

Médico: _____ CRM: _____
Paciente: _____ Data: _____
: _____

AMENDOIM	LEITE
CASEÍNA	MILHO
CASTANHAS MIX	SOJA
CLARA DE OVO	TRIGO
GEMA DE OVO	CONTROLE NEGATIVO

SOBRE O TESTE ATÓPICO DE CONTATO POR ALIMENTOS

Reações adversas aos alimentos é a denominação empregada para qualquer reação anormal que ocorra após a ingestão de alimentos (antes classificadas em tóxicas e não tóxicas). O atual consenso definiu a Alergia Alimentar como uma reação a um determinado alimento, mediada pelo sistema imunológico, que pode ser mediada pela IgE (imunoglobulina E), não mediada pela IgE (participação de linfócitos T e eosinófilos) ou mista.

Nas últimas décadas tem sido constatado um aumento da prevalência das doenças alérgicas, incluindo as alergias alimentares, sendo este fato atribuído à mudança no estilo de vida da população e de novos hábitos alimentares. O diagnóstico envolve uma história clínica minuciosa e avaliações que possam sugerir o alimento desencadeante, o mecanismo fisiopatológico envolvido, direcionando a investigação com exames complementares que possam confirmar o diagnóstico. Os exames complementares são: pesquisa da IgE específica “in vivo” através do teste cutâneo por punção (prick test) e “in vitro” através do ImunoCap; testes de provocação e o teste atópico de contato com alimentos (atopy patch test).

Nos últimos anos, desenvolveu-se o teste atópico de contato por alimentos com o objetivo de ampliar a metodologia diagnóstica das alergias alimentares e avaliar o mecanismo fisiopatológico que envolve o linfócito T (nos casos de reação tardia). Nas reações mediadas por células, o tempo decorrido entre a ingestão do alimento desencadeante e as manifestações clínicas pode demorar até 72 horas, o que pode dificultar a relação entre os sintomas clínicos e a ingestão do alimento. Neste teste são aplicados alimentos em câmaras de 12 mm, colocadas no dorso do paciente e removidas após 48 horas. Depois da remoção, a primeira leitura é realizada 20 minutos após a retirada da fita adesiva e uma leitura final após 72 horas.

Embora pareça bastante promissor, o teste atópico de contato ainda necessita de padronização adequada quanto ao tipo e à quantidade do alérgeno a ser utilizado. O veículo ideal parece ser a vaselina e as câmaras de 12 mm parecem ser as mais adequadas para a utilização. Os principais alimentos relacionados com alergia alimentar são: leite, ovo, soja, trigo, castanhas, amendoim, peixe e frutos do mar, sendo estes últimos em adultos.

RESULTADOS INDIVIDUAIS

1	AMENDOIM	Resultado / Observação:
2	CASEÍNA	Resultado / Observação:
3	CASTANHAS MIX	Resultado / Observação:
4	CLARA DE OVO	Resultado / Observação:
5	GEMA DE OVO	Resultado / Observação:

6	LEITE	<i>Resultado / Observação:</i>
7	MILHO	<i>Resultado / Observação:</i>
8	SOJA	<i>Resultado / Observação:</i>
9	TRIGO	<i>Resultado / Observação:</i>
10	CONTROLE NEGATIVO	<i>Resultado / Observação:</i>

OBSERVAÇÕES:

