

BIANALISI

INTOLLERANZE ALIMENTARI

IgG Mediate



Sintomi delle Intolleranze Alimentari



Sintomi generali: Stanchezza, ritenzione idrica, borse oculari, sonnolenza postprandiale, alitosi, aumento della sudorazione

Sistema nervoso: Cefalea, ansia, depressione, irritabilità, scarsa memoria, difficoltà di concentrazione, vertigini, vampate di calore

Apparato respiratorio: Difficoltà di respirazione, asma, tosse, rinite allergica, sinusite,

Apparato cardiocircolatorio: Alterazione della pressione arteriosa, palpitazioni, extrasistole, aumento della coagulabilità del sangue

Apparato gastroenterico: Gonfiore, senso di nausea, dolori e grampi addominali, gastrite, colite, diarrea, stitichezza, eruttazione, aerofagia, prurito anale, emorroidi

Apparato urogenitale: Cistiti, infiammazioni urogenitali, sindrome premestruale

Apparato muscolo-scheletrico: Crampi, spasmi, tremori muscolari, debolezza muscolare, dolori articolari, tunnel carpale, artrite, infiammazione muscolo-tendinee

Eridermide: Prurito locale e generalizzato, acne, eczema, dermatiti, vari tipi di lesioni dermatologiche, psoriasi

Inestetismi: Cellulite, sovrappeso

In cosa consiste il test



Il test misura la quantità relativa di anticorpi IgG legati agli alimenti nel siero umano.

Le intolleranze alimentari sono considerate una reazione avversa ad alcune proteine alimentari con accumulo di macromolecole che inducono una reazione immunitaria Anti IgG.

L'intolleranza non coinvolge il sistema immunitario (allergie) ma solo il metabolismo.

L'allergia alimentare è una abnorme risposta del sistema immunitario nei confronti di un particolare alimento e non deve essere confusa con la intolleranza alimentare.

L'intolleranza alle proteine alimentari è dipendente dalla dose; i sintomi sono legati all'accumulo di sostanze che **NON** sono tollerate dall'organismo e compaiono in ritardo rispetto all'assunzione del cibo. L'intolleranza verso alimenti può essere indotta o amplificata anche:

- da utilizzo di farmaci antinfiammatori che causano danni alle cellule epiteliali intestinali modificando la permeabilità della mucosa;
- da agenti patogeni, tossine e spezie che modificano la permeabilità della membrana verso ioni;
- da infezioni da Helicobacter Pylori che induce una minore produzione di muco con conseguente alterazione della flora intestinale, favorendo le intolleranze alimentari;
- da contaminazione dei cibi ad opera di insetticidi, diserbanti e fitofarmaci durante la coltivazione;
- da disbiosi (alterato equilibrio della flora microbica)

I risultati



I risultati del test vengono quantificati su una scala che va da 0 a 3.

Grado 0: Assenza di intolleranze o negativo

Grado 1: Lieve intolleranza o equivoco

Grado 2: Moderata intolleranza o positivo

Grado 3: Grave intolleranza o fortemente positivo

La giusta alimentazione



In caso di intolleranza gli alimenti risultati positivi devono essere allontanati dall'alimentazione per due, quattro o sei mesi e poi reintrodotti in modo peculiare. L'alimento assunto in modo saltuario non sviluppa intolleranza

Attendibilità dei risultati



La bibliografia non dà credito ai metodi utilizzati affidati a strani influssi magnetici o bioelettrici. Questo Centro utilizza un test con metodica ELISA che in termini di affidabilità dei reagenti, di accuratezza nella preparazione degli stessi, di strumentazione in uso, della ripetitività dei risultati, della serietà della ditta fornitrice, ci consente di considerare il test valido anche in virtù della sperimentazione e della comparazione con altri kit di diverse ditte in commercio della stessa tipologia

PROVE TOSSICHE ALIMENTARI SUL SANGUE

PANEL STANDARD

- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| 1. Mandorle | 46. Fagioli lima |
| 2. Formaggi fusi | 47. Aragosta |
| 3. Mela | 48. Malto |
| 4. Carciofo | 49. Maggiorana |
| 5. Asparagi | 50. Funghi/lieviti |
| 6. Avocado | 51. Semi di senape |
| 7. Banana | 52. Avena |
| 8. Orzo integrale | 53. Olive |
| 9. Manzo | 54. Cipolla |
| 10. Barbabietole | 55. Prezzemolo |
| 11. Broccoli | 56. Pesca |
| 12. Burro | 57. Arachidi |
| 13. Cavolo | 58. Pera |
| 14. Zucchero di canna | 59. Pepe nero |
| 15. Melone | 60. Fagioli Pinto |
| 16. Carote | 61. Ananas |
| 17. Cavolfiore | 62. Prugna |
| 18. Sedano | 63. Maiale |
| 19. Bietole | 64. Patate |
| 20. Fiocchi di latte | 65. Coniglio |
| 21. Formaggi stagionati | 66. Riso |
| 22. Ceci | 67. Segale |
| 23. Pollo | 68. Salmone |
| 24. Cacao | 69. Sardine |
| 25. Cannella | 70. Gamberetti |
| 26. Vongole | 71. Sogliola |
| 27. Merluzzo | 72. Fagioli di soia |
| 28. Caffè | 73. Spinaci |
| 29. Noce di cola | 74. Zucca |
| 30. Granturco | 75. Calamari |
| 31. Latte vaccino | 76. Fragole |
| 32. Cetrioli | 77. Fagiolini |
| 33. Uovo albume/tuorlo | 78. Semi di girasole |
| 34. Melanzana | 79. Patate dolci |
| 35. Aglio | 80. The nero |
| 36. Uva bianca | 81. Pomodori |
| 37. Pompelmo | 82. Trota |
| 38. Piselli verdi | 83. Tonno |
| 39. Pepe verde | 84. Tacchino |
| 40. Nasello | 85. Noce |
| 41. Miele | 86. Grano |
| 42. Agnello | 87. Lievito per panettieri |
| 43. Lattuga, Iceberg | 88. Lievito di birra |
| 44. Limone | 89. Yogurt |
| 45. Lenticchie | |

TEST DELLE INTOLLERANZE ALIMENTARI

- è un esame del sangue rapido, economico e sicuro;
- senza nessun rischio per il paziente;
- attendibile e ripetibile;
- molto selettivo ed accurato;
- in grado di rilevare allergie anche lievi;
- multifattoriale, perché gli allergeni legati vengono immobilizzati separatamente in micropozzetti e quindi reagiscono immunologicamente con gli specifici anticorpi presenti nel siero del paziente

Inoltre il test in argomento non è falsato dalla gravità o dalla molteplicità delle condizioni cliniche del paziente

**È CONSIGLIABILE A TUTTI:
COMPRESI ANZIANI E BAMBINI**

BIANALISI



Via G. Serio 3/0 - 74015 Martina Franca (TA)
Tel. 080 430 21 35
email: analysibios@hotmail.it - analysibios.srl@pec.it