

## Informe de prueba - Alergias alimentarias (IgE)

**INFORME DE PRUEBA NÚM.:**

Solicitante:

Nombre y Apellido:

Fecha de nacimiento:

Fecha de recogida de la muestra:

Fecha de análisis:

Una alergia es la respuesta del sistema inmunológico a lo que normalmente se consideraría una sustancia inofensiva. Nuestro cuerpo percibe esta sustancia como una "amenaza" produciendo así una respuesta inadecuada. Para realizar pruebas de alergias alimentarias y respiratorias, el laboratorio examina los niveles de inmunoglobulinas (IgE) en la sangre. Los niveles elevados de IgE son un buen indicador de la presencia de una o más alergias.

[Lista de alérgenos analizados \(en orden alfabético\):](#)

Ajo	Guisante
Almendra	Haba de soja
Anacardo	Harina de maíz
Apio	Harina de trigo
Arroz	Kiwi
Atún	Leche de cabra
Avellana	Leche de vaca
Bacalao	Levadura
Banana	Maní
Camarón	Manzana
Cangrejo	Mostaza
Carne de cerdo	Palta
Carne de pollo	Pesca
Carne de res	Sésamo
Caseína (leche de vaca)	Tomate
Cebolla	Yema
Claros de huevo	

## Resultados de su prueba:

Artículo probado	Reacción	Clase						
		0	1	2	3	4	5	6
Maní	Sin reacción	•	•	•	•	•	•	•
Avellana	Baja reacción	•	•	••	•	•	•	•
Almendra	Baja reacción	•	•	•	•	•	•	•
Anacardo	Sin reacción	•	•	•	•	•	•	•
Guisante	Sin reacción	•	•	•	•	•	•	•
Haba de soja	Reacción media	•	•	•	•••	•	•	•
Mostaza	Sin reacción	•	•	•	•	•	•	•
Palta	Sin reacción	•	•	•	•	•	•	•
Tomate	Sin reacción	•	•	•	•	•	•	•
Ajo	Sin reacción	•	•	•	•	•	•	•
Cebolla	Sin reacción	•	•	•	•	•	•	•
Apio	Sin reacción	•	•	•	•	•	•	•
Manzana	Sin reacción	•	•	•	•	•	•	•
Kiwi	Sin reacción	•	•	•	•	•	•	•
Banana	Alta reacción	•	•	•	•	•	•••••	•
Pesca	Sin reacción	•	•	•	•	•	•	•
Carne de cerdo	Sin reacción	•	•	•	•	•	•	•
Carne de res	Sin reacción	•	•	•	•	•	•	•
Carne pollo	Sin reacción	•	•	•	•	•	•	•
Bacalao	Baja reacción	•	•	•	•	•	•	•
Cangrejo	Sin reacción	•	•	•	•	•	•	•
Camarón	Sin reacción	•	•	•	•	•	•	•
Atún	Sin reacción	•	•	•	•	•	•	•
Harina de trigo	Sin reacción	•	•	•	•	•	•	•
Harina de maíz	Sin reacción	•	•	•	•	•	•	•
Arroz	Sin reacción	•	•	•	•	•	•	•
Sésamo	Sin reacción	•	•	•	•	•	•	•
Levadura	Sin reacción	•	•	•	•	•	•	•
Leche de vaca	Sin reacción	•	•	•	•	•	•	•
Caseína (leche de vaca)	Baja reacción	•	•	••	•	•	•	•
Leche de cabra	Sin reacción	•	•	•	•	•	•	•
Claras de huevo	Sin reacción	•	•	•	•	•	•	•
Yema	Sin reacción	•	•	•	•	•	•	•

## Leyenda

Clase	Unidades/mL		Reacción
0	$\text{slgE} < 0.35$	•	SIN REACCIÓN
1	$0,35 \leq \text{slgE} < 0,7$	•	BAJA REACCIÓN
2	$0,7 \leq \text{slgE} < 3.5$	••	
3	$3.5 \leq \text{slgE} < 17.5$	•••	REACCIÓN MEDIA
4	$17.5 \leq \text{slgE} < 50.0$	••••	
5	$50.0 \leq \text{slgE} < 100.0$	•••••	ALTA REACCIÓN
6	$\text{slgE} > 100,0$	••••••	

### Información de resultados:

Los resultados muestran el nivel de reacción, en términos de formación de IgE específica, hacia cada alérgeno analizado; cuanto mayor es el nivel de reacción, mayor es la presencia de anticuerpos IgE en la sangre.

### Cómo interpretar los resultados:

Los resultados se informan en unidades/mL (unidades por mililitros). Así, tenemos una medición semicuantitativa de la IgE producida que (según el sistema EAST) se divide en Clases de 0 a 6, según la concentración de IgE detectada.

### Otra información importante:

Una reacción fuerte no necesariamente se correlaciona con síntomas clínicos. Por lo tanto, es posible tener una reacción fuerte a la prueba y síntomas leves o ningún síntoma en la vida diaria.

Los medicamentos inmunosupresores pueden afectar los resultados de las pruebas. También se ha demostrado que los antihistamínicos afectan los resultados y, antes de realizar la prueba, recomendamos suspender el uso de antihistamínicos durante 3 a 5 días antes de tomar la muestra. Antes de cambiar el uso de cualquier medicamento es recomendable consultar a un médico.

El Director científico  
Dr. Silvia Quattrone