

TEST INTOLERANCIA ALIMENTARIA

El estudio de intolerancia alimentaria **Onegen** Lab ayuda a detectar aquellas intolerancias a los alimentos que afectan a la salud de los pacientes, sin que estos, en numerosas ocasiones, ni siquiera lo sepan o sean conscientes de que tienen este problema.

Este test determina la intolerancia a 120 alimentos, y 15 aditivos, y permite diseñar un plan dietético personalizado eliminando aquellos alimentos que peor sientan al organismo, y ayudando a mejorar completamente la salud nutricional.

TEST MEDIANTE
UNA SIMPLE GOTTA DE SANGRE



INFORME GENÉTICO

Respuesta de intolerancia a



120 Alimentos



Listado de Intolerancias

E-

15 Aditivos



¿CÓMO FUNCIONA?

Fácil, rápido y fiable



Recogida de muestra



Análisis sist. inmunitario



Tecnología Leuko- Cytotoxic



Reactividad



Resultados

RESULTADOS EN 2/3 SEMANAS

120
ALIMENTOS

15
ADITIVOS

**GENÉTICA PARA
EL BIENESTAR**
Tecnología exclusiva **Leuko-Cytotoxic**

**LEUKO-
CYTOTOXIC**



Estudio
intolerancias



Probado
científicamente

BENEFICIOS

Bienestar nutricional
y mejora de la salud
digestiva



Evitar
malestar



Grados de
intolerancia



Mejora
la salud

¿QUÉ SON LAS INTOLERANCIAS ALIMENTICIAS?

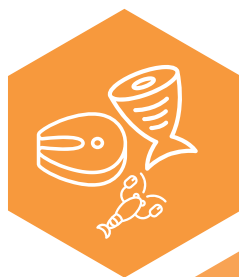
Las intolerancias alimentarias son, a menudo, la causa de una serie de trastornos que tienen su origen en la incapacidad de las personas para procesar correctamente algunos alimentos.

Las macromoléculas de los alimentos que no han sido completamente digeridos atraviesan la pared intestinal, depositándose sobre varios órganos y tejidos, activando procesos de inflamación.

¿QUÉ SÍNTOMAS OCASIONA UNA INTOLERANCIA?

Entre otros, los principales síntomas son gases, hinchazón, estreñimiento, cansancio, sobrepeso, pesadez, malas digestiones, dolor de cabeza, fatiga, insomnio y aumento de peso.

TIPOLOGÍA DE ALIMENTOS ANALIZADOS



PESCADOS Y MARISCOS

Atún, salmón, gamba, merluza, lenguado, cigala, boquerón, trucha, almeja...



CARNES

Pavo, pollo, cordero, conejo, cerdo, vacuno, caballo y jabalí.



FRUTAS / VERDURAS / HORTALIZAS

Patata, calabaza, calabacín, berenjena, naranja, melocotón, uva, rúcula, tomate...



CEREALES

Trigo, arroz, maíz, cebada, espelta y centeno.



FRUTOS SECOS y ESPECIAS

Nuez, almendra, cacahuete, pimienta, avellana, castañas, albahaca, canela, menta, orégano...



LÁCTEOS Y DERIVADOS

Leche de cabra, leche de vacuno, leche de oveja, huevo...



ADITIVOS

Glutamato, polifosfatos, nitrato de sodio, bnezoato de sodio, pectina, E120, E127, E155, ácido ascórbico...



VARIOS

Levadura de cerveza, levadura química, té, café, azúcar, soja, fructosa, lecitina...

BIBLIOGRAFÍA

- Amberg VG. Irritable Bowel Syndrome. Gastro Update 1999. Science Series published by Schetztor Velag Ltd, Constabce, Germany, 184-190, 1999
- Ballegaard M., A. Bjergstrom, Brondum S., Hylander E., L. Jensen, K. Ladefoger. IBD and food intolerance (abstract) Scand J Gastroenterol, 32 (6) :569-71, 1997
- RMR Barnes, M. Harvey, J. Blears, Finn R., Johnson PM. IgG subclass of human serum antibodies reactive with dietary proteins. Int.Archs Allergy 81:141 Appl.Immun 147.1986
- Toed L., I. Monteleone, Del Vecchio G. White, Valvassori P., F. Pallone. Recident bacterial flora and immune system. Digestive and Liver Disease: Vol.34-Suppl 2, 37/43, 2002
- Bruijnzeel-Koomen C., et al. Adverse Reaction of food. Allergy V :623-35, 1995
- Campieri M., P. tricks. Probiotics in inflammatory bowel disease: new insight to pathogenesis or a possible therapeutic alternative? Gastroenterol. 116:1246-9, 1999
- Casimir GJA, Duchateau J., B. Gossart, Cuvelier PH, et al. Atopic dermatitis: role of food and house dust mite allergeng. Pediatrics 92:252-256, 1993
- Champion MC, Orr WC. Progress in Science motility gastrointestinale. Blackwell Ltd.Osney Mead Oxford OX2 OEL, Great Britain, 1997
- Chandra RK., Et al. Food intolerance and irritable bowel syndrome. Gut, 30:1099-104, 1989
- G. Cohen, G. Hartman, R. Burger, R. O'Connor. Severe anemia and cronic bronchitis associated with a markedly elevated specific IgG to cow's milk protein. Annals of Allergy 55:38-40, 1985
- Danish R., Galliani EA, De Lazzari F, Di Leo V, Naccarato R. Discrepancies between reported food intolerance and sensitization test findings in irritable bowel syndrome patients Aim. J.Gastroenterol.94 (7) :1982-7, 1999
- Digestive Disease Week (DDW), New Orleans, 1998
- De Simone, C., Famularo G., B. Bianchi-Salvatori, R. Vesely. Therapeutic perspectives of bacteria lattici. Teoria eapplicazioni in dismicrobism intestinale. Piccin New Library SPA, Padova, 1998
- De Santis A.Studi trials. The irritable bowel syndrome. Acts Simp. Probiotics: use of the preparations with a high concentration. Bologna 1997.P.14-5
- Di Tullio G. The disease asmatica.Ruolo nutrition biologica. Atti 3rd congress SNGB, suppl. at No. 3 med.Biol. 15-19, 2001
- Gossart B., Cuvelier PH, et al. Atopic dermatitis: role of food and house dust mite allergens. Pediatrics 92 :252-256, 1993
- Guthrie EA, et al. Eating disorders in patients with IBS: a comparison with IBD and peptic ulceration. Eur J.Gastroenterology 2:471-3, 1990
- Heading RC, Baldi F., Holloway RH, Janssens J., Raymond J., McCallum RW, Richter JE, Scarpignato C., Sontag SJ, M. Wienbeck. Prokinetic drugs in the treatment of gastroesophagealreflux disease esofageo. European Journal of Gastroenterology & Hepatology, Vol 10 No. 1, 1-8, 1998
- Jacobsen MB, Aukrust p., Kittan E., F. Muller, Ligland T., J. Bratter, Bjerkell J., Vatn MH. Relation between food provocation and immune activation in patient with food intolerance The Lancet: Vol 556400-401 July29, 2000
- M. Jenkins, A. Vickers. Unrealibility of IgE/IgG4 antibody testing as a diagnostic tool in food intolerance. Clin Exp Allergy, 28 (12) :1526-9, 1998
- Kahrilas PJ. Functional anatomy and physiology of the esophagus. In Castell DO, and The Esophagus, 2nd edn, Boston. Little, Brown and Co., 1-28, 1995
- D. Kitts, Yuan Y., Joneja J., Scott F., A. Szilagyi, J. Amiot, M. Zakadas. Advers reation to food constituents: allergy, intolerance and autoimmunity. Can Phisiol J Pharmacol, 75 (4): 241-54.1997
- The alimentary intolerances-Symptoms and diagnosis; www.omeonet.it/archivio/9/rubri4.htm
- Mandatori M., C. Rizzo. Ecology clinical and food intolerances. And New Techniques, Milano 1998
- Mowatt B. Oral tolerance and the regulation of immunity to dietary antigens. In handbook of mucosal immunology, Ogra PL (editor), Academy Press, 1994
- Mestecky J., Mc Ghee JR. Immunoglobulin A (IgA) molecular and cellular interaction in IgA immune biosynthesis and response. Adv.Immunol.40: 153.1987
- Nibid A., C. Di Stanislao, Bologna G. Considerations regarding adverse reactions to conventional and alimenti. Test alternativi.AUSL 04 L'Aquila Division of Dermatology-Allergology Center
- C. Ortolani, Vighi G. Definition of adverse reaction to food. Allergy, 50; 20:8-13,1995
- R. Paganelli, F. Pallone, S. Montano, Le Moli S., et al. Isotypic analysis of antibody response to a food antigen in inflammatory bowel disease. Int.Archs. Allergy Appl.Immun.78 :81-85; 1985