



Il soggetto prende posto sul sedile rigido, con una caviglia fissata alla cinghia di cuoio, e gli viene chiesto di esercitare col quadricipite (il muscolo della coscia) una trazione pari al 50% circa dello sforzo massimo possibile.

Mentre il paziente mantiene la contrazione gli viene posta sotto la lingua un'opportuna soluzione di sostanza. A intervalli di qualche minuto vengono successivamente testati gli alimenti base della nostra alimentazione, compresi gli additivi più usati.



Se durante l'esecuzione dello sforzo (effettuato in cieco) il computer registra una caduta di forza a 3-4 secondi dalla somministrazione di un alimento, si sospetta la presenza di un'ipersensibilità alimentare non IgE mediata nei confronti dell'alimento in questione.

Occorre naturalmente verificare che la caduta (non inferiore al 10%) si ripeta con caratteristiche analoghe a ogni prova con la stessa sostanza, e si confronta la prova con una sostanza placebo.

È a disposizione dei medici, su semplice richiesta, un opuscolo che presenta le informazioni essenziali su questo argomento: *"Il test DRIA, la sua rilevanza clinica e le sue prospettive nel*

*quadro di un'allergologia che cambia*

”.

Segnaliamo anche, per un'ampia trattazione generale, il libro “*Le ipersensibilità alimentari: aspetti scientifici e non convenzionali*” di A.F. Speciani, P. Gianfranceschi, G. Fasani, edito da Tecniche Nuove, Milano 1995.

[Scarica il fascicolo sul Test DRIA](#)