

Cytolisa® Test IgG Nahrungsmittel Immunscreening

Ernährung ist individuell

Der Cytolisa®-Test ist als diagnostisches Instrument aus der ernährungstherapeutischen Praxis hervorgegangen, die von der Prämisse ausgeht, dass Ernährungsbedürfnisse so individuell sind wie Fingerabdrücke und sich nicht standardisieren lassen. Die Individualität wird vor allem in der gesellschaftlich konditionierten und industriell beworbenen Ernährungsweise ignoriert. Sogar die meisten Ernährungsschulen versuchen ein Essverhalten zu propagieren, das den Anspruch hat, allgemein gültig zu sein. Die Erfahrungen aus unserer 25 jährigen ernährungstherapeutischen Praxis zeigen, dass die Nahrungsbedürfnisse und die Verträglichkeiten von Nahrungsmitteln zu differenzieren sind, um ernährungstherapeutisch arbeiten zu können.

Immundiagnostik weist die Richtung



Mit dem Cytolisa®-Test wird analysiert, welche Nahrungsmittel im metabolischen Prozess gut oder unzureichend aufgenommen werden. Nur Nahrungsmittel, die unzureichend verdaut werden, können immunologisch auffällig werden. Unterschiedliche medizinische Studien, statistische Analysen und die Erfahrungen aus dem Beratungsalltag legen die Vermutung nahe, dass Immunreaktionen auf Nahrungsmittel Faktoren bei der Entstehung und Chronifizierung von Krankheiten darstellen. Daher sind der Nachweis und die entsprechende Nahrungsmittelkarenz notwendige Maßnahmen zur Unterstützung des Heilungsprozesses.

Der Cytolisa®-Test liefert eine zuverlässige Grundlage für die Ernährungstherapie.

Kein Allergie-Nachweis

Der Cytolisa®-Test weist IgG-medierte Immunreaktionen gegen Nahrungsmittel nach und ist somit kein Nachweis einer Nahrungsmittelallergie des anaphylaktischen Typs (nach Coombs und Gell), bei der es über die Vermittlung von IgE zur Freisetzung verschiedener Mediatoren (z. B. Histamin oder Serotonin) und zur sofortigen allergischen und subjektiv wahrnehmbaren Reaktion des Organismus kommt, die ein sehr dramatisches Ausmaß annehmen kann, bis hin zum anaphylaktischen Schock.

Das Verfahren



Der Cytolisa®-Test ist ein immunoenzymatisches Nachweisverfahren zur Bestimmung von spezifischen IgG-Titern gegen Nahrungsmittelantigene. Es handelt sich hierbei um ein modifiziertes, modernes E.L.I.S.A. (Enzyme-linked immunosorbent assay) Verfahren.

Unspezifische Symptomatik

Bei der IgG-Immunantwort des Körpers gegen das Antigen und der Inaktivierung des Antigens durch die Bildung eines Antigen-Antikörper-Komplexes kann es zu einer verzögerten Reaktivität des Organismus kommen (Stunden bis Tage). Durch die verzögerte

Reaktionszeit ist bei dieser Form der Immunreaktion im Gegensatz zur Allergie eine direkte Zuordnung bestimmter Symptome zu immunogenen Stoffen (in unserem Kontext: Nahrungsmitteln) kaum möglich.

Um es noch einmal anders zu sagen: Eine direkte Korrelation zwischen spezifischen Krankheitssymptomen und bestimmten nachweisbaren IgG-Immunreaktionen auf Nahrungsmittel kann empirisch nicht belegt werden. Im Gegensatz zu Nahrungsmittelallergien ist nicht voraussagbar, welche Symptomatik der Organismus bei einer IgG-Reaktion auf ein bestimmtes Nahrungsmittel entwickelt. Ebenso wenig kann vom Symptom auf eine vorhandene Immunreaktion gegen ein Nahrungsmittel geschlossen werden.

Verlässliche Diagnostik heißt: Laborergebnis plus Beratung



Der Zusammenhang zwischen der IgG-Reaktion und dem Krankheitssymptom kann letztlich nur in der sich der Laboruntersuchung anschließenden Auslassdiät verifiziert werden (therapeutische Diagnostik). Wenn durch die Karenz Symptome verschwinden, macht der Patient die für die nachhaltige Ernährungsumstellung wichtige positive Erfahrung. Er kann den Zusammenhang zwischen seinem Essverhalten und seiner Krankheit eindeutig erkennen. Die Übertragung des immundiagnostischen Befundes in eine alltagstaugliche Ernährungspraxis des Menschen ist die integrative Zielsetzung unserer ernährungstherapeutischen Arbeit.

94, 176 und 264 Antigene

Als Einstieg in die Ernährungstherapie bieten wir ein kostengünstiges Testformat mit 94 Parametern an.

Aus jahrelanger Erfahrung hat sich ein Format mit 176 Antigenen bewährt. Die Zusammenstellung der Nahrungsmittel deckt die meistverzehrten Nahrungsmittel im europäischen Kulturkreis ab, bietet einen soliden Überblick und zeigt genügend Alternativen für ein verändertes Essverhalten auf.

Das erweiterte Testformat mit 264 Antigenen besteht aus Nahrungsmitteln, die nicht auf dem üblichen Speiseplan stehen und eine sinnvolle Ergänzung der Ernährung sein könnten.

Immunreaktionen auf Nahrungsmittel – Ursachen und Hintergründe

Die Ursache für eine Immunantwort des Körpers auf ein bestimmtes Nahrungsmittel liegt in der Kombination zweier zunächst unabhängig voneinander auftretender Funktionsstörungen des Organismus.

1. Verdauungsinsuffizienz

Damit ein Nahrungsmittel für den Körper immunologisch auffällig wird, muss eine Verdauungsinsuffizienz hinsichtlich einzelner Nahrungsmittel vorliegen. Diese kann genetisch bedingt und / oder durch bestimmte Ernährungsgewohnheiten verursacht worden sein. Die Folge ist, dass zahlreiche Nahrungsmittelbestandteile unzureichend verdaut im Darm verbleiben. Diese Tatsache hat für sich genommen noch keine immunologischen Auswirkungen und ist nur insofern bedenklich, als dass es im schlimmsten Fall zu einer Minderversorgung des Organismus kommen kann. Die gesunde Dünndarmschleimhaut bildet eine Barriere und schützt so den Organismus vor dem Eindringen solcher nicht verwertbarer Fremdstoffe.

2. Permeabilitätsstörung



Problematisch wird es allerdings, wenn die Schutzfunktion der Dünndarmschleimhaut unzureichend ist und die Darmwand durchlässig wird. Infolge einer erhöhten Permeabilität können dann unverdaute Nahrungsmittelpartikel die läsierte Dünndarmschleimhaut passieren und ins lymphatische System gelangen.

Die Läsionen in der Dünndarmwand und ihre Permeabilität sind Folge mikrobiologischer Störung im Darm sowie (ernährungsbedingter) konstanter Übersäuerung des Darmmilieus. Toxische Belastung, z. B. durch Amalgam, antibiotisch wirkende Substanzen wie Konservierungsmittel, Antibiotika, Pestizide, Herbizide etc. kompromittieren die mikrobiologische Gesundheit. Der schützende Bakterienteppich wird in seiner Funktion geschwächt, so dass Fremdeiweiße mit körpereigenem Gewebe in Kontakt kommen.

Wenn der Schutz zur Bedrohung wird

Mikroläsionen und lokale Entzündungen entstehen paradoxerweise durch die Funktionsweise des recht ausgeklügelten Schutzsystems des Dünndarms selber, das im gesunden Darm permanent für eine schützende Schleimschicht sorgt und damit neben der bakteriellen Besiedelung eine wichtige Barriere gegenüber dem Darminhalt bildet.

Der Schleim wird von Becherzellen produziert, die sich aus einzelnen Epithelzellen entwickelt haben. Diese Zellen können zwar keine Nährstoffe mehr aufnehmen, sorgen aber dafür, dass stets ein schützender Schleimfilm die resorbierenden Zellen bedeckt und sie davor bewahrt, selber von den Verdauungssäften angegriffen und "verdaut" zu werden. Natürlich wird der Schleim auch verdaut und muss daher ständig nachgebildet werden. In der Regel ist die Relation zwischen Becherzellen und Epithelzellen ausgeglichen.

Liegt nun eine Störung der Primärimmunität (Zusammenspiel aus Mikrobiologie und sekretorischer Abwehrbereitschaft) vor und / oder kommt es zu einer Übersäuerung des Darminhaltes, steigt der Bedarf an Schleim drastisch an, so dass sich immer mehr resorbierende Epithelzellen in Becherzellen umwandeln. In diesem Stadium lässt sich nun eine Reaktion der Becherzellen beobachten, die dann schließlich zur dramatischen Schädigung der Darmwand führt: Die Becherzellen platzen und geben den Schleim explosionsartig ab. Daraufhin sterben die geplatzen Zellen ab und hinterlassen einen Hohlraum.

Über die so entstandene Läsion in der Darmwand kann nun der Darminhalt und damit unvollständig verdaute Nahrungsbestandteile durch die Schleimhaut treten und mit den darunter liegenden Zellen der Immunabwehr in Kontakt kommen. Es kommt zu dem Phänomen, das als "Leaky Gut Syndrome" oder Permeabilitätsstörung bekannt ist.

Dauerstress für das Immunsystem

Die andauernde Belastung des Immunsystems durch die Aufnahme unverträglicher, d. h. nicht verdaubarer Nahrungsmittel (etwa 70% der Immunabwehr des Körpers ist für den Verdauungstrakt zuständig) führt zu einer erhöhten Absorption immunologischer Energie.

Wie bereits erwähnt, konnte die Entwicklung unbestimmter Krankheitssymptome als Antwort auf die Belastung des Immunsystems empirisch nachgewiesen werden. Vor allem die Beobachtung von Nahrungsmittelkarenz und die sich ergebende Besserung von Krankheitssymptomen lässt die sichere Annahme zu, dass Immunreaktionen auf Nahrungsmittel an der Entstehung von Krankheiten unterschiedlicher Formenkreise beteiligt sind, von chronischer Müdigkeit, erhöhter Infektionsbereitschaft bis zum erhöhten Krebsrisiko, ohne dass man eine allgemein verbindliche Aussage darüber machen kann, welche Immunreaktionen zu welchen Krankheiten führen.