

Fabricado por: Cambridge Nutritional Sciences Ltd.
Importado e Distribuído por: Kovalent do Brasil Ltda
Rua Cristóvão Sardinha, 110, Jdm Bom Retiro,
São Gonçalo, RJ
Cep: 24722-414
CNPJ: 04.842.199/0001-56
MS – nº 80115310141
SAC: (21) 3907-2534 – sac@biosys.com.br
www.biosys.com.br



FoodDetective™

Teste para intolerância alimentar mediada por IgG.

Artigo	Apresentação
CNSFDR	Kit para um teste

Finalidade

Food Detective identifica alimentos que levam à produção de anticorpos IgG os quais poderão estar na origem de diversas doenças, tais como, intolerância a alimentos, síndrome do cólon irritável, equizema e artrite. Uma vez identificados os alimentos responsáveis, os mesmos poderão ser retirados da dieta.

Este teste, não identifica a classe IgE típica das alergias causadas por alimentos.

A placa de reação é revestida por extratos protéicos de alimentos. É necessário colher uma pequena gota de sangue capilar, diluí-la e adicioná-la a placa de reação.

Em passos subseqüentes, as soluções de detecção e de revelação permitem identificar a presença de anticorpos através do aparecimento de um ou mais pontos azuis na placa de reação. Recorrendo ao mapa da placa de reação, é possível identificar o(s) alimento(s) responsável pela produção de anticorpos.

1. Coleta da amostra de sangue

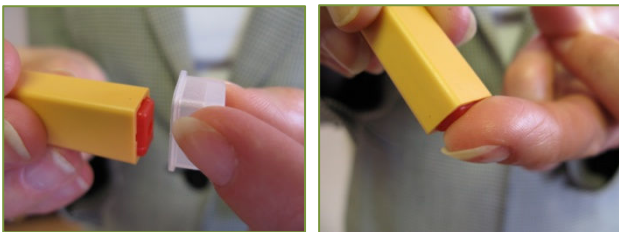
Não abrir a embalagem da placa de reação enquanto a amostra de sangue não for colhida com sucesso.

O Food Detective é um teste de uma única utilização e que deverá ser manipulado e usado somente por profissionais. A lanceta também deverá ser usada uma única vez. Antes de utilizar o teste, deverá ler as instruções cuidadosamente.

1.1 Lavar as mãos com água morna, pois este procedimento ajuda a amaciar a pele e contribui para um bom fluxo de sangue.

1.2 Limpar o dedo a ser picado com a gaze embebida em álcool, a qual é fornecida com o kit. Deixar secar.

1.3 Remover a tampa da lanceta (a cor da lanceta poderá variar)



1.4 Pressione a lanceta contra o dedo a ser picado

1.5 Ao pressionar a lanceta, sentirá uma leve picada indicativa que a pele foi perfurada

1.6 Massagear o dedo desde a base até a ponta para que se forme uma gota de sangue

1.7 aspire a gota de sangue com o capilar de coleta. Atenção para que a outra extremidade do capilar não fique tapada. O capilar deve ficar completamente cheio de sangue. Caso não obtenha sangue suficiente para encher o capilar, repita todo o procedimento usando a outra lanceta.

5-10 Minutos



1.8 Quando terminar a coleta de sangue (capilar cheio) coloque o capilar no frasco da solução A. Feche o frasco e agite suavemente de forma a permitir que o sangue se misture com a solução.

2. Realização do Teste

Realizar o teste numa área com água corrente e lavatório.

2.1 Remover a placa de reação da embalagem e despejar o sangue diluído para a superfície interior da placa.

Agitar a placa suavemente, para assegurar que todos os círculos estejam cobertos com a amostra. Em caso de bolhas de ar em alguns círculos, continuar a agitação até que as mesmas sejam eliminadas.



20 Minutos

2.2 Incubar por 20 minutos a temperatura ambiente evitando a exposição solar.

2.3 Após os 20 minutos, remover a amostra, esvaziando a placa de reação no lavatório

2.4 Verter um pouco da solução D, o suficiente para cobrir o fundo da placa. Agitar vigorosamente por alguns minutos, para que a placa fique lavada. Em seguida elimine a solução esvaziando a placa.

Repetir este procedimento por MAIS TRÊS VEZES. Escoe a placa antes de prosseguir para o próximo passo.



1-2 Minutos

2.5 Adicionar a solução B (solução de detecção do anticorpo; solução azul). Agitar a placa suavemente, para assegurar que todos os círculos fiquem cobertos pela amostra. Em caso de bolhas de ar em alguns círculos, continuar a agitação até que as mesmas sejam eliminadas.



10 Minutos

2.6 Incubar por 10 minutos a temperatura ambiente evitando a exposição solar.

2.7 Após os 10 minutos, remover a solução, esvaziando a placa de reação no lavatório. Lavar a placa com a solução D, tal como no ponto 2.4

2.8 Adicionar a solução C (Reveladora). Assegure-se que todos os círculos fiquem cobertos pela solução e que não existem bolhas de ar.



2 Minutos

2.9 Incubar 2 minutos. Após 2 minutos, aparecerão círculos azuis na área correspondente ao alimento reativo

2.10. Remover a solução, esvaziando a placa de reação no lavatório. Lavar a placa com a solução D. Para completar o teste, elimine a solução D esvaziando a placa.

3. Interpretação dos resultados

3.1 Identificar os alimentos reativos imediatamente após completar o teste. Círculos com uma cor azul forte são indicativos de uma forte reatividade enquanto que uma cor mais tênue significa reação moderada. Círculos que não revelarem qualquer cor azulada, significa que não há qualquer reatividade ou reação, e como tal, o resultado é negativo. Caso visualize apenas um anel colorido, o resultado deverá ser interpretado como negativo.

2-5 MINUTOS



Os alimentos testados estão numerados de 1 a 46 na placa de reação. Identifique os círculos azuis na placa e identifique o alimento respectivo através do diagrama apresentado na secção 4 (relatório do teste).

3.2 Recorrendo ao diagrama apresentado no item 4 marque o(s) alimento(s) que revelou a cor azul na placa de reação.

Favor observar que as posições 47 e 48 da placa contêm os controlos do teste, negativo e positivo respectivamente, os quais indicarão se o procedimento foi conduzido corretamente. Os resultados são válidos quando a posição 47 permanece branca e a posição 48 desenvolve a cor azul ao fim do teste.

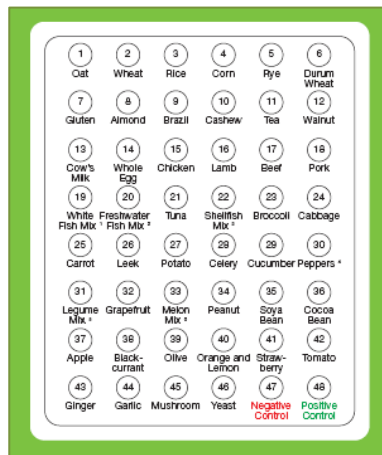
Preencha o nome do paciente e a data da realização do teste.

Nome _____

Data _____

4. Relatório do Teste

1. Aveia
2. Trigo
3. Arroz
4. Milho
5. Centeio
6. Trigo Duro
7. Glúten
8. Amêndoa
9. Noz do Brasil/Castanha do Pará
10. Caju
11. Chá
12. Noz
13. Leite de vaca
14. Ovo
15. Frango
16. Borrego / Cordeiro
17. Vaca
18. Porco
19. Mix de Peixe de Carne branca
20. Mix de Peixe de água-doce
21. Atum
22. Mix de Crustáceos
23. Brócolis/Brócolos
24. Repolho
25. Cenoura
26. Alho Francês/Alho Poró
27. Batatas
28. Aipo
29. Pepino
30. Pimentões/Pimentos
31. Mix de Legumes
32. Toranja/Grapefruit
33. Mix de Melão
34. Amendoim
35. Soja



36. Cacau
37. Maçã
38. Groselha preta
39. Azeitonas
40. Laranja e Limão
41. Morango
42. Tomate
43. Gengibre
44. Alho
45. Cogumelos
46. Fermento/Leveduras
47. Controle Negativo
48. Controle Positivo

Garantia e Limitações do Teste

Os resultados corretos dependem da execução correta do procedimento de acordo com instruções descritas neste folheto.

Os resultados do Food Detective não são indicativos de um doença médica definida.

Armazenagem

Os reagentes devem ser armazenados em temperaturas entre 2°C e 25°C.

O kit apresentará o desempenho de acordo com as especificações até a data de validade indicada pelo fabricante, determinada a partir da data de fabricação do produto, e indicada no kit e componentes. A data de validade é o último dia do mês indicado nos rótulos do frasco e do kit. Não utilize reagentes após o prazo indicado na embalagem.

A exposição dos reagentes a temperaturas excessivas deve ser evitada. Não expor à luz solar direta.

NÃO CONGELE NENHUM DOS REAGENTES, pois isso poderá causar danos irreversíveis.

Notas importantes e resultados dos testes

Em caso de haver alguma reação a um alimento em particular ou sofrer de uma reação IgE clássica a determinados alimentos, ex. amendoim, e não obter um resultado positivo neste teste, aconselha-se que continue a evitar esse mesmo alimento.

Mudanças significativas na dieta devem ser apenas realizadas após uma consulta médica ou com um nutricionista.

- 1 Mix de Peixe de Carne branca (hadoque; bacalhau; solha)
- 2 Mix de Peixe de água-doce (salmão; truta)
- 3 Mix de Mariscos (Gamba; camarão; caranguejo; lagosta; mexilhão)
- 4 Pimentas / Pimentões (Vermelhos, verdes, amarelos)
- 5 Mix de Legumes (Lentilhas, ervilha; feijão)
- 6 Mix de Melão (cantalupe e melancia)

Cuidados e Precauções

1. Não recomendamos a realização do teste em pacientes que sofram de alguma doença de coagulação sanguínea

2. Em caso de contaminação de alguma superfície com sangue, recomenda-se que se proceda à limpeza da mesma com desinfetante.

3. Mantenha todos os componentes do kit em local fresco e seco e fora do alcance das crianças.

4. Não tocar no interior da placa de reação nem expô-la ao pó e à umidade

5. Nenhuma das soluções é tóxica de acordo com as diretrizes europeias. Contudo, recomenda-se que manuseie todos os componentes com precaução. Evite ingerir, inalar, bem como o contato com a pele e os olhos.

Em caso de contato com a pele, lavar com sabão e água morna. Em caso de ingestão, procurar de imediato a assistência médica.

6. Ao dispensar as soluções no lavatório, assegure-se que tem água suficiente a correr de forma a diluir e eliminar por completo as soluções químicas.

7. No final do teste, é conveniente lavar o lavatório com o desinfetante.

8. Depois de terminado o teste, coloque a placa de reação, as lancetas e o frasco que contém o capilar de vidro no saco que é fornecido e descarte no lixo normal.

O resultado deste teste não pretende substituir o diagnóstico médico. Não faz diagnóstico de alergias; é um teste qualitativo e os resultados são simplesmente diretrizes para uma dieta alimentar. Em caso de doença, gravidez ou em uso de medicamentos é aconselhável discutir as mudanças de dieta com o médico ou profissional de saúde.

Observações

- Unicamente para diagnóstico *in vitro*
- Para uso externo
- Não utilize uma lanceta danificada
- Usar dentro do prazo de validade descrito na caixa

Conteúdo do Kit Food Detective

2 Lancetas estéreis de uso único para realizar a punção no dedo (a cor pode variar). Fabricadas por MediPurpose Pte Ltd, 896 Dunearn Road, Sime Darby Centre, Singapore 589472 [CE 0197]

Capilar para coleta do sangue (marcado com traço). Fabricado por Vitrex Medical A/S, Vasekaer 6-8, 2730 Herlev, Denmark [CE marked]

1 Bandeja de reação (embalada numa bolsa de alumínio)

1 Gaze desinfetante

1 Adesivo curativo

• **Solução A** – Tampa vermelha; Solução diluente 5 ml (Solução salina tamponada com estabilizador; 0,09% ázida sódica como conservante).

• **Solução B** – Tampa azul; Solução detectora 5 ml (Peroxidase de rábano picante conjugada com IgG anti-humano; 0,05% Proclin 300 como conservante; cor azul).

• **Solução C** – Tampa preta; Solução reveladora 5 ml (Tetrametil-benzidina com um suave agente oxidante).

• **Solução D** – Tampa branca; 2 frascos de solução de lavagem 100 ml (Solução salina tamponada com detergente a 0,01%).

Gerenciamento de Resíduos

Seguir as disposições da resolução sobre o regulamento técnico para gerenciamento de resíduos de serviços de saúde bem como outras práticas de biossegurança equivalentes, revisão em vigor.

Referência Bibliográfica

1. Dietary advice based on food specific IgG Results. *Nutrition and food science Vol 37 No 1 2007 pp 16-23*
2. Food elimination based on IgG antibodies in irritable bowel syndrome: a randomised controlled trial. W Atkinson, T A Sheldon, N Shaath, PJ Whorwell Gut 2004;53 1459-1464 doi:10.1136
3. A Vegan diet free of gluten improves the signs and symptoms of Rheumatoid Arthritis. British Society of Rheumatology, 2001 pp 1175-1179
4. The gut-joint axis: cross reactive food antibodies in rheumatoid arthritis. Gut 2006;55 1240-1247 originally published online 16 Feb 2006

5. Food allergy in irritable bowel syndrome: new facts and old fallacies. E Isolauri, S.Rautava, M.Kalliomaki Gut 2004;53 1391-1393 10.1136
6. Celiac Disease.The New England Journal of Medicine 2007 ;357:1731-43.
7. Alterations of food antigen-specific serum immunoglobulins G and E in patients with irritable bowel syndrome and functional dyspepsia.Clinical and Experimental Allergy, 37, 823-830
8. IgG Antibodies against Food Antigens are Correlated with Inflammation and Intima Media Thickness in Obese Juveniles. Exp Clin Endocrinol Diabetes 2008; 116:241-245
9. Food Intolerance and its Impact on Chronic Disease. Dr Mike Matthews MB BSc
10. A prospective audit of Food Intolerance among Migraine patients in primary care clinical practise. Headache care Vol.2 No 2 2005 105-110.
11. Testing for IgG4 against foods is not recommended as a diagnostic tool. Allergy 2008 DOI 10.1111/j 1398-9995.2008.01705.x.



**Cambridge Nutritional Sciences pertence ao Grupo Omega
Diagnostics PLC**
Eden Research Park, Henry Crabb Road, Littleport, n CB6 1SE, UK.
www.food-detective.com

Versão – Junho 2008A;Codigo do item : CNSFDR