

Cosa sono le intolleranze alimentari?



Con il termine intolleranza alimentare si definisce la reazione di sensibilità verso gli alimenti determinata da un fenomeno di sovraccarico che si manifesta

nel tempo. I sintomi ad essa associati sono di varia natura e possono comparire anche diverse ore dopo l'assunzione dell'alimento incriminato.

Disturbi associati

GASTROINTESTINALI

Diarrea
Dolore addominale
Stitichezza
Vomito

RESPIRATORI

Dispnea
Sinusite
Rinite
Faringite
Asma bronchiale

DERMATOLOGICI

Orticaria
Acne
Eczema
Psoriasi
Prurito

NEURO-PSICOLOGICI

Cefalea, emicrania
Sonnolenza
Iperattività-spossatezza
Vertigini
Ansia

PROCESSI INFIAMMATORI VARI

Artriti
Otitis, etc...
Dolori muscolari
Congiuntiviti

DOSAGGIO DI IgG4

Questo test da laboratorio rileva con metodica immunoenzimatica la presenza di anticorpi alimento-specifici IgG4.

Si ritiene che questi anticorpi giochino un ruolo importante nella manifestazione delle intolleranze alimentari.

Un semplice prelievo venoso

Sono disponibili 2 differenti pannelli

61 alimenti

106 alimenti



Scelti fra quelli più rappresentativi della dieta mediterranea. Le reazioni vengono classificate con una scala di positività crescente.

La positività verso un alimento comporta l'eliminazione dalla dieta dello stesso per un periodo di tempo definito e la successiva possibilità di reintrodurlo senza la ricomparsa dei sintomi ad esso imputati.



PANNELLO DA 61 ALIMENTI

Latte e derivati	Latte vaccino, latte di capra
	
Carne e sostituti	Manzo, maiale, cavallo, coniglio, pollo, tacchino, oca, anatra
Pesce	Tonno, spada, sgombro, merluzzo, halibut, nasello, platessa, gambero, aragosta, granchio
	Uova (albume)
Verdura	Lattuga, sedano, cipolla, funghi, pomodoro, patata, zucchina, piselli, carota, cavolfiore, broccoli, verza
	
Frutta	Kiwi, fragola, uva, pesca, ananas, mela, pera, mandorla, arachide, noce, nocciola, limone, arancia, pompelmo, lime, mandarino
	
Cereali	Riso, soia, grano tenero, grano duro, farro, mais
	
Aromi e condimenti	Oliva
	
Altri	Caffè, zucchero, lievito naturale, lievito chimico, cacao

PANNELLO DA 106 ALIMENTI

Latte e derivati		Latte vaccino, latte di capra, latte di pecora
Carne e sostituti		Manzo, maiale, cavallo, coniglio, pollo, tacchino, oca, anatra
Pesce		Tonno, spada, sgombro, merluzzo, halibut, nasello, platessa, gambero, aragosta, granchio, acciuga, trota, polipo Uova (albume, tuorlo)
Verdura		Lattuga, sedano, cipolla, funghi, pomodoro, aglio, patata, melanzana, peperone, zucchina, finocchio, indivia, cetriolo, asparago, piselli, carota, cavolfiore, cavolo-broccoli, cavolo-verza, carciofo, rapa, fagiolo, lenticchie, ceci, spinaci
Frutta		Kiwi, fragola, uva, pesca, ananas, mela, pera, mandorla, arachide, noce, nocciola, limone, arancia, pompelmo, lime, mandarino, banana, fico, prugna, albicocca, papaia, melone, mirtillo, lampone, mora, ribes rosso, ribes nero, pistacchio
Cereali		Riso, soia, grano, segale, orzo, farro, mais, avena, grano saraceno, miglio
Aromi e condimenti		Oliva, prezzemolo, pepe, alloro, menta, senape, vaniglia, origano
Altri		Caffè, malto, the, cacao, aspartame, zucchero, miele, lievito naturale, lievito chimico

Test eseguibile presso



Dott. Orlando Zeni
Specialista in microbiologia
Laboratorio privato
Convenzionato
Accreditato
Aut. Reg. n. 594 del 16/02/1973

INTOLLERANZE ALIMENTARI



CERCA IL TUO BENESSERE

Chiedi informazioni qui