

Documentele personalizate ce însoțesc rezultatele testului dumneavoastră ImuPro Basic*

ID-ul probei: 077231

Dragă ,

Împreună cu această scrisoare, vei primi rezultatele individuale la testul ImuPro și de asemenea informații generale despre alergiile alimentare de tip III și legăturile acestora cu inflamațiile cronice. Acest raport de laborator conține rezultatele tale pentru toate alimentele testate.

ImuPro este un test de laborator extrem de specializat pentru alergiile alimentare IgG-mediate. Sângele tău a fost analizat pentru prezența anticorpilor specifici IgG la anumite alimente. Dacă sunt determinate niveluri foarte crescute de anticorpi IgG, acest lucru poate indica faptul că suferi de inflamații cronice cauzate de o alergie cu manifestare întârziată de tip III. Rezultatele individualizate la testul ImuPro pentru alimentele respective te vor ajuta să descoperi care sunt bune pentru tine și vor sublinia așa numitele alimente "provocatoare". Evitând alimentele care îți pot cauza probleme, procesele inflamatorii pot fi reduse sau chiar stopate, iar corpul tău se poate recupera.

Conceptul ImuPro consistă din trei faze:

1. Faza de eliminare
2. Faza de provocare
3. Faza de stabilizare

Raportul pe care l-ai primit te va ghida prin cele trei faze; îți explică pași de urmat în urma rezultatelor la test. **ImuPro îți arată care sunt alimentele care îți fac bine. Și calea către o sănătate mai bună.**

Important: Dacă ai o alergie alimentară de tip I (IgE-mediată) diagnosticată în prealabil fie printr-un rezultat pozitiv al unui test IgE sau printr-un test prick, sau dacă ai orice alte sensibilități recunoscute față de un anumit aliment, te rugăm să nu consumi alimentul respectiv chiar dacă testul ImuPro nu a relevat vreo reacție la el. Alergiile alimentare IgE-mediate pot cauza reacții cum ar fi șocul anafilactic, erupții cutanate, vomă, mâncărime, etc.

ImuPro identifică niveluri crescute de anticorpi IgG la alimente și oferă recomandări bazate pe aceste descoperiri. Pe baza rezultatelor la testele ImuPro, nu se pot face niciodată aprecieri despre alergiile de tip IgE.

Dacă aveți întrebări despre rezultatele testului ImuPro sau despre alergiile alimentare de tip III, vă rugăm să ne contactați.

Îți urăm succes pe calea către o sănătate mai bună!

Cu considerație,

Echipa ImuPro

Informațiile din documentele primite nu înlocuiesc recomandările unui cadru medical avizat. Rezultatele obținute trebuie interpretate întotdeauna în lumina unui tablou clinic complet. **Modificările în dietă trebuie făcute întotdeauna în urma consultării cu un cadru medical avizat, un dietetician sau un expert în nutriție.** Te rugăm să consulți imediat medicul în legătură cu orice îngrijorări ai avea despre starea ta de sănătate.

Concentrațiile de IgG specific unui aliment determinate de acest test, oferă punctul de plecare în stabilirea unei diete de eliminare și de provocare. Nu putem face o corelare precisă între apariția sau severitatea unui sau mai multor simptome clinice grave cu o anumită concentrație determinată de IgG, de aceea este absolut obligatoriu să eliminăm toate alimentele la care s-a identificat o reacție.

Raportul pacientului:

data nașterii: 27.03.1976 ■ vârsta: 40 ■ sex: f ■ id-ul probei: 077231



REZULTATE IMUPRO BASIC*

	Aprecieri	Număr de alimente	Marja de referință
Anticorpi IgG specifici	■ Valori normale	159	< 8.0 µg/ml IgG
	■ Valori ridicate	4	≥ 8.0 µg/ml IgG
	■ Foarte crescute	17	≥ 18.0 µg/ml IgG
Total	21 din 180 alergeni testați		

Important:

Dacă ai o alergie alimentară de tip I (IgE-mediată) diagnosticată în prealabil fie printr-un rezultat pozitiv al unui test IgE sau printr-un test prick, sau dacă ai orice alte sensibilități recunoscute față de un anumit aliment, te rugăm să nu consumi alimentul respectiv chiar dacă testul ImuPro nu a relevat vreo reacție la el. Alergiile alimentare IgE-mediate pot cauza reacții cum ar fi șocul anafilactic, erupții cutanate, vomă, mâncărime, etc. **ImuPro identifică niveluri crescute de anticorpi IgG la alimente și oferă recomandări bazate pe aceste descoperiri. Pe baza rezultatelor la testele ImuPro, nu se pot face niciodată aprecieri despre alergiile de tip IgE.**

Laborator:CTL & Ortholabor GmbH
Anemonenweg 3a
26160 Bad Zwischenahn
Germany**Expeditor:**

IMUPRO HEALTH ROMANIA

tipul de probă	sânge capilar uman
id-ul probei	077231
metoda de examinare	Analiza de titrare imunoenzimatică pentru detectarea anticorpilor IgG specifici alimentari
data raportului	09.11.2016
raport autorizat de	Siegfried Scholz

Informațiile din documentele primite nu înlocuiesc recomandările unui cadru medical avizat. Rezultatele obținute trebuie interpretate întotdeauna în lumina unui tablou clinic complet. **Modificările în dietă trebuie făcute întotdeauna în urma consultării cu un cadru medical avizat, un dietetician sau un expert în nutriție.** Te rugăm să consulți imediat medicul în legătură cu orice îngrijorări ai avea despre starea ta de sănătate.

Concentrațiile de IgG specific unui aliment determinate de acest test, oferă punctul de plecare în stabilirea unei diete de eliminare și de provocare. Nu putem face o corelare precisă între apariția sau severitatea unuia sau mai multor simptome clinice grave cu o anumită concentrație determinată de IgG, de aceea este absolut obligatoriu să eliminăm toate alimentele la care s-a identificat o reacție.

Raportul pacientului:

data nașterii: 27.03.1976 ■ vârsta: 40 ■ sex: f ■ id-ul probei: 077231



■ Valori normale ■ Valori ridicate ■ Foarte crescute

Legume		Apreciere	Pește și fructe de mare		Apreciere
Anghinare		■	Anghilă		■
Ardei		■	Biban oceanic		■
Ardei iute Cayenne		■	Calamar		■
Brocoli		■	Calcan		■
Cartof		■	Cambulă		■
Castravete		■	Cod		■
Ceapă		■	Crap		■
Conopidă		■	Eglefin		■
Dovleac		■	Halibut		■
Dovlecel		■	Hamsie		■
Fasole boabe mari		■	Hering		■
Fasole Mung		■	Macrou		■
Fasole verde		■	Merluciu		■
Gulie		■	Păstrăv		■
Linte		■	Pește spadă		■
Măsline		■	Plătică		■
Mazăre verde		■	Pollock		■
Morcovi		■	Rac		■
Nap suedez		■	Rechin		■
Năut		■	Sardine		■
Păstârnac		■	Somon		■
Praz		■	Ton		■
Ridichi roșii și albe		■			
Roșie		■	Carn		
Sfeclă		■	Capră		■
Sfeclă mangold		■	Căprioară		■
Soia		■	Cerb/Ciută		■
Spanac		■	Curcan		■
Sparanghel		■	Gâscă		■
Țelină (frunze)		■	Iepure		■
Țelină rădăcină		■	Iepure de câmp		■
Varză albă		■	Miel		■
Varză chinezească		■	Mistreț		■
Varză creată		■	Porc		■
Varză de Bruxelles		■	Prepeliță		■
Varză roșie		■	Pui		■
Varză Savoy		■	Rață		■
Vinete		■	Struț		■
			Vită		■
			Vițel		■
Ouă					
Ou de găină		■	Îndulcitori		
Ou de găscă		■	Miere (amestec)		■
Ou de prepeliță		■	Zahăr de trestie		■

Raportul pacientului:

data nașterii: 27.03.1976 ■ vârstă: 40 ■ sex: f ■ id-ul probei: 077231



■ Valori normale ■ Valori ridicate ■ Foarte crescute

	Apreciere		Apreciere
Fructe		Condimente și ierburi	
Ananas	■	Arpagic	■
Avocado	■	Busuioc	■
Banane	■	Cimbrisor	■
Caise	■	Hrean	■
Căpșune	■	Nucșoară	■
Cireșe-Vișine	■	Oregano	■
Corcodușe	■	Paprika	■
Curmale	■	Pătrunjel	■
Kiwi	■	Piper negru	■
Lămâie	■	Rozmarin	■
Litchi	■	Scorțișoară	■
Mango	■	Semințe de muștar	■
Mere	■	Usturoi	■
Nectarine	■	Vanilie	■
Papaya	■		
Pepene roșu	■	Produse lactate	
Pere	■	Alte produse din lapte de vacă fără cheag	■
Piersici	■	Brânză cu cheag (vacă)	■
Portocale	■	Halloumi (brânză cipriotă)	■
Prune	■	Kefir	■
Smochine	■	Lapte (nefiert)	■
Struguri	■	Lapte de câmilă	■
		Lapte de iapă	■
Semințe și nuci		Lapte fiert	■
Alune	■	Lapte și brânză de capră	■
Arahide	■	Lapte și brânză de oaie	■
Boabe de cacao	■	Ricotta	■
Caju	■		
Fistic	■	Salate	
Migdale	■	Andive	■
Nucă de cocos	■	Cicoare	■
Nuci	■	Radicchio	■
Nuci de Brazilia	■	Rucola	■
Nuci de Macadamia	■	Salată fetică	■
Semințe de dovleac	■	Salată Iceberg	■
Semințe de floarea-soarelui	■	Salată lollo rosso	■
Semințe de in	■	Salată romană	■
Semințe de mac	■	Salată verde	■
Semințe de pin	■		
Susan	■	Ceai, cafea și vin	
		Mentă	■
Ciuperci			
Ciuperci Champignon	■	Aditivi alimentari	
		Făină de guar (E412)	■

Raportul pacientului:

data nașterii: 27.03.1976 ■ vârsta: 40 ■ sex: f ■ id-ul probei: 077231



■ Valori normale ■ Valori ridicate ■ Foarte crescute

	Aprecieri
Drojdie	
Drojdie din bere, pâine	■
Cereale (cu gluten)	
Alac/Spelta*	■
Gluten	■
Grâu*	■
Kamut*	■
Orz*	■
Ovăz*	■
Secară*	■
Alternative la cereale și produse cu amidon	
Amarant	■
Arorut	■
Carob (pudră de roșcovă)	■
Cartof dulce	■
Cassava	■
Castane dulci	■
Fonio-cereală africană	■
Hrișcă	■
Lupin	■
Mei	■
Orez	■
Porumb dulce	■
Quinoa	■
Tapioca	■
Teff-cereală etiopiană	■
Trufă albă	■

* Există cereale ce conțin gluten și cereale ce nu conțin gluten. Din motive tehnice, extractele din cereale care în mod normal conțin gluten (ex. grâu) și glutenul însuși trebuie măsurate separat. Motivul este că extracția glutenului se poate face numai prin metode specifice. În cazul unei reacții pozitive la gluten, aceste cereale sunt considerate la același nivel cu celelalte. De exemplu, dacă glutenul apare cu valori ridicate în raport, atunci și grâu apare tot pe lista cu alimentele cu valori ridicate. Acest lucru este important, căci aceste cereale trebuie evitate exact ca și glutenul pentru a se preveni persistența simptomelor datorate consumului de gluten.

Raportul pacientului:

data nașterii: 27.03.1976 ■ vârstă: 40 ■ sex: f ■ id-ul probei: 077231



RECOMANDĂRI GENERALE

- **Rezultate:** Rezultatele testului arată că ai titruri crescute de anticorpi IgG pentru alimente. Triggerii-ii alergiilor alimentare de tip III sunt o dietă monotonă, împreună cu o permeabilitate crescută a intestinului. Numărul de alimente care au fost testate pozitiv IgG indică faptul că permeabilitatea intestinului tău poate fi crescută și că sistemul tău imunitar răspunde cu o reacție adversă la alimente care în mod normal nu ar trebui recunoscute de sistemul imunitar ca fiind agresori. De fiecare dată când alimentele IgG pozitive sunt consumate, apare o reacție inflamatorie. Acest lucru îți poate slăbi întregul corp. Experiența ne-a arătat că simpla evitare a alimentelor testate pozitiv nu este suficientă și că este nevoie de o modificare a dietei conform principiului rotației.

Numărul de alimente pentru care testele au fost pozitive indică faptul că suferi de o permeabilitate intestinală foarte crescută (sindromul de intestin permeabil). În plus, pot fi prezente și anomalii ale florei intestinale și/sau ale barierei intestinale. S-ar putea să ajute o analiză a compoziției florei intestinale și a funcționalității barierei intestinale printr-o analiză specializată a scaunului.

- **Diagnosticarea florei intestinale:** Alergiile alimentare IgG-mediate sunt în mod normal declanșate sau agravate de nereguli în funcționarea barierei intestinale. Așadar, este foarte important să se stabilească un diagnostic corect, urmat de o recuperare a echilibrului florei intestinale (prin curățarea colonului, de exemplu). S-ar putea să ajute o analiză a compoziției florei intestinale și a funcționalității barierei intestinale printr-o analiză specializată a scaunului. Te rugăm să te adresezi medicului sau terapeutului.

- **Gluten:** Au fost detectate niveluri ridicate de anticorpi IgG la gluten.

Niveluri ridicate de anticorpi IgG la gluten pot indica prezența unei afecțiuni autoimune foarte grave numită "boala celiacă". Trebuie să se demonstreze clar dacă reacția împotriva glutenului se datorează bolii celiace. Pentru a fi siguri despre acest tablou clinic, recomandăm cu convingere următoarele teste: Anti-gliadin IgG, Anti-gliadin IgA, Anti-transglutaminase IgG, Anti-transglutaminase IgA, Anti-endomysium.

Chiar dacă boala celiacă a fost eliminată ca posibilă cauză, poți totuși suferi de o sensibilitate la gluten non-celiacă (NCGS) caz în care de asemenea trebuie să elimini glutenul din alimentație.

Sensibilitatea la gluten nu conduce doar la inflamații intestinale, ci este considerată responsabilă și de creșterea permeabilității intestinale, care poate conduce la severe deficiențe nutriționale, de fier, de vitamina D și acid folic, sau de alte reacții adverse la alimente și afecțiunile asociate, în special în afara intestinului.

- **Alte cauze:** În plus față de o alergie cu manifestare întârziată de tip III, ar mai putea fi vorba și de o afecțiune digestivă fără componentă auto-imună sau de o slabă utilizare a nutrienților, care se poate datora unor cauze diverse. Ar trebui să discuți acest subiect cu medicul care te tratează sau cu alți terapeuți. Posibile cauze pot include metabolizarea precară a carbohidraților (ex. lactoză, fructoză) datorată unui deficit enzimatic sau a unei activități inadecvate a pancreasului ce ar rezulta într-o secreție insuficientă de enzime digestive.

În plus, o micoză, o parazitoză intestinală sau o floră intestinală deficitară pot juca de asemenea un rol. Dacă modificările în dietă făcute în conformitate cu recomandările ImuPro nu aduc niciun fel de îmbunătățiri, ar trebui să urmezi alți pași în diagnosticare.

Raportul pacientului:

data nașterii: 27.03.1976 ■ vârstă: 40 ■ sex: f ■ id-ul probei: 077231



PACIENT:



Alimente pe care să le eviți în timpul fazei de eliminare:

Alac/Spelta	Kamut	Ou de găină
Alte produse din	Kefir	Ou de prepeliță
lapte de vacă fără	Lapte (nefiert)	Ovăz
cheag	Lapte fiert	Ricotta
Brânză cu cheag	Lapte și brânză de	Scorțișoară
(vacă)	capră	Secară
Gluten	Lapte și brânză de	Usturoi
Grâu	oaie	
Halloumi (brânză	Nuci	
cipriotă)	Orz	

Raportul pacientului:

data nașterii: 27.03.1976 ■ vârsta: 40 ■ sex: f ■ id-ul probei: 077231



Permise într-o rotație de 4 zile

Carne	Merluciu	Piersici	Sfeclă	Îndulcitori	Nuci de Brazilia
Capră	Păstrăv	Portocale	Sfeclă mangold	Miere (amestec)	Nuci de Macadamia
Căprioară	Pește spadă	Prune	Soia	Zahăr de trestie	Semințe de dovleac
Cerb/Ciută	Plătică	Smochine	Spanac	Ceai, cafea și vin	Semințe de floarea-soarelui
Curcan	Pollock	Struguri	Sparanghel	Mentă	Semințe de in
Gâscă	Rac	Legume	Țelină (frunze)	Condimente și ierburi	Semințe de mac
Iepure	Rechin	Anghinare	Țelină rădăcină	Arpagic	Semințe de pin
Iepure de câmp	Sardine	Ardei	Varză albă	Busuioc	Susan
Miel	Somon	Ardei iute Cayenne	Varză chinezească	Cimbrisor	Alternative la cereale și produse cu amidon
Mistreț	Ton	Brocoli	Varză creță	Hrean	Amarant
Porc	Ouă	Cartof	Varză de Bruxelles	Nucșoară	Arorut
Prepeliță	Ou de gâscă	Castravete	Varză roșie	Oregano	Carob (pudră de roșcovă)
Pui	Fructe	Ceapă	Varză Savoy	Paprika	Cartof dulce
Rată	Ananas	Conopidă	Vinete	Pătrunjel	Cassava
Struț	Avocado	Dovleac	Produse lactate	Piper negru	Castane dulci
Vită	Banane	Dovlecel	Lapte de cămilă	Rozmarin	Fonio-cereală africană
Vișel	Caise	Fasole boabe mari	Lapte de iapă	Semințe de muștar	Hrișcă
Pește și fructe de mare	Căpșune	Fasole Mung	Salate	Vanilie	Lupin
Anghilă	Cireș-Vișine	Fasole verde	Andive	Aditivi alimentari	Mei
Biban oceanic	Corcoduș	Gulie	Cicoare	Făină de guar (E412)	Orez
Calamar	Curmale	Linte	Radicchio	Drojdie	Porumb dulce
Calcan	Kiwi	Măslina	Rucola	Drojdie din bere, pâine	Quinoa
Cambulă	Lămâie	Mazăre verde	Salată fetică	Semințe și nuci	Tapioca
Cod	Litchi	Morcovi	Salată Iceberg	Alune	Teff-cereală etiopiană
Crap	Mango	Nap suedez	Salată lollo rosso	Arahide	Trufă albă
Eglefin	Mere	Năut	Salată romană	Boabe de cacao	
Halibut	Nectarine	Păstarnac	Salată verde	Caju	
Hamsie	Papaya	Praz	Ciuperci	Fistic	
Hering	Pepene roșu	Ridichi roșii și albe	Ciuperci Champignon	Migdale	
Macrou	Pere	Roșie		Nucă de cocos	

De evitat pentru cel puțin 5 săptămâni

Alac/Spelta	Gluten	Kamut	Lapte și brânză de capră	Orz	Ricotta
Alte produse din lapte de vacă fără cheag	Grâu	Kefir	Lapte și brânză de oaie	Ou de găină	Scorțșoară
Brânză cu cheag (vacă)	Halloumi (brânză cipriotă)	Lapte (nefiert)	Nuci	Ou de prepeliță	Secară
		Lapte fiert		Ovăz	Usturoi