

Rapport de test - Allergies Alimentaires (IgE)

NUMÉRO DU RAPPORT DE TEST

Demandeur: _____
Nom et prénom: _____
Date de naissance: _____
Date de prélèvement de
l'échantillon: _____
Date d'analyse : _____

Une allergie est la réponse du système immunitaire à ce qui serait normalement considéré comme une substance inoffensive. Notre corps perçoit cette substance comme une « menace » produisant ainsi une réponse inappropriée. Pour tester les allergies alimentaires et respiratoires, le laboratoire examine les niveaux d'immunoglobulines (IgE) dans le sang. Des taux d'IgE élevés sont un bon indicateur de la présence d'une ou plusieurs allergies.

Liste des allergènes testés (par ordre alphabétique) :

Ail	Levure de bière
Amande	Morue
Anacardier	Moutarde
Avocat	Noisette
Banane	Oignon
Blancs d'oeufs	Pêche
Cacahuète	Pois
Caséine (lait de vache)	Pomme
Céleri	Riz
Crabe	Sésame
Crevette	Soja
Farine de blé	Thon
Farine de maïs	Tomate
Jaune d'œuf	Viande de bœuf
Kiwi	Viande de porc
Lait de chèvre	Viande de poulet
Lait de vache	

Résultats de votre test:

Article testé	Réaction	Classe						
		0	1	2	3	4	5	6
Cacahuète	Pas de réaction	•						
Noisette	Faible réaction			••				
Amande	Faible réaction		•					
Anacardier	Pas de réaction	•						
Pois	Pas de réaction	•						
Soja	Réaction moyenne				•••			
Moutarde	Pas de réaction	•						
Avocat	Pas de réaction	•						
Tomate	Pas de réaction	•						
Ail	Pas de réaction	•						
Oignon	Pas de réaction	•						
Céleri	Pas de réaction	•						
Pomme	Pas de réaction	•						
Kiwi	Pas de réaction	•						
Banane	Réaction élevée							••••••
Pêche	Pas de réaction	•						
Viande de Porc	Pas de réaction	•						
Viande de Bœuf	Pas de réaction	•						
Viande de Poulet	Pas de réaction	•						
Morue	Faible réaction		•					
Crabe	Pas de réaction	•						
Crevette	Pas de réaction	•						
Thon	Pas de réaction	•						
Farine de blé	Pas de réaction	•						
Farine de maïs	Pas de réaction	•						
Riz	Pas de réaction	•						
Sésame	Pas de réaction	•						
Levure de bière	Pas de réaction	•						
Lait de vache	Pas de réaction	•						
Caséine (lait de vache)	Faible réaction			••				
Lait de chèvre	Pas de réaction	•						
Blancs d'oeufs	Pas de réaction	•						
Jaune d'œuf	Pas de réaction	•						

Légende

Classe	Unité/mL		Réaction
0	slgE < 0.35	•	PAS DE RÉACTION
1	0,35 ≤ slgE < 0,7	•	FAIBLE RÉACTION
2	0,7 ≤ slgE < 3.5	••	
3	3.5 ≤ slgE < 17.5	•••	RÉACTION MOYENNE
4	17.5 ≤ slgE < 50.0	••••	
5	50.0 ≤ slgE < 100.0	••••••	RÉACTION ÉLEVÉE
6	slgE > 100,0	••••••••	

Informations sur les résultats:

Les résultats montrent le niveau de réaction, en termes de formation d'IgE spécifiques, envers chaque allergène testé; plus le niveau de réaction est élevé, plus la présence d'anticorps IgE dans le sang est importante.

Comment interpréter les résultats:

Les résultats sont rapportés en unités/mL (unités par millilitres). Ainsi, nous disposons d'une mesure semi-quantitative des IgE produites qui (basée sur le système EAST) est divisée en classes de 0 à 6, en fonction de la concentration d'IgE détectée.

Autres informations importantes:

Une forte réaction n'est pas nécessairement corrélée à des symptômes cliniques. Il est donc possible d'avoir une forte réaction au test et des symptômes légers, voire inexistantes, dans la vie quotidienne.

Les médicaments immunosuppresseurs peuvent affecter les résultats des tests. Il a également été démontré que les antihistaminiques affectent les résultats et avant le test, nous recommandons d'arrêter l'utilisation des antihistaminiques pendant 3 à 5 jours avant de prélever l'échantillon. Avant de modifier l'usage d'un médicament, il est conseillé de demander conseil à un médecin.