



Allergiske symptomer men ingen allergi **Histaminintoleranse** - Kurs i histamin intoleranse på DVD



DVD en inneholder:

- Forelesning på 2 timer
- Kompendium for nedlastning
- Tabeller og referanser
- Liste over uegnede matvarer ved histaminintoleranse

Pris: 695,- kr

Bestill DVD - post@heilpraktikerskolen.no - Tlf 951 74 291

Tyske forskere hevder att det finnes store mørketall i antallet som lider av Histaminintoleranse i en eller annen grad, og at mange tilfeller feildiagnostiseres som noe annet. Svært få er klar over at plagene de har kan skyldes en histaminintoleranse.



I en studie utført ved en Tysk legepraksis - Oppsøkte over en 3 års periode 350 pasienter klinikken pga allergi eller allergilignende symptomer. Etter målinger av DAO (det histamin nedbrytende enzymet) aktivitet i blod. Ble det funnet at 2/3 av pasientene hadde en redusert DAO aktivitet

Histaminintoleranse

Skyldes en enzymdefekt som gir allergilignende symptomer.

Symptomer fra fordøyelses- systemet er det vanligste, en rekke andre organsystemer påvirkes også av histamin. I tillegg til diare, og krampesmerter i mage-tarm, kan hodepine /migrene, allergilignende snue, astmatiske symptomer, hudutslag, urticaria, kløe, lavt blodtrykk, hjerterytmeforstyrrelser, og menstruasjonssmerter forekomme pga histaminintoleranse. Overømfintlighet ovenfor bie / vepsestikk ol. Sjøsyke / bilsyke kan også komme av Histaminintoleranse.

Histaminintoleranse

Symptomene oppstår når organismen belastes med mer Histamin enn det den rekker å bryte ned.Årsakene til dette er mange, men henger sammen med at enzymet (diaminoksidase) som skal bryte ned Histamin, ikke fungerer godt nok. En årsak til at enzymet ikke fungerer godt nok er mangel på enkelte sporstoffer og vitaminer som inngår i oppbygning av enzymet. En annen årsak er bivirkning av legemidler, noen legemidler virker hemmende på det histaminnedbrytende enzymet



Histamin er en aminosyre

Histamin dannes fra en annen aminosyre, Histidin, dannes ved avspalting av CO₂ (Decarboxylering) En kjemisk reaksjon som foregår både i planter, dyr og mennesker. Histamin dannes normalt i kroppen og frigjøres som mediator bla ved allergiske reaksjoner.

Histamin dannes også i matvarer som inneholder aminosyren Histidin (via bakteriell nedbrytning av Histidin til Histamin) Vi får i oss Histamin via kosten. Hvor mye Histamin en matvare inneholder avhengig av utgangsmengden av Histidin, matvarens alder og lagringsmetode. Det vil si at innholdet av Histamin i samme type matvare kan variere mye ut ifra matvarens alder, lagrings og konserveringsmåte.

Vil du lære mer om histaminintoleranse?

På vårt kurs vil du lære alt du har bruk for om histaminintoleranse

Tema som gjennomgås er:

- Hva er Histamin
- Histaminets fysiologiske virkninger
- Hva er histaminintoleranse
- Hvordan Histamin brytes ned i kroppen / de histaminedbrytende enzymene
- Årsaker til histaminintoleranse
- Symptomer ved histaminintoleranse
- Diagnostisering av histaminintoleranse
- Histaminrike matvarer
- Matvarer med høyt innhold av andre biogene aminer
- Matvarer med histaminfrisettende virkninger
- Stoffe som hemmer det histaminedbrytende enzymet Diaminoksidase
- Terapi / behandling ved histaminintoleranse

Foreleser: Lars Steinar Haugen



Leder av Norsk Heilpraktikerskole, heilpraktiker og homeopat bachelorgrad i biokjemi og utdannet legemiddelkonsulent. Har arbeidet med alternativ behandling i over 15 år og driver Klinikken for helhetsmedisin på Nordstrand i Oslo.

