



JT/JGR

12-05-09

Doplňujúce informácie k FOOD DETECTIVE

1. TECHNICKÉ

Časovanie:

- Prvých 20 minút inkubácie roztoku A: Minúta dlhšie alebo kratšie nespôsobí žiaden významný rozdiel.
- Roztok B inkubácia 10 minút: Minúta dlhšie alebo kratšie nespôsobí žiaden významný rozdiel.
- Roztok C inkubácia 2 minúty: Tento čas je **dôležité dodržať**. Pokiaľ by sa nechal pôsobiť dlhšie môžu začať modrieť ďalšie krúžky.
- Po záverečnom vypláchnutí roztokom D: Reakčná podložka zostane zastabilizovaná, pokiaľ sa skladuje cez noc na chladnom a suchom mieste.

Činidlá:

- Objem jednotlivých roztokov vo Food Detective sade postačujú na pokrytie celej reakčnej podložky. Prípadné rozliatie 1-2 kvapiek nepredstavuje žiaden významný rozdiel vo výsledkoch, pokiaľ je celý povrch podložky vrátane krúžkov pokrytý.
- Farba vývojového roztoku môže byť rozdielna v jednotlivých výrobných dávkach – od bezfarebnej po slabučko hnedú. Nemal by mať však tmavo hnedú farbu. Pokiaľ má tmavo hnedú farbu, prosím, kontaktujte svojho dodávateľa.

Krvná vzorka:

- Predtým, ako si odoberiete krvnú vzorku, utrite si prst/palec antiseptickým obrúskom. Predtým ako sa pichnete lancetou do prsta, nechajte prst dobre vyschnúť. To umožní vytvoreniu lepšieho tvaru kvapky krvi pred priložením kapiláry k prstu na získanie krvi.
- K testovaniu je potrebné získať 50 mikrolitrov krvi.
- Pokiaľ máte problém získať krvnú vzorku touto metódou a už máte k dispozícii krvnú vzorku, môžete ju taktiež použiť. EDTA a heparin nemajú žiaden vplyv na výsledky. Dajte pozor, aby sa neusadili červené krvinky.
- Krvná vzorka je stabilná cca 8 dní, pokiaľ je uchovávaná v chlade. Pred testovaním je potrebné vytiahnuť ju na určitý čas, aby sa mohla prispôbiť izbovej teplote.
- Keď je už vzorka nanosená na podložku, je potrebné odstrániť všetky vzduchové bubliny - stačí jemné poklepanie po podložke.



JT/JGR

12-05-09

KONTROLKY






- Pokiaľ nie je pozitívna kontrolka modrá a negatívna biela, výsledky sú neplatné.
- Ak je najskôr pozitívna kontrolka modrá a potom sa vymyje, test môžeme považovať za platný. Aby sa niečomu takému predišlo, je potrebné liať posledný umývací roztok veľmi jemne. (Pozn. Už by sa nemalo nič podobné opakovať, výrobca aplikoval na podložku systém, ktorý vymytiu zabráni). **Za žiadnych okolností sa podložky nedotýkajte a neutierajte ju.**



JT/JGR

12-05-09

2. INTERPRETÁCIA VÝSLEDKOV

KONTROLKY		
	Pozitívna kontrolka (krúžok č. 48)	Aby bol test platný, musí zostať táto kontrolka na konci testu modrá
	Negatívna kontrolka (krúžok č. 47)	Aby bol test platný, musí zostať táto kontrolka na konci testu biela
KRÚŽKY 1-46		
	TMAVO MODRÉ SFARBENIE indikuje silnú pozitívnu reakciu	Eliminujte tieto potraviny z jedálnečky najmenej na tri mesiace
	SVETLEJŠIA FARBA znamená mierne pozitívnu reakciu	Rotujte tieto potraviny alebo zredukujte ich konzumáciu na raz za 4 dni
	BIELA FARBA nepredstavuje žiadnu reakciu. Proti konkrétnej potravine neboli zistené žiadne protilátky.	Potravina môže byť konzumovaná v rovnakom množstve ako predtým.







JT/JGR

12-05-09

MENEJ BEŽNÉ VÝSLEDKY

Príležitostne môžeme pozorovať takéto výsledky -

	<p>Prúžok modrej farby na vonkajšom okraji krúžku s extraktom. To je nepresvedčivý výsledok, pokiaľ by sa test opakoval, vyšiel by s najväčšou pravdepodobnosťou negatívny výsledok. Častou príčinou takého výsledku je nedokonalé vymytie podložky</p>	<p>Ignorujte</p>
	<p>Široký modrý prstenec so svetlejším stredom</p>	<p>Mierna pozitívna reakcia</p>
	<p>Tmavo modrý prúžok na vonkajšom okraji, svetlo modrý zvnútra</p>	<p>Mierna pozitívna reakcia</p>
	<p>Tmavo modrý maličký bod v strede</p>	<p>Ignorujte</p>

3. DÔLEŽITÉ POZNÁMKY

- V prípade, že ste ešte pred uskutočnením testu, vylúčili na niekoľko týždňov určitú potravinu z jedálneho lístka, je možné, že nebudete mať dostatok protilátok na detekciu.



JT/JGR

12-05-09

- Je možné, že glutén ukáže pozitívnu reakciu, kým pšenica, jačmeň a raž ukážu negatívnu reakciu. V tomto prípade sa doporučuje bezlepková diéta. Ak by bola pozitívna reakcia na obiloviny a nie na glutén, znamená to reakciu na iné proteíny obilovín. *Glutén je v alkohole rozpustný proteín, čo nám umožnilo extrahovať ho zo pšenice a aplikovať na reakčnú podložku separátne od ostatných obilninových bielkovín. Platí to aj opačne, pšeničné, jačmenné a ražné extrakty sú vodnými extraktmi a glutén v týchto extraktoch nie je prítomný.*
- Pozitívna reakcia na kvasnice **nepotvrzuje** zákonite infekciu *Candida albicans*. *Musel by ju potvrdiť Candida IgG/IgM test.*
- Pozitívna reakcia na kvasnice **nepotvrzuje** zákonite Crohnovu chorobu. Tu by bolo vhodné vykonať *ASCA test –t.j. anti-Saccharomyces Cerevisiae Ab test na IgA a IgG.*
- V nedávnej štúdii na 50 pacientoch, 93% potravín identifikovaných v spojitosti s produkciou IgG protilátok vo Food Detective teste boli taktiež pozitívne v 93 % potravinách IgG ELISA testu. Toto je vysoká úroveň korelácie a validity výsledkov získaných pomocou testu Food Detective.
- Test bol navrhnutý tak, že akonáhle sa vo vzorke krvi nachádza určitá prahová koncentrácia protilátok, vyprodukuje sa výrazné modré zafarbenie. Táto prahová hodnota bola odvodená porovnaním s laboratórnymi testami ELISA.
- **Dôležitá poznámka: Výsledky Food Detective neposkytujú informácie o konkrétnom zdravotnom stave testovanej osoby. Cambridge Nutritional Sciences dôrazne odporúča poradiť sa o významných zmenách v stravovacom pláne s kvalifikovaným odborníkom na výživu. Pozrite napr. www.BANT.org.uk**