas para orientar adequadamente uma decisão clínica.

Assim, para criar uma distinção clara entre os diferentes tipos das reações alimentares listadas acima, vamos agora nos referir às reações alimentares mediadas por **IgG** como **sensibilidades alimentares**.

Isso nos ajudará a garantir que as reações alimentares mediadas por IgG continuem a ser levadas em consideração na totalidade do quadro clínico do paciente. Desta forma, poderemos continuar desempenhando um papel importante na melhoria de uma variedade de condições clínicas de saúde.

Confira abaixo as diferenças entre cada tipo de reação.



	Alergia Alimentar mediada por IgE Alergia Tipo I	Sensibilidade Alimentar mediada por IgG Alergia Tipo III	Intolerância Alimentar não imunomediada
Envolve o sistema imunológico	Sim	Sim	Não
Sintomas comuns	Urticária, coceira nos olhos, inchaço dos lábios/lingua, falta de ar, náuseas, vômitos, anafilaxia	Enxaquecas, dores de cabeça, IBS (diarreia, constipação, inchaço, flatulência, prisão de ventre, cólicas estomacais, etargia)	Sintomas gastrointestinais, urticária, coceira nos olhos, inchaço facial (de acordo com deficiência de enzima específica)
Tempo de reação	Imediata (até 2h)	Geralmente de 24 a 72h	De 30 minutos a 2h
Severidade dos sintomas	Pode ser potencialmente fatal	Pode ser potencialmente debilitante e crônico	De leve a grave
Mecanismo de ação	Estimulação de anticorpos IgE e produção de histamina	Formação de complexo Ag/AC e ativação do complemento	Deficiência ou insuficiência de enzimas
Condição de longevidade	Sim	Não	Sim

Atenciosamente,

Ômega Saúde e Nutrição

Fevereiro de 2022

Tradução: Fabio Griciunas (Difusor Científico do Grupo Koalent – Divisão Foodtest)