

Test rapido per intolleranze alimentari

1 goccia di sangue
57 alimenti
30 minuti



Intolleranze alimentari

Un numero sempre crescente di persone mostra delle reazioni avverse a vari alimenti assunti con la dieta e che sono generalmente chiamate **intolleranze alimentari**.

I sintomi possono essere vari: gonfiore, mal di testa, stanchezza, diarrea, colon irritato ed altri disturbi correlati di tipo gastroenterologico o dermatologico. Si stima che nei Paesi sviluppati ogni secondo una persona soffra di sintomi correlati ad intolleranze alimentari. Inoltre, questi sintomi gradualmente iniziano ad interferire sempre di più con la qualità della vita, divenendo un problema che molto spesso risulta sottovalutato a causa della difficile diagnosi.

La maggiore consapevolezza da parte della popolazione sui temi della salute e della nutrizione ha portato ad un maggior interesse nella conoscenza delle intolleranze alimentari.

I sintomi ad esse correlati si possono manifestare entro poche ore o anche a distanza di giorni dal pasto. Ciò rende difficile per gli specialisti e per i pazienti identificare gli alimenti responsabili di tali sintomi. Pertanto, è necessario disporre di strumenti di analisi rapidi in grado di identificare gli alimenti responsabili dei malanni per consentire la valutazione del miglior intervento possibile per alleviare i sintomi del paziente (ad esempio una dieta di eliminazione di 1-2 mesi).

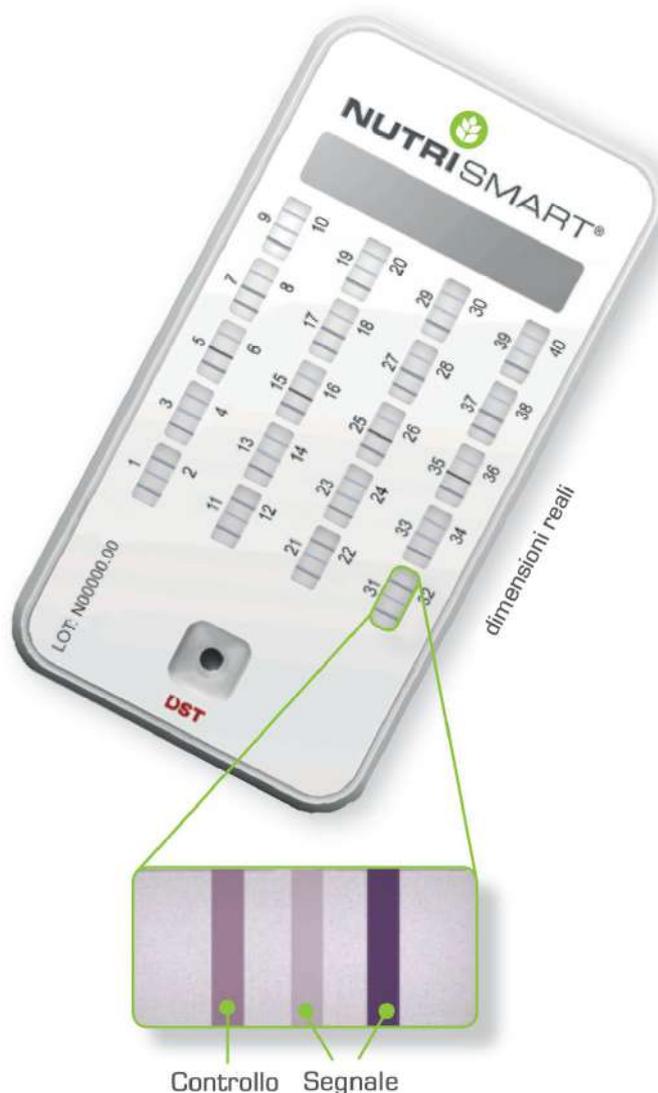
Correlazione tra i livelli di risposta di NutriSMART® e le concentrazioni di IgG4 specifiche.

Livelli NUTRISMART®	Concentrazione sIgG4
1	basso
2*	moderato
3*	alto

*corrisponde a livelli moderati o elevati di sIgG4. Questi risultati sono considerati clinicamente significativi se in correlazione con l'anamnesi clinica.

Letture dei risultati

Livello 1	Segnale di intensità inferiore rispetto al controllo	
Livello 2	Segnale di intensità confrontabile con quella del controllo	
Livello 3	Segnale di intensità superiore rispetto al controllo	



i

Importante

- I test per intolleranze alimentari devono essere sempre interpretati da uno specialista che abbia valutato anche l'anamnesi medica del paziente.
- Gli alimenti non devono essere eliminati permanentemente dalla dieta in base ai risultati del test. Una dieta di esclusione di 1-2 mesi elaborata da personale specializzato, una reintroduzione graduale dell'alimento nella dieta ed un eventuale test di controllo costituiscono la procedura più frequente.

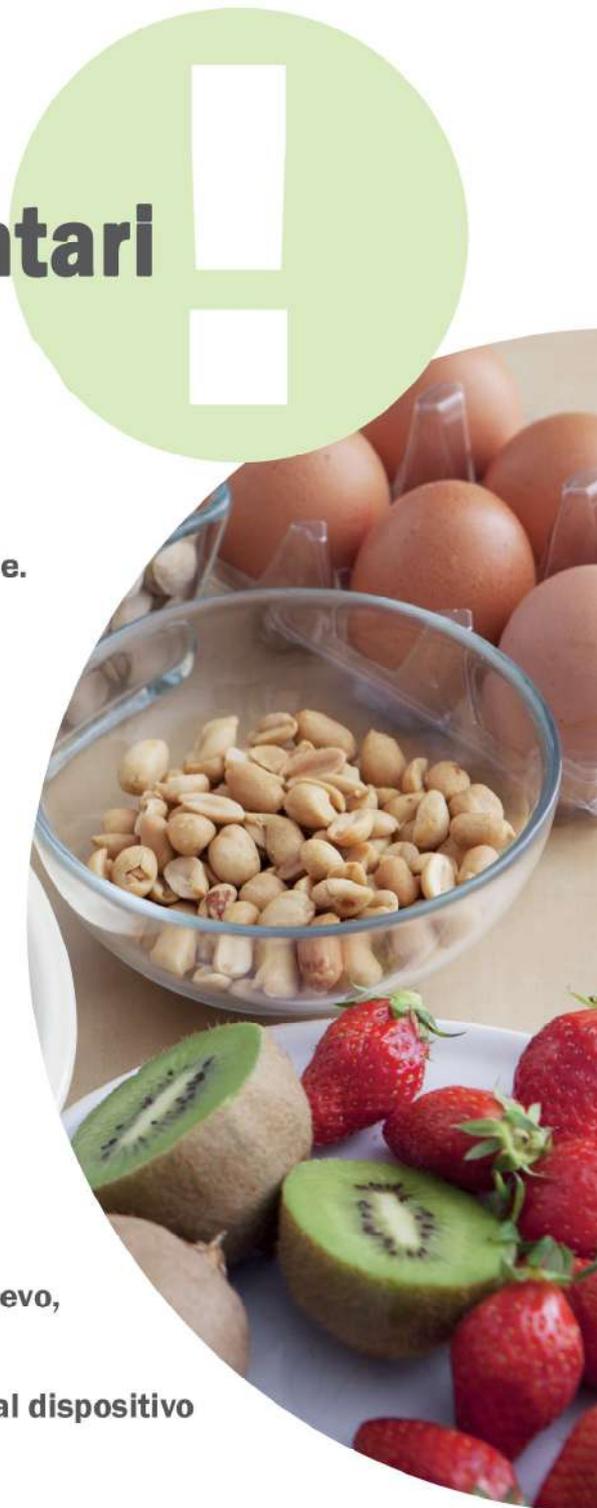
- Il dosaggio delle sIgG4 può non riflettere una reazione all'alimento in sé ma può essere un indicio indiretto di una variazione di permeabilità intestinale. La dieta di esclusione basata sul dosaggio delle sIgG4 si è rivelata in grado di migliorare i sintomi in pazienti affetti da IBS (Sindrome del Colon Irritabile).
- A volte si usano i termini "allergia alimentare" e "intolleranza alimentare" come se fossero sinonimi, ma mentre la prima è una reazione che avviene ogni volta che entriamo in contatto con un certo alimento, la seconda si verifica quando il suo consumo ripetuto supera la soglia di tolleranza del nostro organismo.

Il primo test al mondo per Intolleranze Alimentari in soli 30 minuti

Analisi di 57 tra gli alimenti più comuni sulle nostre tavole.
Risultati con precisione e velocità impareggiabili.

Caratteristiche principali e vantaggi di NutriSMART®

- **30 minuti** per avere il risultato.
- **57 alimenti** analizzati con soltanto **una goccia** di sangue capillare.
- **Semplice** da eseguire.
- **Analizza il 90% degli alimenti** più comunemente consumati nel mondo.
- **Lettura chiara** ad occhio nudo.
- I kit includono **tutto il necessario** (dispositivo, kit di prelievo, reagenti, ecc)
- **Igienico**: campione di sangue e reagenti sono assorbiti dal dispositivo
- **Adatto per adulti e bambini**
- Gli specialisti possono **eseguire il test durante la visita** senza attendere i risultati di laboratorio



GONFIORE

COLON IRRITABILE FATICA

MAL DI TESTA DISTURBI DEL SONNO





NUTRISMART®

Alimenti analizzati

Cereali	Frumento Segale Orzo Avena Mix A Mix B Glutine	Grano saraceno, Amaranto, Quinoa Mais, Riso
Frutta secca	Arachide Nocciola Mandorla	
Frutta	Banana Mix di frutta A Mix di frutta B Mela Ananas Kiwi	Limone, Arancia Fragola, Uva, Pesca
Uovo	Albume Tuorlo	
Latte	Latte di mucca Latte di pecora Latte di capra Caseina	
Pesce e Frutti di mare	Merluzzo Mix di pesce Tonno Mix frutti di mare	Salmone, Trota Gambero, Calamaro, Polpo
Verdura	Pomodoro Mix di legumi Mix di verdura A Mix di verdura B Mix Liliaceae	Pisello, Fagiolini Carota, Sedano Cavolo, Broccoli Aglio, Cipolla, Porro
Carne	Agnello Mix di carne A Mix di carne B	Maiale, Manzo Pollo, Tacchino
Altri	Patata Soia Mix di lieviti Cacao Caffè Senape	Lievito naturale, Lievito di birra

