



**IA** <sup>200</sup>

## Intolerancia Alimentaria

### ¿QUÉ ES?

Test que determina la presencia de anticuerpos IgG con el objetivo de averiguar el nivel de sensibilización del individuo a diferentes alimentos y aditivos alimentarios analizados.

### ¿QUÉ ANALIZA?

La presencia de anticuerpos IgG específicos frente a 216 extractos alimentarios, utilizando la técnica inmunoblot.

El informe aporta una imagen de los inmunoblots, técnica con la que se realiza este test. A continuación, se detallan los distintos alimentos ensayados agrupados por familias de alimentos y por grado de reacción. El resultado de cada uno de los alimentos se expresa en unidades por mL y se representa gráficamente en función de la tasa de IgG y con un código de color según el grado de reacción.

### BENEFICIOS

- Permite identificar qué alimentos no son bien asimilados por el organismo.
- Mejora los síntomas al retirar temporalmente los alimentos de mayor sensibilidad.
- Desaparecen los problemas de estreñimiento o diarreas.

Diferentes estudios realizados con muestras de miles de pacientes han concluido que la determinación de anticuerpos puede ser una herramienta útil para la identificación de las intolerancias alimentarias y la aplicación terapéutica.

### ¿PARA QUÉ PACIENTES RESULTA ÚTIL?

- Personas que tras ingerir ciertos alimentos presentan síntomas digestivos, gastrointestinales, problemas dermatológicos o inflamación.
- Personas que presentan algún grado de sensibilidad frente a distintos alimentos, pero en ocasiones resulta indetectable si no se someten a un análisis específico.

Extractos	Valor		Interpretación
<b>PESCADOS Y MARISCOS</b>			
Bacalao	13		moderada
Lenguado	54		muy fuerte
Trucha	12		leve
Emperador	23		fuerte
Anchoa	7		leve
Gamba	1		negativo
Almeja	1		negativo
Atún	31		fuerte
Salmón	55		muy fuerte
Cangrejo de río	1		negativo
Cangrejo	0		negativo
Caviar	6		negativo
Lubina	10		leve

**MUESTRA**  
Suero / Sangre capilar

**VOLUMEN**  
1 mL

**CONSERVACIÓN MUESTRA**  
20+/-5 °C

**PLAZO DE ENTREGA (\*Puede sufrir variaciones)**  
12 días laborales

## Alimentos analizados:

Cebada	Cerveza	Algarroba	Lima
Gliadina / Gluten	Uva (blanca / tinta)	Semilla de colza	Lichi
Avena	Kiwi	Pato	Mango
Centeno	Limón	Cabra	Papaya
Espelta	Nectarina	Ganso	Granada
Trigo	Naranja	Avestruz	Frambuesa
Trigo sarraceno	Piña	Codorniz	Escaramujo
Semillas de lino	Fresa	Conejo	Melón canteloup
Maíz	Sandía	Corzo	Pasa
Mijo	Pera	Pintada	Anís
Arroz	Ciruela	Caballo	Hoja de laurel
Vaca	Pomelo	Kéfir	Manzanilla
Pollo	Melocotón	Beta-lactoglobulina	Alcaparras
Cordero	Dátil	Mantequilla	Cebollino
Cerdo	Albahaca	Camembert	Clavo
Pavo	Pimienta (negra / blanca)	Caseína	Cilantro
Leche de vaca	Canela	Emmental	Comino
Yema de huevo	Ajo	Queso fresco granulado	Eneldo
Clara de huevo	Granos de mostaza	Mozzarella	Jengibre
Queso de cabra	Nuez moscada	Queso fundido	Mejorana
Leche de cabra	Orégano	Queso blanco	Azafrán
Leche de oveja	Perejil	Brotos tiernos de bambú	Salvia
Queso de oveja	Hierbabuena	Col de Bruselas	Pimienta de Cayena
Yogur	Amapola	Coliflor	Curry
Berenjena	Romero	Acelga	Estragón
Remolacha roja	Tomillo	Col rizada	Lúpulo
Pimiento	Vainilla	Hinojo	Menta
Brócoli	Almendra	Calabaza	Nuez de Brasil
Zanahoria	Anacardo	Aguaturma	Nuez de macadamia
Apio	Grano de cacao	Col común	Piñón
Guindilla	Avellana	Rabanito	Castaña
Pepino	Cacahuete	Col de Milán	Nuez de cola
Rábano	Pistacho	Boniato	Carpa
Puerro	Sésamo	Hoja de parra	Calamar
Oliva	Semillas de girasol	Repollo	Anguila
Cebolla	Nuez	Escalonia	Dorada
Patata	Coco	Raíz de regaliz	Egilefino
Col lombarda	Mezcla de setas 1*	Tirabeque	Lucio
Tomate	Mezcla de setas 2*	Haba	Rodaballo
Colinabo	Cangrejo de río	Garbanzo	Arenque
Calabacín	Salmón	Judía mung	Langosta
Alcachofa	Atún	Alubia roja	Caballa
Espárrago	Almeja	Achicoria	Pulpo
Espinaca	Gamba	Lechuga iceberg	Ostra
Judía verde	Anchoa	Rúcula	Sardina
Guisante	Emperador	Aguacate	Gallineta nórdica
Semilla de soja	Trucha	Mora	Lubina
Lenteja	Lenguado	Arándano rojo	Caviar
Alubia blanca	Bacalao	Arándano azul	Cangrejo
Lechuga	Levadura de cerveza	Grosella roja	Agar-Agar
Canónigo	Levadura	Grosella negra	Áloe Vera
Manzana	Miel	Higo	Té verde
Albaricoque	Café	Grosella espinosa	Levadura en polvo
Plátano	Té negro	Melón dulce	Aceite de cardo

\*Mezcla de setas 1: champiñón chino, champiñón, seta shiitake, rebozuelo.

\*Mezcla de setas 2: boletus castaño, fungui porchini.

En caso de ausencia de consumo de algún alimento durante los últimos 6 meses no se detectaría una posible intolerancia a éste.  
Este test no es válido para el diagnóstico de: Intolerancia a la lactosa / Celiaquía / Problemas de alergia

 **MUESTRA**  
Suero y sangre capilar

 **VOLUMEN**  
1 mL

 **CONSERVACIÓN MUESTRA**  
20+/-5 °C (Protegido de la luz)

 **PLAZO DE ENTREGA (\*Puede sufrir variaciones)**  
12 días laborales