

Documentele personalizate ce însoțesc rezultatele testului dumneavoastră ImuPro Basic

ID-ul probei: 075400

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: 09.09.1972 ■ vârstă: 44 ■ sex: f ■ id-ul probei: 075400



REZULTATE IMUPRO BASIC

	Aprecieri	Număr de alimente	Marja de referință
Anticorpi IgG specifici	■ Valori normale	74	< 8.0 µg/ml IgG
	■ Valori ridicate	15	≥ 8.0 µg/ml IgG
	■ Foarte crescute	1	≥ 18.0 µg/ml IgG
Total	16 din 90 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
Anemonenweg 3a
26160 Bad Zwischenahn
Germany**Expeditor:**

IMUPRO HEALTH ROMANIA

tipul de probă	sânge capilar uman
id-ul probei	075400
metoda de examinare	Analiza de titrare imunoenzimatică pentru detectarea anticorpilor IgG specifici alimentari
data raportului	20.10.2016
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: 09.09.1972 ■ vârstă: 44 ■ sex: f ■ id-ul probei: 075400



■ Valori normale ■ Valori ridicate ■ Foarte crescute

	Apreciere		Apreciere
Legume		Condimente și ierburi	
Ardei	■	Busuioc	■
Ardei iute Cayenne	■	Cimbrisor	■
Brocoli	■	Hrean	■
Cartof	■	Nucșoară	■
Castravete	■	Oregano	■
Ceapă	■	Paprika	■
Dovlecel	■	Pătrunjel	■
Fasole verde	■	Piper negru	■
Gulie	■	Rozmarin	■
Măsline	■	Scorțișoară	■
Mazăre verde	■	Semințe de muștar	■
Morcovi	■	Usturoi	■
Praz	■	Vanilie	■
Roșie	■		
Sfeclă	■	Fructe	
Soia	■	Ananas	■
Țelină rădăcină	■	Banane	■
Varză roșie	■	Caise	■
Vinete	■	Căpșune	■
		Cireșe-Vișine	■
Cereale (cu gluten)		Kiwi	■
Alac/Spelta*	■	Lămâie	■
Gluten	■	Mere	■
Grâu*	■	Nectarine	■
Orz*	■	Pepene roșu	■
Ovăz*	■	Portocale	■
Secară*	■	Struguri	■
Alternative la cereale și produse cu amidon			
Hrișcă	■	Pește și fructe de mare	
Mei	■	Biban oceanic	■
Orez	■	Pollock	■
Porumb dulce	■	Rac	■
		Somon	■
Came		Ton	■
Curcan	■		
Miel	■	Salate	
Porc	■	Salată fetică	■
Pui	■	Salată verde	■
Vită	■		
		Ouă	
		Ou de găină	■

* Există cereale ce conțin gluten și cereale ce nu conțin gluten. Din motive tehnice, extractele din cereale care în mod normal conțin gluten (ex. grâul) 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 grâul 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: 09.09.1972 ■ vârsta: 44 ■ sex: f ■ id-ul probei: 075400



■ Valori normale ■ Valori ridicate ■ Foarte crescute

	Apreciere
Semințe și nuci	
Alune	■
Arahide	■
Boabe de cacao	■
Caju	■
Fistic	■
Migdale	■
Nuci	■
Semințe de dovleac	■
Semințe de floarea-soarelui	■
Semințe de in	■
Semințe de mac	■
Susan	■
Produse lactate	
Alte produse din lapte de vacă fără cheag	■
Brânză cu cheag (vacă)	■
Lapte (nefiert)	■
Lapte și brânză de capră	■
Lapte și brânză de oaie	■
Îndulcitori	
Miere (amestec)	■
Zahăr de trestie	■
Ciuperci	
Ciuperci Champignon	■
Ceai, cafea și vin	
Mentă	■
Aditivi alimentari	
Făină de guar (E412)	■
Drojdie	
Drojdie din bere, pâine	■

Raportul pacientului:

data nașterii: 09.09.1972 ■ vârsta: 44 ■ sex: f ■ id-ul probei: 075400



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: 09.09.1972 ■ vârsta: 44 ■ sex: f ■ id-ul probei: 075400



PACIENT:



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

Alac/Spelta	Oregano
Alune	Orz
Boabe de cacao	Ovăz
Căpșune	Porc
Fasole verde	Scorțișoară
Gluten	Secară
Grâu	
Mentă	
Nectarine	
Nuci	

Raportul pacientului:

data nașterii: 09.09.1972 ■ vârstă: 44 ■ sex: f ■ id-ul probei: 075400



Permise într-o rotație de 4 zile

Carne	Caise	Gulie	Lapte și brânză de capră	Paprika	Semințe de dovleac
Curcan	Cireșe-Vișine	Măslina	Lapte și brânză de oaie	Pătrunjel	Semințe de floarea-soarelui
Miel	Kiwi	Mazăre verde	Salate	Piper negru	Semințe de in
Pui	Lămâie	Morcovi	Salată fetică	Rozmarin	Semințe de mac
Vită	Mere	Praz	Salată verde	Semințe de muștar	Susan
Pește și fructe de mare	Pepene roșu	Roșie	Ciuperci	Usturoi	Alternative la cereale și produse cu amidon
Biban oceanic	Portocale	Sfeclă	Ciuperci Champignon	Vanilie	
Pollock	Struguri	Soia	Îndulcitori	Aditivi alimentari	
Rac	Legume	Țelină rădăcină	Miere (amestec)	Făină de guar (E412)	Hrișcă
Somon	Ardei	Varză roșie	Zahăr de trestie	Drojdie	Mei
Ton	Ardei iute Cayenne	Vinete	Condimente și ierburi	Drojdie din bere, pâine	Orez
Ouă	Brocoli	Produse lactate	Busuioc	Semințe și nuci	Porumb dulce
Ou de găină	Cartof	Alte produse din lapte de vacă fără cheag	Cimbrisor	Arahide	
Fructe	Castravete	Brânză cu cheag (vacă)	Hrean	Caju	
Ananas	Ceapă	Lapte (nefiert)	Nucșoară	Fistic	
Banane	Dovlecel			Migdale	

De evitat pentru cel puțin 5 săptămâni

Alac/Spelta	Căpșune	Grâu	Nuci	Ovăz	Secară
Alune	Fasole verde	Mentă	Oregano	Porc	
Boabe de cacao	Gluten	Nectarine	Orz	Scorțișoară	