

Número: 1190534
Paciente:
Nome Social:
Médico (a) Dr(a):
Data: 00/00/0000

Sexo: Idade: Dt. nasc.: 00/00/0000
CPF: Carteirainha:

TESTE DE INCOMPATIBILIDADE ALIMENTAR PARA 108 ALIMENTOS

(hipersensibilidade à IgG)

O QUE É A INTOLERÂNCIA ALIMENTAR?

Paulo Grimaldi, MD, PhD - **Origem Saúde Funcional**

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
CRBIO: 106769/SP



Aline de Moura - CRBIO: 106769/01-D
Responsável Técnica
Laboratório Reg. CRBIO: 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: 1190534
Paciente:
Nome Social:
Médico (a) Dr(a):
Data: 00/00/0000

Sexo: Idade: Dt. nasc.: 00/00/0000
CPF: Carteirainha:

TESTE DE INCOMPATIBILIDADE ALIMENTAR PARA 108 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 108 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
CRBIO: 106769/SP



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

A conduta médica deve ser baseada na avaliação conjunta deste diagnóstico frente ao quadro Clínico / Laboratorial / Radiológico apresentado pelo paciente. Página 2 de 9

Número: 1190534
Paciente:
Nome Social:
Médico (a) Dr(a):
Data: 00/00/0000

Sexo: Idade: Dt. nasc.: 00/00/0000
CPF: Carteirainha:

TESTE DE INCOMPATIBILIDADE ALIMENTAR PARA 108 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.

Bibliografia e Referências

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.



Aline de Moura
CRBIO: 106769/SP



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

A conduta médica deve ser baseada na avaliação conjunta deste diagnóstico frente ao quadro Clínico / Laboratorial / Radiológico apresentado pelo paciente. Página 3 de 9

Número: 1190534
Paciente:
Nome Social:
Médico (a) Dr(a):
Data: 00/00/0000

Sexo: Idade: Dt. nasc.: 00/00/0000
CPF: Carteirainha:

TESTE DE INCOMPATIBILIDADE ALIMENTAR PARA 108 ALIMENTOS

(hipersensibilidade à IgG)

OS 108 ALIMENTOS PESQUISADOS NESTE TESTE SÃO:

Leite e ovos: Leite de vaca, gema de ovo (galinha), clara de ovo (galinha), leite/queijo de cabra, leite/queijo de ovelha, iogurte.

Peixes, crustáceos e frutos do mar: Salmão, atum, amêijoia, mix de camarões 1 (*camarão sete-barbas, camarão branco do pacífico*), anchova, peixe espada, truta, linguado, bacalhau, lagostim.

Frutas: Cereja, mix de uvas 2 (*uva roxa, uva verde, uva-passa*), kiwi, limão, nectarina, abacaxi, morango, melancia, pera, toranja, pêssego, tâmara, banana tomate, maçã, damasco, laranja, ameixa, azeitona, banana.

Grãos: Farinha de cevada, glúten, farelo de aveia, farinha de centeio, farinha de trigo-vermelho, farinha de trigo, farinha de trigo sarraceno, milho, painço, arroz.

Ervas e especiarias: Manjerição, tomilho, canela, alho, sementes de mostarda, noz-moscada, orégano, salsinha, sementes de papoula, alecrim, pimenta-do-reino (preta branca), baunilha.

Carnes: Carne bovina, frango, cordeiro, carne de porco, carne de peru.

Nozes e sementes: Grão-de-bico, quinoa, amêndoa, castanha de caju, semente de cacau, avelã, amendoim, pistache, gergelim, semente de girassol, noz, coco.

Vegetais: Canônicos, brócolis, cenoura, aipo, pimenta, pimentão, pepino, raiz-forte, batata, batata-doce, repolho roxo, nabo abobrinha, alcachofra, aspargo, espinafre, ervilha, grão de soja, amaranto, lentilha, sementes de linho, beringela, beterraba, mix alfaces 1 (*alface, alface Iceberg*), mix alhos 1 (*alho-poró, cebolinha*), mix cogumelos 1 (*cogumelo ostra, champignon, shiitake, chanterelle*), mix cogumelos 2 (*boletus badius, boletus edulis*), mix cebola 1 (*cebola, chalota*), mix feijões 1 (*feijão branco, feijão corda, feijão roxo*), mix leveduras 1 (*fermento biológico, levedura de cerveja*).

Outros: Mel, café, chá preto, mix mentas 1 (groselha, cassis).



Aline de Moura
CRBIO: 106769/SP



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

A conduta médica deve ser baseada na avaliação conjunta deste diagnóstico frente ao quadro Clínico / Laboratorial / Radiológico apresentado pelo paciente. Página 4 de 9

Número: 1190534
Paciente:
Nome Social:
Médico (a) Dr(a):
Data: 00/00/0000

Sexo: Idade: Dt. nasc.: 00/00/0000
CPF: Carteirainha:

TESTE DE INCOMPATIBILIDADE ALIMENTAR PARA 108 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 108 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 unidades relativas) para cada um deles e, quanto maior o valor atribuído, mais forte é a resposta imunológica do seu corpo ao alimento em particular.

Classe	Unidades relativas (UR)	Resultado
1	≤ 15	Normal
2	$15 < RU \leq 25$	Reação fraca
3	$25 < RU \leq 50$	Reação forte
4	> 50.0	Reação muito forte

Todos os ensaios são realizados frente a controles positivo, negativo e calibradores específicos utilizando metodologia Imunoblot. Teste quantitativo.



Aline de Moura
CRBIO: 106769/SP



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

Número: 1190534
Paciente:
Nome Social:
Médico (a) Dr(a):
Data: 00/00/0000

Sexo: Idade: Dt. nasc.: 00/00/0000
CPF: Carteirainha:

TESTE DE INCOMPATIBILIDADE ALIMENTAR PARA 108 ALIMENTOS

(hipersensibilidade à IgG)

INCOMPATIBILIDADE ALIMENTAR DETECTADA NESTA AMOSTRA:

Cereais contendo glúten	Intensidade da reação
Farinha de trigo-vermelho (T. spelta)	≤ 7.5
Farinha de cevada (H. vulgare)	≤ 7.5
Farinha de Centeio (S. cereale)	8.8
Glúten	11.7
Farelo de Aveia (A. sativa)	12.1
Farinha de trigo (T. aestivum)	16.3

Cereais livres de glúten e alimentos alternativos	Intensidade da reação
Milho (Z. mays)	≤ 7.5
Farinha de trigo sarraceno (F. esculentum)	≤ 7.5
Painço (P. miliaceum)	≤ 7.5
Arroz (O. sativa)	≤ 7.5
Quinoa	≤ 7.5
Amaranto	≤ 7.5

Legumes	Intensidade da reação
Grão-de-bico (C. arietinum)	≤ 7.5
Lentilha (L. culinaris)	≤ 7.5
Mix de feijões (feijão corda, feijão branco, feijão roxo)	8.3
Grão de Soja (G. max)	15.6
Ervilha (P. sativum)	16.3

Nozes e sementes	Intensidade da reação
Gergelim (S. indicum)	≤ 7.5
Amendoim (A. hypogea)	≤ 7.5
Amêndoa (A. communis)	≤ 7.5
Sementes de Girassol (H. annuus)	≤ 7.5
Coco (C. nucifera)	≤ 7.5
Avelã (C. avellana)	≤ 7.5
Castanha de caju (A. occidentale)	≤ 7.5
Noz (J. regia)	≤ 7.5
Semente de papoula (P. somniferum)	≤ 7.5
Pistache (P. vera)	≤ 7.5
Semente de linho (L. usitatissimum)	≤ 7.5

Frutas	Intensidade da reação
Kiwi (A. deliciosa)	≤ 7.5
Pêra (P. communis)	≤ 7.5
Morango (F. ananassa)	≤ 7.5
Nectarina	≤ 7.5
Mix de uvas (uva roxa, uva verde, uva-passa)	≤ 7.5
Pêssego (P. pérsica)	≤ 7.5
Banana (M. sapientum)	≤ 7.5
Melancia (C. l. vulgaris)	≤ 7.5
Cereja (P. avium)	≤ 7.5
Toranja (C. paradisi)	≤ 7.5
Limão (C. lemon)	8.4
Laranja (C. sinensis)	8.4
Maçã (M. domestica)	9.2
Damasco (P. armeniaca)	11.3
Ameixa (P. domestica)	13.1
Tâmara (P. dactylifera)	16.3
Abacaxi (A. comosus)	44.4



Aline de Moura
CRBIO: 106769/SP



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

A conduta médica deve ser baseada na avaliação conjunta deste diagnóstico frente ao quadro Clínico / Laboratorial / Radiológico apresentado pelo paciente. Página 6 de 9

Número: 1190534
 Paciente:
 Nome Social:
 Médico (a) Dr(a):
 Data: 00/00/0000

Sexo: Idade: Dt. nasc.: 00/00/0000
 CPF: Carteirainha:

TESTE DE INCOMPATIBILIDADE ALIMENTAR PARA 108 ALIMENTOS

(hipersensibilidade à IgG)

Vegetais	Intensidade da reação	
Mix de cebolas (cebola, chalota)	≤ 7.5	●○○○○
Mix de alface (alface, alface iceberg)	≤ 7.5	●○○○○
Alcachofra	≤ 7.5	●○○○○
Espinafre (S. oleracea)	≤ 7.5	●○○○○
Mix cogumelos 1 (Ostra, Champignon, Shiitake, Chanterelle)	≤ 7.5	●○○○○
Mix cogumelos 2 (Boletus badius, Boletus edulis)	≤ 7.5	●○○○○
Beterraba	≤ 7.5	●○○○○
Pepino (C. sativus)	≤ 7.5	●○○○○
Aipo (A. graveolens)	≤ 7.5	●○○○○
Canônicos (V. locusta)	≤ 7.5	●○○○○
Batata-doce (I. batatas)	≤ 7.5	●○○○○
Mix alhos (alho-poró, cebolinha)	≤ 7.5	●○○○○
Batata (S. tuberosum)	≤ 7.5	●○○○○
Berinjela (S. melongena)	≤ 7.5	●○○○○
Tomate (L. esculentum)	≤ 7.5	●○○○○
Brócolis	≤ 7.5	●○○○○
Pimentão	11.7	●○○○○
Nabo	12.5	●○○○○
Azeitona (Olea europaea)	12.9	●○○○○
Abobrinha	13.7	●○○○○
Aspargo (A. officinalis)	15.0	●○○○○
Cenoura (D. carota)	18.1	●○○○○
Repolho roxo	21.2	●○○○○

Peixe e frutos do mar	Intensidade da reação	
Truta (O. mykiss)	≤ 7.5	●○○○○
Peixe-espada (X. gladius)	≤ 7.5	●○○○○
Salmão (S. salar)	≤ 7.5	●○○○○
Anchova	≤ 7.5	●○○○○
Bacalhau (G. morhua)	≤ 7.5	●○○○○
Lagostim (P. clarkii)	≤ 7.5	●○○○○
Atum (T. albacares)	≤ 7.5	●○○○○
Camarão (M. affinis)	≤ 7.5	●○○○○
Linguado (S. solea)	≤ 7.5	●○○○○
Amêijoia (V. decussatus)	≤ 7.5	●○○○○

Ervas e especiarias	Intensidade da reação	
Pimenta reino branca/preta (P. nigrum)	≤ 7.5	●○○○○
Alecrim (S. rosmarinus)	≤ 7.5	●○○○○
Pimenta	≤ 7.5	●○○○○
Noz-moscada (M. fragrans)	≤ 7.5	●○○○○
Canela (C. verum)	≤ 7.5	●○○○○
Baunilha (V. planifolia)	≤ 7.5	●○○○○
Orégano (O. vulgare)	≤ 7.5	●○○○○
Tomilho (Thymus vulgaris)	≤ 7.5	●○○○○
Manjeriço (O. basilicum)	≤ 7.5	●○○○○
Salsinha (P. hortense)	≤ 7.5	●○○○○
Mix de mentas (hortelã-pimenta, menta)	≤ 7.5	●○○○○
Alho (A. sativum)	10.8	●○○○○
Semente de mostarda	15.0	●○○○○
Raiz-forte (A. rusticana)	17.5	●○○○○

Leite e ovo	Intensidade da reação	
Clara de ovo (galinha)	≤ 7.5	●○○○○
Gema de ovo (galinha)	≤ 7.5	●○○○○
Leite/queijo de ovelha	11.3	●○○○○
Leite/queijo de cabra	14.6	●○○○○
logurte	16.9	●○○○○
Leite de vaca	28.2	●○○○○

Diversos	Intensidade da reação	
Café (C. arabica)	≤ 7.5	●○○○○
Semente de cacau (T. cacao)	≤ 7.5	●○○○○
Mel (Apis mellifera)	≤ 7.5	●○○○○
Chá preto (C. sinensis)	≤ 7.5	●○○○○
Mix de leveduras (fermento biológico, levedura de cerveja)	35.2	●○○○○

Carne	Intensidade da reação	
Cordeiro (O. a. musimon)	≤ 7.5	●○○○○
Carne bovina (B. domesticus)	≤ 7.5	●○○○○
Carne de porco	≤ 7.5	●○○○○
Carne de peru (M. gallopavo)	7.9	●○○○○
Carne de Frango (G. domesticus)	12.1	●○○○○



Aline de Moura
 CRBIO: 106769/SP



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

A conduta médica deve ser baseada na avaliação conjunta deste diagnóstico frente ao quadro Clínico / Laboratorial / Radiológico apresentado pelo paciente. Página 7 de 9

Número: 1190534
Paciente:
Nome Social:
Médico (a) Dr(a):
Data: 00/00/0000

Sexo: Idade: Dt. nasc.: 00/00/0000
CPF: Carteirainha:

TESTE DE INCOMPATIBILIDADE ALIMENTAR PARA 108 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 (UR) 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 significa UR?

UR significa “unidades relativas” e é uma medida de concentração. O resultado de cada alimento listado no seu exame é expresso em UR para demonstrar a intensidade da reação na amostra fornecida.

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

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

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.



Aline de Moura
CRBIO: 106769/SP



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

A conduta médica deve ser baseada na avaliação conjunta deste diagnóstico frente ao quadro Clínico / Laboratorial / Radiológico apresentado pelo paciente. Página 8 de 9

Número: 1190534
Paciente:
Nome Social:
Médico (a) Dr(a):
Data: 00/00/0000

Sexo: Idade: Dt. nasc.: 00/00/0000
CPF: Carteirainha:

TESTE DE INCOMPATIBILIDADE ALIMENTAR PARA 108 ALIMENTOS

(hipersensibilidade à IgG)

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 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.

Realizado por Origem Saúde Funcional.

Laudado por: Aline de Moura – CRBIO 106769 em 26/04/2024



Aline de Moura
CRBIO: 106769/SP



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

A conduta médica deve ser baseada na avaliação conjunta deste diagnóstico frente ao quadro Clínico / Laboratorial / Radiológico apresentado pelo paciente. Página 9 de 9