

NIETOLERANCJE POKARMOWE

IgG-zależne

Testy na 108 lub 216
produktów spożywczych



EUROLINE
FOOD



Warzywa	Owoce
Szpinak	Banan
Szparagi	Morela
Karczoch	Jabłko
Cukinia	Wiśnia
Rzepa	Cytryna
Pomidor	Kiwi
Czerwona kapusta	Winogrono (jasne/ciemne)
Ziemniak	Nektarynka
Cebula	Pomarańcza
Oliwki	Ananas
Por	Truskawka
Ogórek	Arbuz
Seler	Gruszka
Papryczka chili	Śliwka
Chrzan	Grejpfrut
Marchewka	Brzoskwinia
Brokuły	Daktyle
Papryka	Awokado
Burak	Jeżyna
Bakłażan	Borówka amerykańska
Pędy bambusa	Żurawina
Brukselka	Czerwona porzeczka
Kalafior	Czarna porzeczka
Boćwina	Figa
Kapusta pekińska	Agrest
Koper włoski	Melon miodowy
Tykwia	Limonka
Topinambur	Liczi
Jarmuż	Mango
Rzodkiewka	Papaja
Kapusta włoska	Granat
Batat	Malina
Liście winogron	Dzika róża
Kapusta biała	Melon kantalupa
Szalotka	Rodzynki
Lukrecja	
Groszek cukrowy	

Nabiał i jajka	Mięso
Mleko krowie	Indyk
Owce mleko	Wieprzowina, gotowana
Owce ser	Mięso jagnięce
Kozie mleko	Kurczak
Kozi ser	Wołowina
Jogurt	Mięso kaczki
Białko jaja kurzego	Kozina
Żółtko jaja kurzego	Gęszina
Kefir	Strusina
Beta-laktoglobulina	Przepiórka
Masło	Królik
Camembert	Sarnina
Kazeina	Perliczka
Ser ementaler	Konina
Serek wiejski typu „cottage”	Zboża zawierające gluten
Ser mozzarella	Mąka pszenna
Ser topiony	Orkisz
Twaróg	Mąka żytnia
Nasiona i orzechy	Mąka jęczmienna
Migdały	Gluten
Orzechy nerkowca	Mąka owsiana
Kakao	Zboża bezglutenowe
Orzech laskowy	Ryż
Orzech ziemny	Proso
Pistacja	Kukurydza
Sezam	Siemię lniane
Ziarna słonecznika	Mąka gryczana
Orzech włoski	Rzepak
Kokos	Chleb świętojański
Orzech brazylijski	Rośliny strączkowe
Orzech makadamia	Fasolka szparagowa
Orzeszki piniowe	Fasola biała
Kasztan jadalny	Soczewica
Orzech kola	Soja
Grzyby	Groszek
Mieszanka grzybów 1 (bocznik, pieczarka, grzyby shiitake, pieprznik)	Bób
Mieszanka grzybów 2 (podgrzybek, borowik)	Ciecierzycy
	Fasola mung
	Fasola czerwona

Zioła i przyprawy	Ryby i owoce morza
Pieprz (czarny/biały)	Rak
Cynamon	Łosoś
Czosnek	Tuńczyk
Gorczyca	Małż
Gałka muszkatołowa	Krewetka
Oregano	Anchois/Sardela
Pietruszka	Miecznik
Mięta pieprzowa	Pstrąg
Mak	Sola
Bazylija	Dorsz
Rozmaryn	Karp
Tymianek	Kalmar
Wanilia	Węgorz
Anyż	Dorada
Liść laurowy	Plamiak
Rumianek	Szczupak
Szczypiorek	Turbot
Goździk	Śledź
Kolendra	Homar
Kumin	Makrela
Koperek	Ośmiornica
Imbir	Ostryga
Majeranek	Sardynka
Szafran	Karmazyn
Szałwia	Okoń morski
Pieprz cayenne	Kawior
Curry	Krab
Estragon	Inne
Mięta	Drożdże piwowskie
Kapar	Drożdże piekarskie
Chmiel	Kawa
Salaty	Miód
Roszpodka	Czarna herbata
Salata	Agar-agar
Salata lodowa	Aloes
Rukola	Zielona herbata
Cykoria	Proszek do pieczenia
	Olej szafranowy

■ produkty znajdujące się w pakiecie podstawowym EUROLINE-FOOD 108

■ produkty znajdujące się w pakiecie rozszerzonym EUROLINE-FOOD 216

CZYM SĄ NIETOLERANCJE POKARMOWE?

Nietolerancja pokarmowa jest reakcją układu odpornościowego na niektóre produkty spożywcze. Zdarza się, że w wyniku przewlekłej choroby jelit wzrasta ich przepuszczalność: składniki pokarmowe przenikają wówczas przez ścianę jelita i przedostają się do krwi.

W takiej sytuacji układ odpornościowy uznaje je za szkodliwe i wytwarza przeciwko nim **przeciwciała (IgG)**. Powstają kompleksy immunologiczne, które prowadzą do różnego rodzaju dolegliwości.

Dlatego zaleca się badanie **poziomu przeciwciał klasy IgG** wytwarzanych przez organizm przeciwko produktom i dodatkom spożywczym.

Nietolerancja pokarmowa

W różnym czasie od spożycia pokarmu. Mogą utrzymywać się nawet przez wiele tygodni.

Czas wystąpienia objawów

Z różnych układów ciała: pokarmowy, nerwowy, skóra, stawy.

Rodzaj objawów

Skomplikowana i długotrwała: badanie nietolerancji pokarmowych i dieta rotacyjna.

Diagnostyka

Alergia pokarmowa

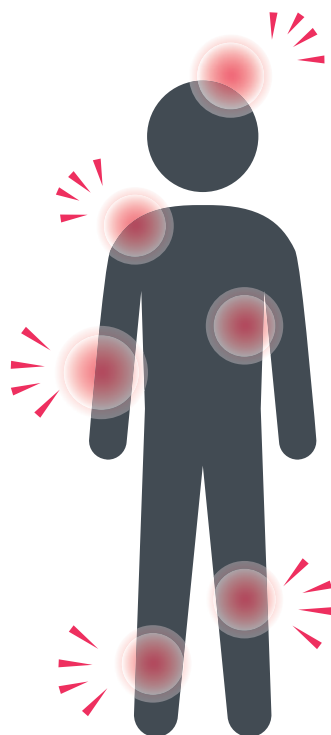
Natychmiastowa reakcja organizmu na alergen.

Wysypka, łzawienie, katar, duszność, szok anafilaktyczny.

Dość prosta: testy skórne i laboratoryjne.

OBJAWY:

- niewyjaśnione bóle brzucha, wzdęcia, gazy, przelewanie, biegunki, zaparcia,
- zespół jelita drażliwego,
- nudności,
- nieuzasadniony przyrost lub utrata wagi,
- bóle głowy, migreny, depresja, zespół chronicznego zmęczenia, ospałość,
- trądzik, łuszczyca, egzema, wysypki, atopowe zapalenie skóry,
- przewlekłe bóle stawów, dna moczanowa.



WYKONAJ TO BADANIE, JEŚLI:

- chcesz się dowiedzieć, jakich produktów spożywczych i dodatków do żywności powinieneś unikać, by poczuć się lepiej,
- odczuwasz dolegliwości i wykluczyłeś alergię IgE-zależną oraz inne prawdopodobne schorzenia,
- chciałbyś zmienić nawyki żywieniowe na dopasowane do Twojego organizmu, ale nie wiesz, od czego zacząć.

PRZEJRZYSTY WYNIK BADANIA

- Prezentacja wyniku według siły reakcji w 5-stopniowej skali odnoszącej się do stężenia przeciwciał IgG przeciwko pokarmom.
- Prezentacja wyniku według grup produktów, np. mięso, owoce, nabiał i jajka.

Wynik testu nie stanowi pełnej diagnozy i wymaga konsultacji ze specjalistą dietetykiem.

DOSTĘPNE TESTY

EUROLINE-FOOD oferuje 2 panele badań, w których oznacza się reakcję organizmu na 108 lub 216 różnych produktów spożywczych:

EUROLINE-FOOD 108
Pakiet podstawowy

EUROLINE-FOOD 216
Pakiet rozszerzony

Szeroki wachlarz badanych alergenów daje pewność dokładnej diagnostyki i pozwala na dobranie zbilansowanej diety, ponieważ wskazuje także dobrze tolerowane produkty.

BADANIA WYKONUJE:

www.eurolinefood.pl