



D/D^a. PRUEBA PRUEBA PRUEBA

Dr.

Fecha de recepción

Nº de petición



¿Qué es el test MELISA®?

El test MELISA® es el análisis de sangre más eficaz en el marco del diagnóstico de alergias frente a metales (Hipersensibilidad tipo IV). Los glóbulos blancos de la muestra sanguínea son testados frente a una serie de metales sospechosos, escogidos en base a la historia clínica y dental del paciente. La reacción producida en ellos es medida tras un periodo de incubación en un medio de cultivo específico. Una alergia queda demostrada cuando los glóbulos blancos (linfocitos), aumentan de tamaño y se multiplican. Este hecho es detectado por el test MELISA® mediante dos métodos diferentes: en primer lugar se valora la actividad celular utilizando un marcador de actividad fisicoquímica de las células, el resultado de esta medición se compara con un patrón formado por las mismas células pero que no han sido enfrentadas a ningún metal; en segundo lugar, el nivel de alergia se determina directamente mediante la observación microscópica, tras un proceso de tinción convencional de los linfocitos, en la que se puede apreciar claramente la

proliferación celular los mismos antes y después de la exposición al metal

¿Qué es el índice de estimulación (IE)?

El índice de estimulación (IE) muestra el grado de alergia frente a un determinado alergeno utilizando una escala específica para cada paciente. Así pues, un IE de 3, por ejemplo, significa que los linfocitos de un paciente han multiplicado su actividad por tres, mostrando así que existe una reacción alérgica frente a la sustancia que ha provocado ese aumento de actividad. El IE es la escala utilizada para mostrar los resultados del test MELISA®.

- IE < 0,3: Toxicidad. Esto indica que el número de células sanguíneas ha disminuido durante el proceso de incubación de 5 días. Se trata de una reacción rara en la que la trascendencia clínica es poco clara.
- IE (0,3 – 2,0): Reacción normal
- IE >2,0: Resultado débilmente positivo. Indica un bajo grado de alergia
- IE >3,0 Positivo. Indica una reacción alérgica frente a la sustancia testada
- IE >10 Fuertemente positivo. Reacción fuerte en la que los linfocitos son multiplicados por lo menos 10 veces.



D/Dª PRUEBA PRUEBA, PRUEBA
Dra. .
Fecha de Recepción: 30/08/2012
Nº de Petición: 334800

Resultados analíticos

	Símbolo	Sustancia	Índice IE	Comentario	Observaciones microscópicas
1	Ni	Niquel 1	11,6	Fuertemente positivo	+++
		Niquel 2	7,8	Positivo	++
2	Mo	Molibdeno 1	4,1	Positivo	+
		Molibdeno2	8,6	Positivo	+
3	Glut	Gluten 1	3,2	Positivo	++
		Gluten 2	2,4	Ligeramente positivo	+
		Gluten 3	2,2	Ligeramente positivo	+
4	Case	Caseína 1	3,2	Positivo	+
		Caseína 2	2,6	Ligeramente positivo	+
		Caseína 3	2,4	Ligeramente positivo	+

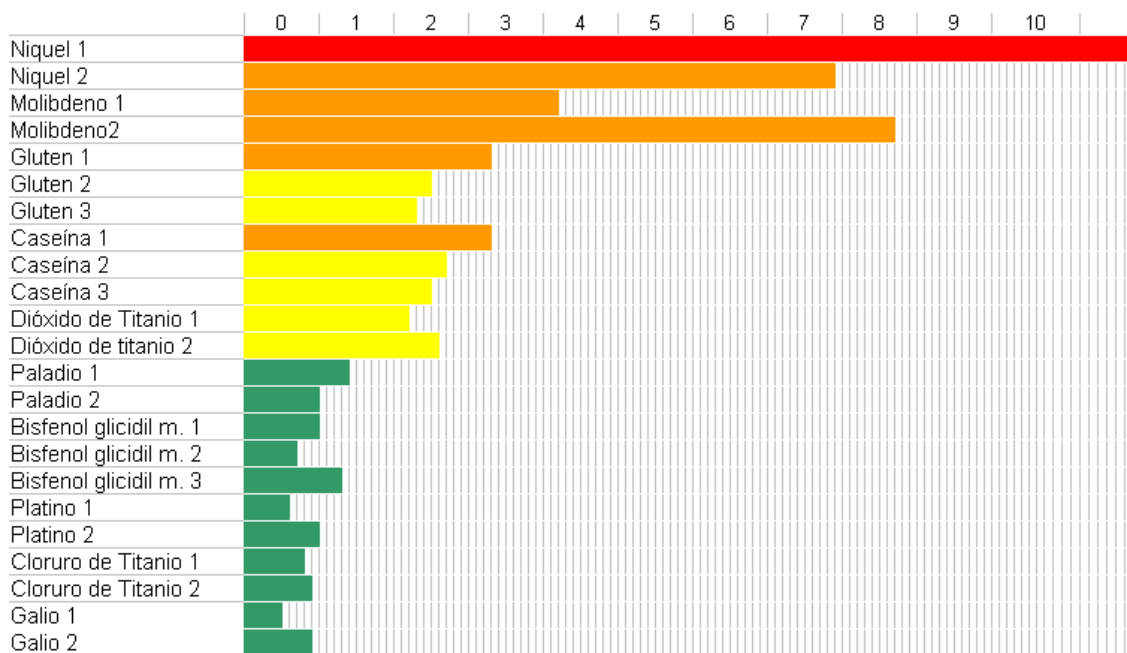
5	TiO2	Dióxido de Titanio 1	2,1	Ligeramente positivo	+
		Dióxido de titanio 2	2,5	Ligeramente positivo	+
6	Pd	Paladio 1	1,3	Negativo	-
		Paladio 2	0,9	Negativo	-
7	BIS-GMA	Bisfenol glicidil m. 1	0,9	Negativo	-
		Bisfenol glicidil m. 2	0,6	Negativo	-
		Bisfenol glicidil m. 3	1,2	Negativo	-
8	Pt	Platino 1	0,5	Negativo	-
		Platino 2	0,9	Negativo	-
9	TiCl3	Cloruro de Titanio 1	0,7	Negativo	-
		Cloruro de Titanio 2	0,8	Negativo	-
10	Ga	Galio 1	0,4	Negativo	-

Fdo.



D/D^a PRUEBA PRUEBA, PRUEBA
Dra. .
Fecha de Recepción: 30/08/2012
Nº de Petición: 334800

Representación gráfica de los resultados



MELISA®

D/Dª PRUEBA PRUEBA, PRUEBA
 Dra. .
 Fecha de Recepción: 30/08/2012
 Nº de Petición: 334800

Resumen del test:

La sangre se ha analizado para una serie potenciales alérgenos a diferentes concentraciones. A continuación se realiza una breve descripción de los metales que han resultado positivos en el test y sus posibles fuentes de exposición . El test MELISA pone en evidencia una respuesta inmunológica frente a los alérgenos probados, pero no da indication acerca de su concentración en

el cuerpo.

<u>Níquel</u>	<p>El níquel es el metal que con más frecuencia provoca reacciones alérgicas. Más del 15 % de la población sufre alguna forma de alergia al níquel. En general, las mujeres están más afectadas que los hombres.</p> <p>Es un metal muy habitual en nuestro entorno, especialmente en el tabaco, joyas, botones y monedas. Se utiliza con frecuencia para las restauraciones dentales, prótesis (cadera, rodilla, coclear, implantes cardíacos), pigmentos de color, cosméticos, cubiertos de acero inoxidable, máquinas de afeitar y sartenes. Los nutricionistas han desarrollado dietas bajas en níquel que prohíben ciertos alimentos como las nueces, frijoles, chocolate y avena en particular. El níquel encuentra en el agua de lavar los instrumentos de cocina. El níquel puede causar la contaminación del agua potable en las proximidades de industrias que lo utilizan.</p>
Interpretación final: Fuertemente positivo IE obtenido: 11,6	
<u>Molibdeno</u>	<p>Este metal es considerado uno de los menos alergénicos. Las fuentes de exposición son pigmentos de color, materiales dentales (Co-Cr-Mo), los combustibles fósiles, refinerías de petróleo y aceites lubricantes. También se utiliza en tintes para el cabello tales como henna. Se encuentran trazas en la comida y el vino.</p>
Interpretación final: Positivo IE obtenido: 8,6	
<u>Gluten</u>	<p>El gluten es un conjunto de proteínas contenidas exclusivamente en la harina de los cereales de secano, fundamentalmente el trigo, pero también la cebada, el centeno y la avena, o cualquiera de sus variedades e híbridos (espelta, escanda, kamut, triticale...). Representa un 80 % de las proteínas del trigo. Está compuesto de dos péptidos: gliadina y glutenina. El gluten es el responsable de la elasticidad de la masa, lo que permite elevar y contribuir a la consistencia final del pan.</p> <p>Las reacciones alérgicas al gluten pueden ser más o menos agudas y pueden ser las responsables de manifestaciones dermatológicas (urticaria, eccema, angioedema, dermatitis atópicas), afectar al tracto gastrointestinal (Calambres abdominales, náuseas, vómitos), así como al aparato respiratorio (asma o rinitis alérgicas)</p>
Interpretación final: Positivo IE obtenido: 3,2	
<u>Caseína</u>	<p>La caseína es una proteína que constituye la mayor parte de los componentes nitrogenados de la leche. Es también la</p>

Interpretación final:

Positivo

IE obtenido: 3,2

proteína que se extrae de la leche con más frecuencia para emplearla en la industria alimentaria, donde se utiliza como espesante o para hacer más suave la goma de mascar, la carne o el atún enlatados.

Las reacciones frente a la leche constituyen la intolerancia a los alimentos más común. Puede manifestarse con eccema, urticaria crónica, simples problemas digestivos, como una diarrea, hasta con una reacción anafiláctica.

Una dieta alimentaria sin caseína no es fácil de llevar ya que se trata de una proteína presente en muchos alimentos y, a menudo, de forma oculta en productos de fabricación industrial.

Dioxido de titanio

Interpretación final:

Ligeramente positivo

IE obtenido: 2,5

El titanio se utiliza comúnmente en odontología, así como para implantes quirúrgicos. Se emplea como agente blanqueador en los cosméticos, goma de mascar, dulces y en otros alimentos. Se encuentra en algunas pinturas, y los ornamentos utilizados en los piercings y en joyería tradicional también pueden contener titanio.

Contrariamente a la creencia popular en la medicina tradicional, existen alergias al titanio que pueden causar problemas de salud en las personas con una hipersensibilidad a este metal.
