



Rapport d'analyse

123456



TEST LTT-MELISA®

Rapport d'analyse pour

DUPRE EglantineDate de naissance
19 avril 1980Ctrl nég. 1'549
Date d'analyse 8 décembre 2010Sexe
FémininDemandé par :
Dr Rose DEMAI
Chemin de la Roseraie 7
1234 Le Paradis

Code	Substance (dans l'ordre de réaction)	IS	Commentaires	Observations microscopiques	
PWM	Contrôle positif	545.8	Contrôle positif	+++++	
1	Lev	Levure de boulanger I	6.9	Positif	++++
		Levure de boulanger II	7.7	Positif	+++
		Levure de boulanger III	3.3	Positif	+
2	Ni	Nickel I	6.1	Positif	+
		Nickel II	4.8	Positif	
3	TEGMA	TEGDMA I	2.9	Légèrement positif	+
		TEGDMA II	2.5	Légèrement positif	+
		TEGDMA III	1.9		
4	Glut	Gluten I	2.7	Légèrement positif	+
		Gluten II	1.2		
		Gluten III	1.4		
5	Cand	Candida I	2.7	Légèrement positif	+
		Candida II	1.1		
		Candida III	1.3		
6	Pd	Palladium I	1.7		
		Palladium II	1.1		
7	Gluta	Glutamate I	1.7		
		Glutamate II	0.9		
		Glutamate III	1.2		
8	LV	Lait de vache I	1.4		
		Lait de vache II	1.5		
		Lait de vache III	1.1		

Dr J. Göhring C. Dalphin ing. chim. L. Gallaz lic. sc. Dr C. Roduit C. Casagrande dipl. biol. spécialistes FAMH

Légende: *résultats hors valeurs de référence °analyse sous-traitée °analyse hors accréditation



Rapport d'analyse

123456



Rapport d'analyse pour

DUPRE Eglantine

Date de naissance

19 avril 1980

Ctrl nég. 1'549
Date d'analyse 8 décembre 2010Sexe
FémininDemandé par :
Dr Rose DEMAI
Chemin de la Roseaie 7
1234 Le Paradis

Code	Substance (dans l'ordre de réaction)	IS	Commentaires	Observations microscopiques
9	Case	Caséine I	1.0	
		Caséine II	0.9	
		Caséine III	1.2	
10	MIX	Farines (mélange) I	1.2	
		Farines (mélange) II	0.9	
		Farines (mélange) III	1.1	
11	Thim	Thimérosal I	1.0	
		Thimérosal II	0.9	
		Thimérosal III	1.1	
12	MH	Méthylmercure I	0.6	
		Méthylmercure II	0.9	
		Méthylmercure III	1.1	
13	BIS-GMA	Bis-GMA I	1.0	
		Bis-GMA II	0.9	
		Bis-GMA III	0.8	
14	Hg	Mercure inorganique I	0.9	
		Mercure inorganique II	1.0	
15	Au	Or I	1.0	
		Or II	0.7	
16	TiO2	Titane (dioxyde de titane) I	0.8	
		Titane (dioxyde de titane) II	1.0	

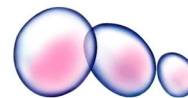
Observations microscopiques

Positif pour: Nickel, Levure de boulanger. Légèrement positif pour: TEGDMA, Candida, Gluten. Négatif pour tous les autres allergènes testés.



Rapport d'analyse

123456



Rapport d'analyse pour

DUPRE Eglantine

Date de naissance
 19 avril 1980

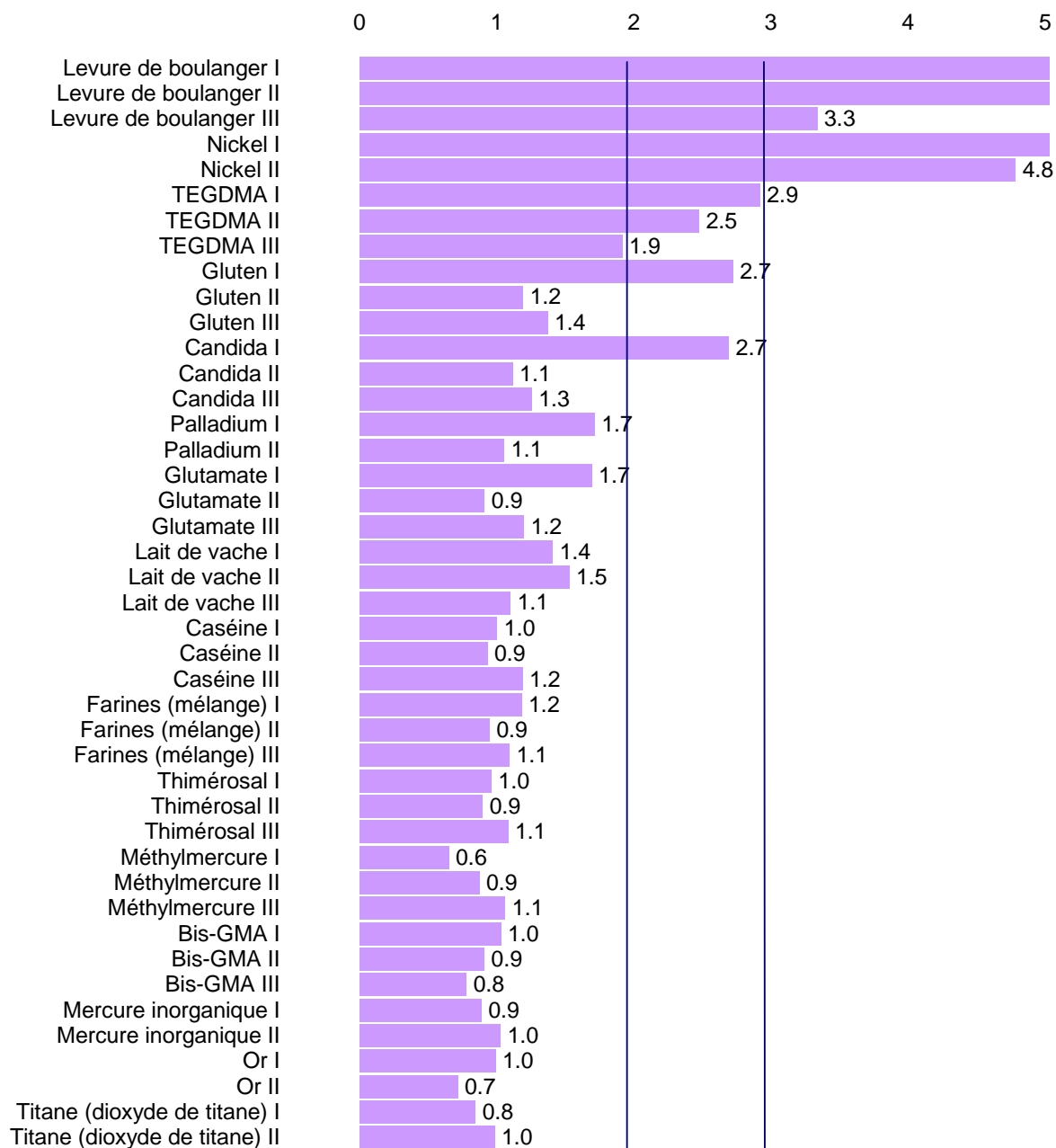
Ctrl nég.
 1'549

Date d'analyse
 8 décembre 2010

Demandé par :
 Dr Rose DEMAI
 Chemin de la Roseaie 7
 1234 Le Paradis

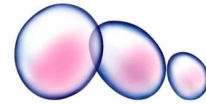
Sexe Féminin

Graphique des allergènes



Dr J. Göhring C. Dalphin ing. chim. L. Gallaz lic. sc. Dr C. Roduit C. Casagrande dipl. biol. spécialistes FAMH

Légende: *résultats hors valeurs de référence ^analyse sous-traitée °analyse hors accréditation



Rapport d'analyse
123456

Rapport d'analyse pour
DUPRE Eglantine

Date de naissance 19 avril 1980

Sexe Féminin

Qu'est-ce que le test MELISA ?

Le MELISA® est l'analyse de sang la plus performante dans le cadre de l'allergie métallique. Les globules blancs d'échantillons de sang sont testés contre une gamme de métaux suspects et leur réaction est mesurée. Une allergie est mise en évidence quand les globules blancs (appelés lymphocytes) augmentent de taille et se multiplient. Ce processus est détecté par le MELISA® en utilisant un marqueur radioactif dont l'activité est mesurée avant et après l'exposition au métal. Le niveau d'allergie est déterminé par la quantité de radioactivité incorporée dans les lymphocytes et une observation de la morphologie des cellules au microscope.

Que signifie l'Indice de Stimulation?

L'Indice de Stimulation montre le degré d'allergie, utilisant une échelle qui varie pour chaque patient. Un IS de 3, par exemple, signifie que les lymphocytes ont été multipliés par trois montrant ainsi une réaction allergique. Voici l'échelle de IS utilisée à l'évaluation de vos résultats de MELISA® :

- inf. à 0.3 Toxique. Cela indique que le nombre de cellules sanguines a décliné au cours des cinq jours d'incubation. C'est une réaction rare dont la pertinence clinique est peu claire.
- sup. à 2.0 Faiblement positif. Réaction montrant un faible degré d'allergie.
- sup. à 3.0 Positif. Réaction montrant une allergie à la substance donnée.
- sup. à 10 Fortement positif. Réaction forte dans laquelle les lymphocytes se sont multipliés au moins 10 fois.

Explication de votre rapport en détail

Rapport d'analyse
123456

Numéro de rapport d'analyse
 A chaque rapport est attribué un numéro unique

Contrôle négatif
 C'est la valeur produite par vos cellules quand rien n'a été ajouté. Elle est exprimée en "cpm" qui signifie "coups par minute". Elle informe le médecin de la sensibilité de vos tests sanguins.

Rapport d'analyse pour	Contrôle nég.	Date de l'analyse	Demandé par:	
DUPRE Eglantine	1'549	8 décembre 2010	Dr Rose DEMAI	
Date de naissance	Sexe			
19. avril 1980	Féminin			
Code	Substance (ordre réaction)	Indice de stimulation	Commentaires	Observations microscopiques
PWM	Contrôle positif	546	Contrôle positif	+++++
1 Lev	Levure de boular 6.9		Positif	
	Levure de boular 7.7		Positif	
	Levure de boular 3.3		Positif	

Code substance
 Code du laboratoire identifiant les substances testées

Contrôle positif
 Le pokeweed est une substance à laquelle réagissent tous les lymphocytes. Elle est utilisée ici comme garant de vitalité des cellules.

Nom de la substance et sa concentration
 Les substances sont testées en au moins deux concentrations différentes s'il y a assez de cellules.

Indice de stimulation
 voir l'explication ci-dessus

Validation morphologique

Rapport d'analyse

123456



Rapport d'analyse pour

DUPRE EglantineDate de naissance
19 avril 1980Sexe
FémininCtrl nég. Date d'analyse
1'549 8 décembre 2010Demandé par :
Dr Rose DEMAI
Chemin de la Roseaie 7
1234 Le Paradis**Résumé des tests**

Le sang a été testé pour 16 allergènes potentiels, à différentes concentrations. Les tableaux ci-dessous donnent un bref descriptif des métaux testés pour le sang et les sources possibles d'expositions. Le test MELISA® met en évidence une réaction immunologique face aux allergènes testés mais ne donne pas d'indication quant à leur concentration présente dans le corps.

1 Levure de boulanger

Les levures peuvent être à l'origine de diverses réactions, en particulier des affections cutanées telles qu'urticaire et rougeur du visage. Les extraits de levure peuvent également déclencher des maux de tête.

Interprétation finale

Positif

IS obtenu: 7.7

2 Nickel

Le nickel est le métal qui provoque le plus de réaction d'hypersensibilité. Plus de 15% de la population souffre d'une forme d'allergie au nickel, les femmes étant plus touchées que les hommes. Le nickel se trouve un peu partout, tout spécialement dans les cigarettes, les bijoux, les boutons et les pièces de monnaie. On l'utilise fréquemment pour les restaurations dentaires, les prothèses (hanche, genou, cochlée, implants cardiaques), les pigments de couleur, les cosmétiques, les couverts en acier inoxydable, les rasoirs et les casseroles. Les nutritionnistes ont établi des régimes alimentaires pauvres en nickel qui bannissent certains aliments comme les noix, les haricots, le chocolat et l'avoine notamment. On retrouve du nickel dans l'eau de vaisselle d'instruments de cuisine. Le nickel peut provoquer une pollution de l'eau potable à proximité des industries qui l'utilisent.

Interprétation finale

Positif

IS obtenu: 6.1

Rapport d'analyse

123456

3 TEGDMA

Interprétation finale

Légèrement positif

IS obtenu: 2.9

Le TEGDMA (Triéthylène Glycol Diméthacrylate) est un des composants des résines composites utilisées en médecine dentaire. Le TEGDMA est utilisé en association avec le Bis-GMA (Bisphénol A-diglycidyléther méthacrylate) afin de diminuer la viscosité de ce dernier et de favoriser ainsi la manipulation de la résine composite. Sous l'action de la mastication, il a été montré que les résines composites relâchaient principalement des molécules de TEGDMA qui pourraient engendrer une susceptibilité immunologique.

4 Gluten

Interprétation finale

Légèrement positif

IS obtenu: 2.7

Le gluten est une protéine trouvée dans plusieurs céréales dont le blé, le froment, le seigle et l'orge. Il constitue environ 80% des protéines contenues dans le blé et se compose des protéines gliadines et gluténines. Le gluten contribue à l'élasticité de la pâte pétrie, lui permettant de lever et contribue à la consistance finale du pain. Les réactions allergiques face au gluten peuvent être plus ou moins aiguës et peuvent avoir des manifestations dermatologiques (urticaire, eczéma, angioedème, dermatites atopiques), affecter le tractus gastro-intestinal (crampes abdominales, nausées et vomissements) ainsi que l'appareil respiratoire (asthme ou rhinites allergiques).

5 Candida

Interprétation finale

Négatif

IS obtenu: 2.7

Candida albicans est une forme de levure. Environ 80% des personnes sont porteuses de cette levure sans être affectées d'aucune pathologie. En revanche, une candidose peut résulter si ces levures sont présentes en trop grand nombre. Les personnes immunodéprimées sont souvent atteintes de candidose, les symptômes cliniques sont variés et comprennent des saignements, une distension de la cavité abdominale et des intolérances alimentaires. Les personnes atteintes peuvent ressentir une grande fatigue, se sentir dans un état dépressif, voir d'anxiété et peuvent manquer de confiance en elles. Un résultat MELISA® positif pour Candida albicans signifie que le patient est probablement porteur d'une trop grande quantité de ces levures et devrait envisager un traitement.

Rapport d'analyse

**123456**

6 Palladium

Interprétation finale

Négatif

IS obtenu: 1.7

Le palladium est utilisé en dentisterie, dans les couronnes, les ponts et les pivots dentaires. Certaines études révèlent une exposition au palladium contenu dans les rasoirs manuels et électriques. Le palladium se retrouve également dans les gaz d'échappement de voiture et dans les fumées émanants de l'activité industrielle. En joaillerie, le palladium est utilisé en association à l'or jaune pour obtenir de l'or blanc.

7 Glutamate

Interprétation finale

Négatif

IS obtenu: 1.7

Le glutamate est un exhausteur de goût, c'est-à-dire qu'il relève la saveur des aliments sans avoir de goût lui-même. Le glutamate est produit par fermentation de betterave ou de canne à sucre. On le trouve dans les tableaux de composition alimentaire sous l'appellation de glutamate de sodium, glutamate monosodique ou encore E621. Les réactions au glutamate ne sont pas une allergie à proprement parler, mais plutôt une intolérance alimentaire qui peut se manifester dans les cas les plus sévères par la formation d'oedèmes.

8 Lait de vache

Interprétation finale

Négatif

IS obtenu: 1.5

Le lait contient plus de trente protéines qui sont toutes potentiellement allergisantes. Les caséines sont le plus souvent mises en cause. Les symptômes de l'allergie aux protéines du lait de vache sont généralement ceux habituels à une allergie alimentaire et peuvent toucher différentes parties du corps dont la peau (eczéma), le système digestif (diarrhées, vomissements) ou le système respiratoire (asthme). La majorité des personnes souffrant de cette allergie présente en général plusieurs symptômes. L'allergie et l'intolérance aux protéines du lait sont toutes deux des réactions d'hypersensibilité, immunologiques dans le cas de l'allergie et non immunologiques pour l'intolérance. La prévention de l'allergie aux protéines de lait de vache n'est pas évidente car les protéines de lait de vache, très présentes dans les fromages, yaourts et gâteaux, peuvent aussi figurer de manière masquée dans d'autres produits courants.

Rapport d'analyse

123456

9 Caséine

Interprétation finale

Négatif

IS obtenu: 1.2

La caséine est une protéine qui constitue la majeure partie des composants azotés du lait, c'est également la protéine extraite du lait la plus utilisée par l'industrie alimentaire. On l'utilise comme agent épaississant ou permettant de rendre plus tendres les gommes à mâcher, les préparations à base de viande ou encore le thon en conserve. Les réactions au lait constituent l'intolérance alimentaire la plus fréquente qui peut se manifester par de simples troubles digestifs (diarrhées) mais également par de l'eczéma, de l'urticaire chronique voire même des chocs anaphylactiques. Un régime alimentaire restrictif sans caséine n'est pas aisé car cette protéine est omniprésente dans l'alimentation et souvent sous une forme cachée dans les produits de fabrication industrielle.

10 Farines (mélange)

Interprétation finale

Négatif

IS obtenu: 1.2

Les manifestations cliniques dues aux farines sont similaires à celles des autres allergies alimentaires. Les manifestations les plus souvent décrites sont l'urticaire chronique et des troubles gastro-intestinaux. Des écoulements du nez et des irritations oculaires sont également observées quelquefois. Il est alors conseillé d'éviter tout produit à base de blé, froment, orge, avoine, seigle, épeautre et amidon. Dans les cas les plus sévères, les farines peuvent induire un choc anaphylactique.

11 Thimérosal

Interprétation finale

Négatif

IS obtenu: 1.1

Le thimérosal figure en tête de liste des substances dont l'effet thérapeutique fait l'objet de controverses. Le thimérosal est composé principalement d'éthyl-mercure (49,6%), il est utilisé comme agent conservateur dans de nombreux vaccins destinés aux enfants, les vaccins pour la grippe, les gouttes oculaires ou encore les solutions de conservations des lentilles de contact. Dans plusieurs pays, le thimérosal a été retiré des vaccins. En 2001 aux Etats-Unis, des parents d'enfants autistes ont attaqué en justice les fabricants de thimérosal, les jugeant responsables des troubles neurologiques affectant leurs enfants. En réponse à cette accusation, les fabricants ont argumenté que la quantité de mercure contenue dans le thimérosal était trop faible pour représenter un facteur de risque. Cependant, en cas d'hypersensibilité, même la plus infime quantité de mercure représente un danger.

Rapport d'analyse

**123456**

12 Méthylmercure

Interprétation finale

Négatif

IS obtenu: 1.1

Le méthylmercure se trouve naturellement dans le poisson, raison pour laquelle les médecins recommandent aux femmes enceintes une consommation modérée en poisson afin de ne pas contaminer leur bébé. Les bébés et les jeunes enfants sont fortement exposés à une contamination par le méthylmercure provenant du poisson ou du lait maternel. Comme toutes les autres formes de mercure, le méthylmercure est très toxique. Il s'accumule dans la chaîne alimentaire, de sorte que les grands poissons au sommet de la chaîne tels les requins, espadons et thons présentent les plus grandes concentrations. Cette forme de mercure se retrouve également dans la terre contaminée et les céréales. En outre, le méthylmercure n'est pas détruit par la cuisson. Les bactéries buccales sont capables de transformer le mercure inorganique en méthylmercure.

13 Bis-GMA

Interprétation finale

Négatif

IS obtenu: 1

Le Bis-GMA (Bisphénol A-diglycidyléther méthacrylate) est la molécule de base des résines composites. Cette molécule est utilisée en association avec le TEGDMA (Triéthylène Glycol Diméthacrylate), un diluant favorisant le travail des résines composites. Sous l'action de la mastication, le relargage de Bis-GMA pourrait avoir une action sensibilisatrice sur le plan immunologique.

14 Mercure inorganique

Interprétation finale

Négatif

IS obtenu: 1

Le mercure inorganique, appelé aussi mercure métallique, est une source fréquente d'allergie aux métaux. En dépit de sa toxicité, le mercure inorganique se trouve dans la moitié des implants dentaires. La profession dentaire admet que des vapeurs de mercure se dégagent des amalgames mais à des normes inférieures au seuil de tolérance. Cependant dans les cas d'hypersensibilité face à ce métal, il n'y a aucun seuil de tolérance. Les personnes pourvues d'amalgames et pour lesquels un test MELISA® s'est révélé positif pour le mercure ont vu une nette amélioration de leur état de santé une fois les amalgames remplacés par des substances à base de céramique. Les bactéries buccales peuvent transformer du mercure inorganique en méthylmercure qui est la forme organique du mercure.

Rapport d'analyse

**123456****15 Or**

Interprétation finale

Négatif

IS obtenu: 1

L'or est un allergène puissant (placé au second rang en Scandinavie). Il est utilisé fréquemment en médecine dentaire (couronnes, pivots). Un test MELISA® effectué sur 250 patients a révélé qu'un patient sur 10 était réactif à l'or. Après le retrait des amalgames dentaires à base de mercure, des patients présentent encore une importante réaction allergénique à l'or présent dans les amalgames restants. L'or présent dans les bijoux est également une source d'exposition importante à cet allergène. En dépit de sa rareté, des infimes traces d'or sont également présentes dans les colorants alimentaires (E175).

16 Titane (dioxyde de titane)

Interprétation finale

Négatif

IS obtenu: 1

Le titane est couramment utilisé en médecine dentaire ainsi que pour les implants chirurgicaux. On l'utilise comme agent de blanchiment dans les cosmétiques, les gommages à mâcher, les sucreries et certains aliments. On le trouve également dans quelques peintures. Les ornements utilisés en piercing et certains bijoux contiennent du titane. Contrairement aux idées reçues de la médecine traditionnelle, il existe des allergies au titane pouvant provoquer des problèmes de santé chez les personnes ayant une sensibilité pour ce métal.