

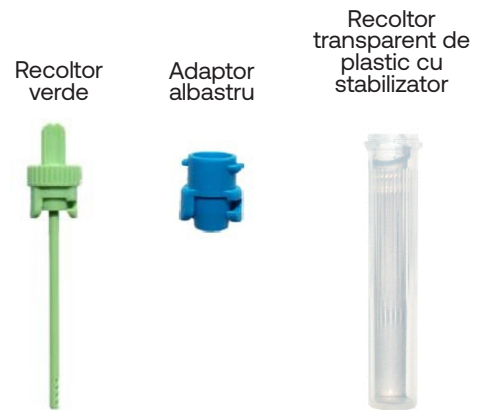
GHID DE RECOLTARE

Histamină în materii fecale

TST0502EN, versiune 003,
valabilă din: 16.04.2018

1. Verificați conținutul kit-ului de recoltare:

- 1 recoltor cu stabilizator care conține:
 - a) recoltor verde
 - b) adaptor albastru
 - c) recoltor transparent de plastic cu stabilizator (atenție! a nu se vărsa!)
- 1 etichetă: nume pacient, dată, oră recoltare
- 1 recipient transport
- Dispozitiv autocolant pentru colectarea materiilor fecale
- 1 ambalaj transport



2. Pregătire test

Determinarea histaminei în materii fecale: utilă pentru clarificarea unei intoleranțe, declanșată de histamină. Intoleranța poate apărea ca urmare a acumulării unei cantități crescute de histamină după consumul de alimente bogate în histamină ca urmare a proceselor de descompunere intestinală sau când se eliberează cantități crescute de histamină din mastocitele intestinale.

În cazurile de intoleranță marcată la histamină, se pot declanșa reacții severe (de ex. urticarie, artimie sau probleme respiratorii, până la episod astmatic)

Nu contaminați materiile fecale cu urină.

Dacă este necesar, tapetați toaleta cu hârtie igienică pentru a evita contaminarea.

Nu colectați probe în perioada ciclului menstrual!

3. Testare

- Țineți flaconul transparent și adaptorul albastru poziționat mai sus (vezi Figura 1) cu degetul mare și cu degetul arătător al unei mâini.
- Cu degetul mare și degetul arătător de la mână opusă, rotiți recoltorul verde în sensul opus acelor de ceasornic, îndepărtați recoltorul verde.
- Introduceți vârful recoltorului verde în materiile fecale, în 3 locuri diferite.
- Introduceți recoltorul verde cu materii fecale prin adaptorul albastru în recipientul din plastic transparent (vezi figura 3) pentru a înlătura excesul de materii fecale.
- Învârtiți recoltorul verde în sensul acelor de ceasornic, până se fixează în adaptorul albastru.
- Notați pe etichetă: (data recoltării (Datum), time (Zeit), nume (Name) și lipiți eticheta pe recipientul transparent.
- Introduceți recoltorul în recipientul de transport și închideți-l etanș.
- Vă rugăm să aduceți proba la laborator în ziua recoltării. A nu se congela.



Figura 1



Figura 2



Figura 1

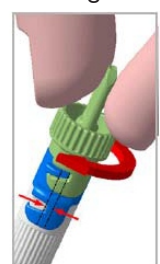


Figura 2

Conținut de histamină în diferite alimente

Nivel scăzut de histamină	Nivel crescut de histamină
carne proaspătă*, carne congelată*	afumături, carne în saramură, carne uscată, depozitată timp îndelungat/maturată, inadecvat depozitată, alterată, marinată, salam
pește proaspăt*: de ex. Cod, Cambulă, Cod negru, Cod de Atlantic	hering, sardine, ton, macrou
legume și fructe proaspete: salată verde, cireșe, măr, zucchini, piersici	varză murată, roșii, spanac, avocado, banane, kiwi, căpșuni, ananas, citrice, soia, fasole
lactate proaspete, unt, kefir, iaurt, brânză de vacă	brânzeturi maturate îndelungat: gouda, camembert, emmentaler, brânză cu mucegai, lapte de soia, lapte de ovăz
apă, ceai de plante, cafea, cafea de malt, ceai de roibos	vin roșu, lichior, vin spumant, șampanie
	ceai de urzici, ceai negru, băuturi energizante
	ciocolată, nugat, cacao

*prelucrare directă, fără depozitare îndelungată, refrigerare continuă