

Número:

Paciente:

Nome Social:

Médico (a) Dr(a):

Data:

Local:

Sexo:

Idade:

Dt. nasc.:

CPF:

## TESTE DE INCOMPATIBILIDADE ALIMENTAR PARA 222 ALIMENTOS

(hipersensibilidade à IgG)

### O QUE É A INTOLERÂNCIA ALIMENTAR?

Paulo Grimaldi, MD, PhD - **Laboratório Pathos**

A revolução industrial na área de alimentos é relativamente recente e tem oferecido à sociedade uma grande quantidade de produtos modificados, a fim de que possam ter sua validade para consumo estendida por longos períodos de tempo.

Por outro lado, não houve tempo suficiente para que o conjunto dos nossos genes pudesse adaptar-se a essas modificações químicas introduzidas nos alimentos que compõem a nossa dieta alimentar. Assim, não é surpresa estarmos ingerindo em nossas refeições alimentos mais ou menos incompatíveis com a capacidade que o nosso genoma possui para metabolizá-los.

Por esse motivo, a porção interna do intestino delgado, chamada “mucosa”, que é por onde todos os alimentos são absorvidos para dentro do corpo, em condições normais não permite que esses alimentos incompatíveis cheguem à nossa circulação sanguínea.

Mas essa barreira algumas vezes não é suficiente para blindar nosso corpo e esses alimentos indesejados acabam adentrando à nossa corrente sanguínea. Com isso, o sistema imunológico que nos defende é recrutado e começa a produzir anticorpos contra esses elementos estranhos. São as chamadas “imunoglobulinas G”, responsáveis por um tipo de reação imunológica chamada “hipersensibilidade retardada”, que consegue livrar o nosso corpo de muitos ataques do ambiente em que vivemos.

As imunoglobulinas ligam-se aos alimentos incompatíveis, formando moléculas grandes chamadas “complexos antígeno-anticorpo”, que ficam circulando livremente pelo sangue.

Uma outra célula importante do nosso sistema imunológico, chamada “macrófago” encosta no complexo antígeno-anticorpo e, através de movimentos ameboides coloca-o para dentro do seu citoplasma, num processo chamado “fagocitose” e, graças às enzimas que possui, em poucos minutos destrói totalmente o inimigo. Isto ocorre se a quantidade de complexos for pequena.

Se, por outro lado, a pessoa ingerir uma quantidade desproporcional desses alimentos, não haverá macrófagos suficientes para fagocitar todos os complexos antígeno-anticorpo formados e aqueles que restarem continuarão a circular na corrente sanguínea. E, mais cedo ou mais tarde, acabam se depositando na parede interna de algum vaso sanguíneo, originando imediatamente um processo inflamatório, o grande responsável pelos sinais e sintomas causados pela “intolerância alimentar”.

Se essa inflamação ocorrer no intestino, o paciente apresentará um quadro clínico relacionado ao sistema digestivo, relatando empachamento, gases em excesso, dor abdominal, azia, episódios de diarreia alternados com prisão de ventre, etc., em tudo levando ao diagnóstico de “síndrome do cólon irritável”, com prescrição de ansiolíticos que dificilmente levarão à cura do paciente, pois a causa de sua doença não está sendo atacada.

Se a inflamação se situar nos vasos sanguíneos do sistema respiratório alto, o paciente manifestará queixas relacionadas às vias aéreas superiores (coriza, espirros frequentes e outros tantos), ensejando o diagnóstico de diferentes tipos de “alergia” que o paciente vai carregando ao longo de sua vida.



Aline de Moura - CRIBD: 106709/01-D  
Responsável Técnica  
Laboratório Reg. CRIBD: 1967/01-D



intolerância alimentar  
sibo - supercrescimento bacteriano (teste respiratório)  
intolerância à lactose (teste respiratório)  
intolerância à frutose (teste respiratório)  
intolerância à xilose (teste respiratório)  
intolerância à sacarose (teste respiratório)

calprotectina fecal e sérica  
sequenciamento genético da microbiota  
intolerância genética à lactose  
intolerância genética ao glúten  
nutrigenético  
infiximabe/adalimumabe

Número:

Paciente:

Nome Social:

Médico (a) Dr(a):

Data:

Local:

Sexo:

Idade:

Dt. nasc.:

CPF:

---

## TESTE DE INCOMPATIBILIDADE ALIMENTAR PARA 222 ALIMENTOS

(hipersensibilidade à IgG)

Na pele, essa inflamação provoca dermatites que também acompanham o paciente por muitos anos. Síndrome do pânico, enxaqueca, doenças autoimunes e muitas outras doenças crônicas têm desafiado os médicos no tratamento de seus pacientes e puderam ser curadas apenas pela retirada dos alimentos incompatíveis da dieta alimentar.

Na hipersensibilidade retardada, nosso organismo leva cerca de quatro dias para produzir os anticorpos contra esses antígenos alimentares e por isso o paciente acaba não correlacionando seus sintomas com os alimentos que ingeriu dias atrás. Por isso, eles continuam ingerindo-os, aumentando a gravidade do processo.

A finalidade única deste teste de intolerância alimentar é pesquisar a presença de imunoglobulina G para cada um dos 222 diferentes alimentos relacionados. Se houver incompatibilidade para qualquer alimento, o laudo indica a quantidade de IgG para cada um dos alimentos para ele incompatíveis.



Aline de Moura - CRIBD: 106709/01-0  
Responsável Técnica  
Laboratório Reg. CRIBD: 1967/01-0

Número:

Paciente:

Nome Social:

Médico (a) Dr(a):

Data:

Local:

Sexo:

Idade:

Dt. nasc.:

CPF:

## TESTE DE INCOMPATIBILIDADE ALIMENTAR PARA 222 ALIMENTOS

(hipersensibilidade à IgG)

## O QUE É O TESTE DE INTOLERÂNCIA ALIMENTAR PELA PESQUISA E DOSAGEM DA IMUNOGLOBULINA G

O sistema imunológico presente no intestino é o maior e o mais importante de todo o organismo. Mais de 80% das reações imunológicas têm aí sua origem, garantindo uma barreira quase intransponível contra bactérias, vírus, e outros agentes patogênicos, assim como, contra proteínas de alimentos ou frações de proteínas reconhecidas como substâncias estranhas.

A integridade da parede intestinal, por outro lado, poder ser danificada por diversas causas, tais como medicamentos, infecções, microrganismos, estresses e toxinas ambientais, permitindo a entrada de parte de nutrientes e de proteínas não totalmente fragmentadas no espaço intercelular.

Estas substâncias são imediatamente reconhecidas pelo sistema imunológico como elementos estranhos e por isso levam à produção de anticorpos específicos contra suas moléculas. A ingestão repetitiva de tais substâncias provoca reações imunológicas repetitivas que podem levar à formação de processos inflamatórios. A experiência demonstra que na maioria dos casos são os alimentos ingeridos diariamente que causam estas inflamações, levando à hipersensibilidade alimentar ou alergia tardia.

As alergias alimentares tardias são classificadas como alergia do tipo III e são mediadas pela imunoglobulina G, que produz um anticorpo chamado anticorpo IgG. Este processo é chamado genericamente de Intolerância Alimentar Mediada por IgG.

As manifestações de hipersensibilidade alimentar ou intolerância alimentar são geralmente tardias e podem aparecer muito tempo depois do primeiro contato com algum alimento específico, chamado de “antígeno” porque induz à formação de anticorpos (imunoglobulinas).

Diferentemente das alergias clássicas, mediadas pela imunoglobulina E, caracterizadas por reações imediatas, expressas por sinais e sintomas bastante exuberantes e de fácil identificação, tais como reações cutâneas e inchaços, as “alergias” mediadas por IgG são caracterizadas por processos inflamatórios crônicos, revelados por sinais e sintomas menos exuberantes, decorrentes da deposição de complexos imunológicos em vários tecidos ou órgãos.

### BibliografiaReferências

1. Atkinson et al. IgG antibodies in IBS. *Gut*. 2004; 53:1459-1464.
2. James M. Toward an understanding of allergy and in vitro testing. *Med.Journal*. 1999; 2(4):7-15
3. Gaby A.R.. The role of hidden food allergy / intolerance in chronic disease. *Alt Med. Review*. 1998; 3(2):90-100.
4. Hoffman T.. IgE and IgG antibodies in children with food allergy. *Rock Akad Med. Bialmyst*. 1995; 40(3):430-473.
5. Sampson H.A., MetCafe DD. Food Allergies. *JAMA*. 1992; 268(20):2840-2844.
6. El Rafei A. et al. Diagnostics value of IgG4 measurement in patient with food allergy. *Ann Allergy*. 1989; 62:94-99.
7. Hardman G., Hart G.. Dietary advice based on food-specific IgG results. *Nutrition & Food Science*. 2007; 37(1): 16-23.

Número:

Paciente:

Nome Social:

Médico (a) Dr(a):

Data:

Local:

Sexo:

Idade:

Dt. nasc.:

CPF:

## TESTE DE INCOMPATIBILIDADE ALIMENTAR PARA 222 ALIMENTOS

(hipersensibilidade à IgG)

### OS 222 ALIMENTOS PESQUISADOS NESTE TESTE SÃO:

**Leite e ovos:** alfa-lactoalbumina, beta-lactoglobulina, caseína, clara de ovo, gema de ovo, leite de búfala, leite de cabra, leite de ovelha, leite de vaca.

**Peixes, crustáceos e frutos do mar:** alga espaguete, alga espirulina, alga wakamé, anchova, arenque, atum, bacalhau, bass (robalo), camarão, caranguejo, carpa, cavala, caviar, craca, dourado, enguia, hadoque, haque, lagosta, linguado, lúcio, lula, marisco, marisco de navalha, mexilhão/marisco, ostra, pargo, peixe-espada, perca, polvo, rodovalho, salmão, sardinha, sépia, solha, tamboril, truta, vieira, vongole.

**Frutas:** abacate, abacaxi, ameixa, amora, amora preta (silvestre), arando, azeitona, banana, cassis, cereja, damasco, figo, framboesa, goiaba, grapefruit, groselha, kiwi, laranja, lichia, lima, limão, maçã, mamão papaia, manga, melancia, melão, mirtilo, morango, nectarina, pera, pêssego, romã, ruibarbo, tâmara, tangerina, uva, uva passa.

**Grãos:** amaranto, arroz, aveia, cevada, cuzcuz marroquino, espelta, farelo de trigo, farinha de centeio, gliadina, painço, painço, polenta, malte, milho, tapioca, trigo, trigo duro, trigo sarraceno.

**Ervas e especiarias:** açafrão, alcaçuz, alecrim, alho, anis, baunilha, camomila, canela, coentro, cominho, cravo-da-índia, curry (mistura de especiarias), endro, estragão, gengibre, ginkgo biloba, giseng, hortelã, louro, lúpulo, manjeriço, manjerona, menta, noz-moscada, pimenta caiena, pimenta vermelha, pimenta-do-reino, salsa, sálvia, semente de mostarda, tomilho, urtiga.

**Carnes:** avestruz, boi, cabrito, carne bovina, cavalo, codorna, coelho, frango, javali, pato, perdiz, peru, porco, veado, vitela.

**Nozes e sementes:** amêndoa, amendoim, avelã, castanha de caju, castanha-do-pará, chufa, coco, colza, linhaça, macadâmia, noz, pinhão, pistache, semente de gergelim, semente de girassol.

**Vegetais:** abóbora japonesa, abobrinha, acelga, agrião, aipo, alcachofra, alcaparra, alface, alho-poró, aspargos, batata, batata doce, berinjela, beterraba, brócolis, cebola, cenoura, chalota, chicória, couve de bruxelas, couve-flor, ervilha, espinafre, fava, feijão (branco), feijão (verde), feijão (vermelho), funcho, grão de soja, grão-de-bico, lentilha, yuca (mandioca), nabo, pepino, pimentão (mistura), quinoa, rabanete, repolho, repolho roxo, rúcula, tomate

**Outros:** ágar-ágar, algaroba, aloe vera, café, cana de açúcar, castanha portuguesa, chá preto, chá verde, cogumelo, fermento (padaria), levedura (cerveja), mel, noz de cola, semente de cacau, transglutaminase.

Número:

Paciente:

Nome Social:

Médico (a) Dr(a):

Data:

Local:

Sexo:

Idade:

Dt. nasc.:

CPF:

## TESTE DE INCOMPATIBILIDADE ALIMENTAR PARA 222 ALIMENTOS

(hipersensibilidade à IgG)

### INTERPRETANDO OS RESULTADOS DO SEU TESTE

O resultado do teste de Intolerância Alimentar mediado por IgG complementa um diagnóstico clínico. Os achados podem tornar-se diretrizes para um gerenciamento nutricional e uma dieta adequada, elaborada especificamente para este paciente, abreviando o processo investigativo na procura e identificação do alimento responsável. Identificados os alimentos associados ao quadro de intolerância alimentar, eles deverão ser controlados e eventualmente substituídos, rotacionados ou excluídos da dieta, a critério do médico ou nutricionista.

Seu resultado listará os 222 alimentos para os quais sua amostra de sangue foi testada de acordo com a força da reação dos anticorpos. O valor numérico adjacente aos alimentos representa a concentração de imunoglobulinas G (tipos 1, 2, 3 e 4) detectadas (em U/ml) para cada um deles e, quanto maior o valor atribuído, mais forte é a resposta imunológica do seu corpo ao alimento em particular. Dependendo do nível de anticorpos detectado, os alimentos são categorizados como elevados, limítrofes ou normais.

ALIMENTOS ELEVADOS	ALIMENTOS LIMÍTROFES	ALIMENTOS NORMAIS
<b>≥30 U/ml</b> Indica um alto nível de IgG para o alimento testado.	<b>24-29 U/ml</b> Indica um nível médio de IgG para o alimento testado.	<b>≤23 U/ml*</b> Indica um nível baixo de IgG para o alimento testado.

\*Limite de detecção: 15 U/ml. Valores abaixo dessa concentração serão representados como <15.

Todos os ensaios são realizados frente a controles positivo, negativo e calibradores específicos utilizando metodologia E.L.I.S.A. baseado em *microarray* colorimétrico rápido em lâmina revestida com antígenos específicos para os 222 alimentos acima identificados. Teste quantitativo.

Reativos Cambridge Nutritional Sciences Ltd., Reino Unido/ Biosys Ltda. Registro MS/ ANVISA: 10350840181.



Aline de Moura - CRIBD: 106709/01-D  
Responsável Técnica  
Laboratório Reg. CRIBD: 1967/01-D

A conduta médica deve ser baseada na avaliação conjunta deste diagnóstico frente ao quadro Clínico / Laboratorial / Radiológico apresentado pelo paciente. Página 5 de 11

Número:

Paciente:

Nome Social:

Médico (a) Dr(a):

Data:

Local:

Sexo:

Idade:

Dt. nasc.:

CPF:

## TESTE DE INCOMPATIBILIDADE ALIMENTAR PARA 222 ALIMENTOS

(hipersensibilidade à IgG)

### INCOMPATIBILIDADE ALIMENTAR DETECTADA NESTA AMOSTRA:

#### Alimentos elevados ( $\geq 30$ U/ml)

86	Clara de ovo	48	Aveia	32	Caseína
80	Leite de Ovelha	47	Agar Agar	31	Feijão (branco)
77	Algaroba	47	Ervilha	30	Castanha do Pará
71	Leite de vaca	47	Leite de Cabra		
62	Cevada	43	Alga Wakame		

#### Alimentos limítrofes (24-29 U/ml)

29	Noz de cola	28	Castanha de Caju	24	Amêndoa
28	Amendoim	28	Trigo	24	Gema de ovo
28	Arando	27	Milho	24	Levedura (cerveja)

#### Alimentos normais ( $\leq 23$ U/ml)

23	Semente de Cacau	<15	Arroz	<15	Mexilhão
22	Feijão (vermelho)	<15	Cogumelo	<15	Salsa
22	Semente de girassol	<15	Gengibre	<15	Trigo duro
21	Pimenta-do-reino (P/B)	<15	Fava	<15	Boi
18	Abóbora japonesa	<15	Linhaça	<15	Cereja
18	Avelã	<15	Marisco	<15	Damasco
18	Malte	<15	Noz-moscada	<15	Espinafre
18	Pistache	<15	Ostra	<15	Ginseng
17	Trigo Sarraceno	<15	Perca	<15	Grão-de-bico
16	Caramujo	<15	Alga Espaguete	<15	Kiwi
<15	Aipo	<15	Alho-poró	<15	Limão
<15	Ginkgo biloba	<15	Ameixa	<15	Pimenta caiena

Número:

Paciente:

Nome Social:

Médico (a) Dr(a):

Data:

Local:

Sexo:

Idade:

Dt. nasc.:

CPF:

## TESTE DE INCOMPATIBILIDADE ALIMENTAR PARA 222 ALIMENTOS

(hipersensibilidade à IgG)

<15	Lúpulo	<15	Chalota	<15	Romã
<15	Repolho	<15	Lima	<15	Ruibarbo
<15	Farelo de trigo	<15	Noz	<15	Salmão
<15	Grão de soja	<15	Semente de Mostarda	<15	Solha
<15	Amaranto	<15	Truta	<15	Acelga
<15	Batata	<15	Uva Passa	<15	Alface
<15	Lentilha	<15	Abobrinha	<15	Anchova
<15	Rabanete	<15	Avestruz	<15	Bass
<15	Chufa	<15	Banana	<15	Cabrito
<15	Espelta	<15	Cana de açúcar	<15	Canela
<15	Gliadina	<15	Cássis	<15	Carpa
<15	Uva	<15	Coelho	<15	Cavalo
<15	Aloe Vera	<15	Figo	<15	Genoura
<15	Caviar	<15	Javali	<15	Coco
<15	Farinha de centeio	<15	Lúcio	<15	Couve-flor
<15	Laranja	<15	Mamão papaia	<15	Curry (mistura de especiarias)
<15	Cuscuz (marroquino)	<15	Morango	<15	Cordeiro
<15	Enguia	<15	Nabo	<15	Couve de bruxelas
<15	Framboesa	<15	Pato	<15	Cravo da Índia
<15	Frango	<15	Pepino	<15	Dourado
<15	Grapefruit	<15	Perdiz	<15	Estragão
<15	Groselha	<15	Peru	<15	Hadoque
<15	Lichia	<15	Pêssego	<15	Haque
<15	Lula	<15	Pimenta vermelha	<15	Hortelã
<15	Pêra	<15	Pinhão	<15	Lagosta
<15	Polenta	<15	Polvo	<15	Leite de Búfala
<15	Porco	<15	Quinoa	<15	Linguado
<15	Repolho roxo	<15	Tomate	<15	Loro
<15	Rúcula	<15	Vongole	<15	Yuca
<15	Sépia	<15	Açafrão	<15	Macadâmia
<15	Veado	<15	Alcachofra	<15	Manjeriço
<15	Vieiras	<15	Alçaçuz	<15	Manjerona
<15	Abacate	<15	Alcaparra	<15	Marisco navalha

Número:

Paciente:

Nome Social:

Médico (a) Dr(a):

Data:

Local:

Sexo:

Idade:

Dt. nasc.:

CPF:

## TESTE DE INCOMPATIBILIDADE ALIMENTAR PARA 222 ALIMENTOS

(hipersensibilidade à IgG)

<15	Abacaxi	<15	Alecrim	<15	Mel
<15	Agrião	<15	Alfa-Lactalbumina	<15	Melancia
<15	Alga Spirulina	<15	Alho	<15	Menta
<15	Amora preta (silvestre)	<15	Amora	<15	Mirtilo
<15	Atum	<15	Anis	<15	Nectarina
<15	Bacalhau	<15	Arenque	<15	Painço
<15	Beterraba	<15	Aspargos	<15	Pargo
<15	Brócolis	<15	Azeitona	<15	Peixe espada
<15	Caranguejo	<15	Batata doce	<15	Pimentão (Mistura)
<15	Carne bovina	<15	Baunilha	<15	Rodovalho
<15	Cavala	<15	Beringela	<15	Sálvia
<15	Cebola	<15	Beta-lactoglobulina	<15	Sardinha
<15	Chicória	<15	Café	<15	Semente de Gergelim
<15	Craca	<15	Camarão	<15	Tâmara
<15	Endro	<15	Camomila	<15	Tamboril
<15	Feijão (verde)	<15	Castanha portuguesa	<15	Tangerina
<15	Fermento (padaria)	<15	Chá (preto)	<15	Tapioca
<15	Funcho	<15	Chá (verde)	<15	Tomilho
<15	Goiaba	<15	Codorna	<15	Transglutaminase
<15	Maçã	<15	Coentro (folha)	<15	Urtiga
<15	Manga	<15	Colza	<15	Vitela
<15	Melão	<15	Cominho		

Número:

Paciente:

Nome Social:

Médico (a) Dr(a):

Data:

Local:

Sexo:

Idade:

Dt. nasc.:

CPF:

## TESTE DE INCOMPATIBILIDADE ALIMENTAR PARA 222 ALIMENTOS

(hipersensibilidade à IgG)

### PERGUNTAS FREQUENTES

#### **Q** Eu preciso consultar um médico ou nutricionista para discutir os resultados do teste?

Sim. Quando você receber os resultados do teste de intolerância alimentar, é aconselhável consultar um médico ou nutricionista para adaptar sua dieta, fornecer um programa de suplementos e oferecer suporte com verificações regulares de progresso.

#### **Q** Meu teste de intolerância alimentar não detectou alimentos elevados. O que devo fazer?

Se o teste de intolerância alimentar não detectou alimentos elevados, mas você notou sinais e sintomas associados à intolerância alimentar, recomenda-se evitar alimentos limítrofes por pelo menos 3 meses. Consulte seu médico ou nutricionista.

#### **Q** Meu teste de intolerância alimentar detectou um grande número de alimentos elevados. O que devo fazer?

Pode ser difícil eliminar muitos ou todos os alimentos elevados de uma só vez, portanto recomenda-se evitar completamente os 4 ou 5 alimentos que apresentaram maiores concentrações de IgG (U/ml) e acompanhar a remissão dos sinais e sintomas. Consulte seu médico ou nutricionista.

#### **Q** Eu venho evitando um alimento por diversos meses/anos. Isso afetará os resultados do meu teste?

O teste de intolerância alimentar é baseado na capacidade que o sistema imunológico tem de produzir anticorpos em resposta a certos alimentos. Se um alimento tiver sido evitado por mais de 3 meses, provavelmente os níveis de anticorpos IgG serão insuficientes para serem detectados pelo teste, podendo ocasionar um resultado normal. Para testar a intolerância a um determinado alimento, ele deve ser incluído na dieta diária, ou pelo menos comido algumas vezes por semana, por 4 a 6 semanas antes do teste. Entretanto, se for de conhecimento que o alimento em questão causa sintomas ou desconforto extremo, não o reintroduza.

#### **Q** O que U/ml significa?

U/ml significa “Unidades por milímetro” e é uma medida de concentração. O resultado para cada alimento listado no seu resultado é expresso em U/ml, que mostra a concentração de imunoglobulinas G (IgG) alimentares na amostra fornecida.

#### **Q** O teste de intolerância alimentar é adequado para testar crianças?

Sim, mas recomendamos uma idade mínima limítrofe de 2 anos.

Número:

Paciente:

Nome Social:

Médico (a) Dr(a):

Data:

Local:

Sexo:

Idade:

Dt. nasc.:

CPF:

## TESTE DE INCOMPATIBILIDADE ALIMENTAR PARA 222 ALIMENTOS

(hipersensibilidade à IgG)

### Q Por que tenho reação a um alimento que nunca comi?

Ocasionalmente, observa-se que os pacientes reagem a alimentos que tenham certeza de nunca ter comido. Embora não seja incomum, isso não é atribuível a um resultado falso positivo, mas sim a uma “reação cruzada” com outro alimento. Alguns alimentos contêm antígenos idênticos, mesmo que não estejam relacionados um com o outro e/ou não pertençam ao mesmo grupo alimentar. Essas proteínas alimentares idênticas serão detectadas pelo mesmo anticorpo, produzindo assim um resultado alto.

### Q Se o resultado para o leite de vaca for elevado, isso significa que sou intolerante à lactose?

Não. A intolerância à lactose é a falta de capacidade de digerir a lactose, o açúcar mais importante encontrado no leite, e é causado por uma deficiência da enzima lactase. O teste de intolerância alimentar detecta a intolerância alimentar mediada por IgG causada por proteínas específicas encontradas no leite, mas não detectam a enzima lactase e, portanto, não pode diagnosticar intolerância à lactose.

### Q Sou intolerante à caseína. Devo evitar todos os tipos de leite?

Sim. A caseína é a proteína predominante no leite e equivale a 70% da composição proteica desse alimento. Se detectada hipersensibilidade à caseína, recomenda-se interromper o consumo de leite de qualquer espécie (**exceto leite de búfala, que é composto por caseína do tipo 2**). Havendo incompatibilidade alimentar apenas para o leite de determinado animal, é possível substituí-lo por outro tipo.

### Q O que é a gliadina?

A gliadina é uma fração proteica do glúten e é encontrada nos grãos de trigo, cevada e centeio. Devido à natureza do teste de intolerância alimentar, a gliadina é testada separadamente desses grãos. Se seu teste indicar uma resposta elevada à gliadina, é aconselhável evitar qualquer alimento que contenha trigo, cevada ou centeio, mesmos que esses grãos estejam listados como normais em seu resultado. Já se o seu teste indicar um resultado alto para trigo, centeio ou cevada, mas **não** para gliadina, a reação pode ser devida a uma das outras proteínas encontradas nesses grãos.

### Q Um alimento sem glúten é o mesmo que um alimento sem trigo?

Não. Um produto pode ser livre de trigo e não ser livre de glúten, e vice-versa. Os produtos estão disponíveis em versões sem glúten e sem trigo, mas é importante ler o rótulo dos ingredientes para ter certeza. O teste de intolerância alimentar utiliza extratos alimentares de trigo, cevada e centeio que não contêm glúten e é testado separadamente como gliadina (uma proteína de armazenamento encontrada em grãos que possuem glúten).

### Q O que é o ágar-ágar?

O ágar-ágar é substância derivada de algas marinhas e amplamente utilizada pela indústria alimentícia como espessante na produção de gelatinas, doces, coberturas de bolos, geleias de frutas, iogurtes e carnes embutidas.

Número:

Paciente:

Nome Social:

Médico (a) Dr(a):

Data:

Local:

Sexo:

Idade:

Dt. nasc.:

CPF:

## TESTE DE INCOMPATIBILIDADE ALIMENTAR PARA 222 ALIMENTOS

(hipersensibilidade à IgG)

### Q Sou intolerante a um tipo de feijão. Posso consumir os demais sem restrições?

Os diferentes tipos de feijões são variantes do mesmo gênero e pertencem à mesma família. Se detectada hipersensibilidade alimentar a um tipo de feijão, recomenda-se interromper o consumo de qualquer qualidade desta leguminosa.

### Q Qual a relação entre o fermento de padaria e a levedura das bebidas fermentadas?

A levedura *Saccharomyces cerevisiae* é utilizada pela indústria alimentícia para produção de produtos de panificação e bebidas alcoólicas. Na panificação, a *S. cerevisiae* é o agente de fermentação que consome o açúcar presente na farinha e produz dióxido de carbono, resultando no crescimento da massa. Na produção de bebidas, a *S. Cerevisiae* é especialmente utilizada na produção de cervejas e vinhos.

### Q Por que sou intolerante a milho, mas não à polenta?

A polenta é um alimento à base de farinha ou sêmola de milho. Apesar de seu principal ingrediente ser derivado desse grão, o processo de fabricação da farinha, seu cozimento e condimentação fazem com que a proteína alimentar da polenta se torne diferente da proteína do milho, o que estimula a produção de anticorpos distintos para cada um dos alimentos.

### Q O que é yuca?

Yuca ou cassava são termos para designar a espécie *Manihot esculenta*, conhecida popularmente no Brasil como mandioca.

Realizado por Origem Saúde Funcional.

Laudado por: Aline de Moura – CRBIO 106769 em 03/03/2023



Aline de Moura - CRBIO: 106769/01-0  
Responsável Técnica  
Laboratório Reg. CRBIO: 1967/01-0