

SENZA SAPERLO POTRESTI AVERE UNO O PIU' INTOLLERANZE ALIMENTARI CHE POSSONO PROVOCARE VARI DISTURBI: *mal di testa, dolori allo stomaco, alterazione di peso, eruzioni cutanee, alitosi*

E' una reazione indesiderata del nostro organismo scatenata dall'ingestione di uno o più alimenti (o sostanze attive) oppure disfunzioni/disturbi a carico dell'apparato digerente. Questa reazione può essere evidenziata e quantificata attraverso il dosaggio di anticorpi di classe G (IgG). Tale reazione è strettamente dipendente dalla quantità dell'alimento non tollerato ingerito (dose-dipendente) ma a differenza delle allergie alimentari, non è mediata da meccanismi immunologici; tuttavia, l'intolleranza alimentare si manifesta con l'insorgere di sintomi spesso sovrapponibili a quelli delle allergie alimentari.



Le intolleranze enzimatiche sono determinate dall'incapacità di dell'organismo di metabolizzare alcune sostanze presenti negli alimenti. Questo difetto degli enzimi deputati al metabolismo di determinate sostanze, generalmente è congenito, ma talvolta può essere acquisito nel tempo. Le intolleranze alimentari su base enzimatica sono numerose e comprendono un certo numero di malattie che riguardano il metabolismo dei carboidrati, delle proteine e dei lipidi.



Il test per le intolleranze alimentari è una prova allergometrica che consente, attraverso un prelievo di sangue, di individuare le reazioni avverse fino a 96 proteine alimentari in base al pacchetto scelto. Il test è utile per conoscere gli alimenti che possono disturbare il nostro organismo. È opportuno che la dieta venga condotta con la supervisione di uno specialista della nutrizione.

ALIMENTI DA TESTARE

Agnello	Carciofo	Latte di mucca	Oliva	Sardina
Aglio	Carota	Lattuga	Orzo	Sedano
Ananas	Cavolfiore	Lenticchie	Parmigiano	Segale
Arachidi	Ceci	Lievito di birra	Patata	Seme di girasole
Arancio	Cetriolo	Limone	Pepe nero	Senape
Asparagi	Cipolla	Maggiorana	Peperone	Sogliola
Avena	Coniglio	Maiale	Pera	Soia
Avocado	Cozza	Mais	Pesca	Spinaci
Banana	Fagiolini	Malto d'orzo	Piselli	Tacchino
Bietola	Fagiolo	Mandorla	Pollo	Thè
Branzino	Farro	Manzo	Pomodoro	Tonno
Broccolo	Finocchio	Mela	Pompelmo	Trota
Cacao	Formaggio fuso	Melanzana	Prezzemolo	Uova
Caffè	Fragola	Melone	Prugna	Uva bianca
Calamaro	Funghi porcini	Merluzzo	Ricotta	Vitello
Cannella	Gambero	Kiwi	Riso	Vongole
Noce	Grano duro	Grano tenero/glutine	Zucchini	Zucca

	<50 Negativo	
	50-100 Lievemente intollerante	1+
	100-200 Moderatamente intollerante	2+
	>200 Altamente intollerante	3+



CENTRO DIAGNOSTICO DELTA s.r.l.

Centro Delta s.r.l. appartenente al Consorzio Sannio Tech, nasce con lo scopo di operare nell'ambito della ricerca e dello sviluppo, nel campo della biologia. Lo staff tecnico è costituito da professionisti del settore: medici, chimici, biologi, tecnici di laboratorio e infermieri professionali.

Il laboratorio accreditato S.S.N, fornisce i seguenti servizi di analisi:



Analisi chimico-cliniche di base



Analisi microbiologiche e parassitologiche



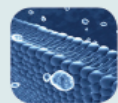
Analisi specialistiche



Microbiologia



Genetica e farmacogenomica



Lipidomica

**CONOSCERE OGGI
CIO' DI CUI HAI BISOGNO
E' FONDAMENTALE PER
LA TUA SALUTE DI DOMANI**

*per informazioni sui servizi offerti,
su come ordinare i test, sulle
modalità di esecuzione e per
qualsiasi chiarimento*

contattare il + 39 0824 363764

oppure visita il sito

www.centrodeltasrl.com

Autorizzazione sanitaria prot. N°8449
del 30.11.2010 e s.m.i.



SANNIO TECH
the innovation cluster

INTOLLERANZE ALIMENTARI



CENTRO DELTA S.R.L.
S.S. Appia 7 km 254+900 – 82030 APOLLOSA (BN)
Tel +39 0824 363764 / fax +39 0824 364092
www.centrodeltasrl.com – info@centrodeltasrl.com
Autorizzazione sanitaria prot. N°8449 del 30.11.2010 e s.m.i.

SANNIO TECH 
the innovation cluster