



Food Detective (IA59) X Intolerância Alimentar (A200)

Alguns tipos de alimentos que ingerimos causam reações repetidas e anormais em nosso organismo, chamadas de reações adversas ao alimento. Essas reações são divididas em alergia alimentar e intolerância alimentar.



Lab-to-Lab
PARDINI



Grupo**Fleury**

Responsável Técnico: Dr. Guilherme Birchall Collares - CRMMG 35635/Inscrição CRM 8899 - MG



O EXAME

Os testes Food Detective (IA59) e Intolerância Alimentar (A200) são provas que permitem avaliar a intolerância alimentar por meio da dosagem dos níveis de Imunoglobulina G.

A alergia alimentar designa de reações não imunológicas, podendo ser decorrente de doenças metabólicas, intoxicações, deficiências enzimáticas ou outros transtornos. É a reação adversa ao alimento mais comum, porém seus sintomas são tão óbvios como a alergia comum e pode demorar a ser diagnosticada.

As reações de intolerância aos alimentos são tardias e ocorrem várias horas ou dias após sua ingestão. Em geral, podem causar gases, diarreia, constipação, eczema ou dor articular.

É comprovado cientificamente que existe uma melhora notável em uma alta porcentagem de pessoas quando há a retirada dos alimentos que apresentam níveis de IgG específica acima da normalidade.



DIFERENÇA DOS TESTES

	FOOD DETECTIVE (IA59)	INTOLERÂNCIA ALIMENTAR (A200)	OBSERVAÇÃO
ANÁLISE DOS ALIMENTOS	59 alimentos	200 alimentos	O teste A200 contempla quase todos alimentos oferecidos no teste IA59, ficando de fora dessa análise apenas os seguintes alimentos: hadoque, lagostin, couve, grape fruit/toranja e azeitona.
METODOLOGIA	ELISA	Análise de IMUNOARRAY	A metodologia utilizada no exame IA59 se baseia na identificação de anticorpos IgG total, marcados com uma enzima, de maneira que esta enzima age com um substrato, e a reação faz com que o cromógeno mude de cor. E a metodologia utilizada no exame A200 é baseada na avaliação da reatividade celular por citometria de fluxo, na qual é possível analisar, por meio de um aparelho óptico eletrônico, as características físicas e/ou químicas da célula.

ALIMENTOS ANALISADOS IA59

Aveia

Trigo

Arroz

Milho

Centeio

Trigo Duro

Glúten

Amêndoa

Castanha-do-pará

Castanha-de-caju

Chá

Noz

Leite de Vaca

Ovo Total

Frango

Cordeiro

Carne de Vaca

Carne de Porco

Mix de Peixe de Carne Branca
(hadoque, bacalhau e linguado)

Mix de Peixe de Água Doce (salmão e truta)

Atum

Mix de Crustáceos (camarão, caranguejo,
lagosta, mexilhão e lagostim)

Brócolis

Couve

Cenoura

Alho-poró

Batata

Aipo

Pepino

Mix de Pimentões (verde, vermelho, amarelo)

Mix de Leguminosas (ervilha, feijão e
lentilha)

Grapefruit/Toranja

Mix de Melão (melão, cantaloupe e
melancia)

Amendoim

Soja

Cacau

Maçã

Groselha preta/cassis

Azeitona

Laranja/Limão

Morango

Tomate

Gengibre

Alho

Cogumelo

Fermento/Leveduras

ALIMENTOS ANALISADOS A200

Frutos do mar

Abadejo	Bacalhau	Carpa	Lúcio	Percebes	Pregado	Badejo
Molusco	Vôngole	Dourado	Mexilhão	Peixe-espada	Salmão	Caviar
Anchova	Besugo	Camarão	Merluza	Peixe-solha	Sardinha	Cavala
Enguia	Lula	Lagosta	Mero	Polvo	Sépia truta	Truta
Arenque	Caranguejo	Linguado	Peixe-faca	Peixe-sapo	Vieira	
Atum	Conchas	Robalo	Ostra			

Legumes

Ervilha	Grão-de-bico
Feijão	Lentilha
Feijão branco	Soja
Feijão vermelho	

Lácteos e ovo

Alfa-lactoalbumina	Clara de ovo	Leite de cabra/queijo
Beta-lactoglobulina	Gema de ovo	Leite de ovelha/queijo
Caseína	Leite de búfala/queijo	Leite de vaca/queijo

Carnes

Avestruz	Porco	Javali	Frango
Boi	Codorna	Peru	Vitela
Cavalo	Coelho	Perdiz	Cervo
Cabrito	Cordeiro	Pato	

Vários

Agar agar	Café	Lúpulo
Aloe vera	Canela	Mel
Alga espirulina	Levedura de cerveja	Cola/noz de cola
Alga espagueti	Levedura de pão	Ruibarbo

Verduras e hortaliças

Abóbora	Alho-poró	Berinjela	Chalota	Espinafre	Repolho	Vagem
Abobrinha	Aipo	Beterraba	Cogumelo	Mandioca	Repolho roxo	Agrião
Acelga	Aspargos	Brócolis	Couve-de-bruxelas	Nabo	Rúcula	Rabanete
Alcachofra	Batata	Cebola	Couve-flor	Pepino	Tomate	Escalônia
Alface	Batata-doce	Cenoura	Escarola	Pimentão		

Ervas e especiarias

Alho	Pimenta vermelha	Curry	Ginseng	Noz-moscada	Salvia	Tomilho
Manjerição	Coentro	Endro	Menta	Orégano	Chá preto	Baunilha
Alcaparra	Cravo	Estragão	Erva doce	Salsinha	Alecrim	Alcaçuz
Anis	Cominho	Gengibre	Louro	Páprica	Chá verde	Camomila
Açafrão	Canola	Ginkgo Biloba	Mostarda	Pimenta		

Frutos secos

Amêndoa	Avelã	Castanha	Macadâmia	Passas	Pistache
Amendoim	Castanha-de-caju	Castanha-do-pará	Noz	Pinhão	

Cereais

Alforão	Cana-de-açúcar	Gergelim	Polenta	Milho (<i>panicum ncliaceum</i>)
Alpiste	Centeio	Salvado de trigo	Quinoa	Trigo (<i>triticum aestivum</i>)
Amaranto	Cevada	Girassol/azeite	Tapioca	Trigo (<i>sarraceno fagopyrum</i>
Arroz	Cuscuz	Glúten	Transglutaminase	esculentum)
Aveia	Espelta	Linhaça	Sêmola de trigo duro	
Cacau	Farinha de trigo	Malta	Milho (<i>zea mays</i>)	

Frutas

Abacate	Junça	Groselha negra	Limão	Amora	Abacaxi
Albaricote	Coco	Groselha	Lichia	Laranja	Amora de chão
Alfarroba	Tâmara	vermelha	Mandarino	Nectarina	Banana
Mirtilo	Framboesa	Goiaba	Manga	Oliva/azeite de oliva	Melancia
Blueberry roxo	Morango	Figo	Pêssego	Papaya	Laranja
Cereja	Romã	Kiwi	Melão	Pera	Uva branca/negra
Ameixa	Damasco	Lima	Toranja		
		Maçã			



Para saber mais, entre em contato por um dos nossos canais.

Customer Service

☎ 4020-2175

📞 (31) 4020-2175

🌐 labtolabpardini.com.br

Responsável Técnico: Dr. Guilherme Birchall Collares - CRMMG 35635/Inscrição CRM 8899 – MG