

PERCHÈ FARE UN TEST PER LE INTOLLERANZE ALIMENTARI?

Le intolleranze alimentari sono reazioni avverse al cibo dovute alla ripetuta stimolazione del sistema immunitario da parte delle proteine di alcuni cibi.

Si tratta di reazioni dose dipendenti (proporzionali alla quantità di alimento introdotto) caratterizzate dalla produzione di anticorpi specifici di classe IgG.

Questa risposta immunitaria si manifesta tipicamente dopo un certo lasso di tempo (da diverse ore ad alcuni giorni dall'ingestione) come un lento e progressivo "avvelenamento" che può innescare una reazione infiammatoria.

Le reazioni infiammatorie al cibo a lungo andare, per via della ripetuta assunzione dell'alimento stesso possono causare vari disturbi ricorrenti e persistenti, che si manifestano in tutto il corpo, oltre che nel tratto gastro-intestinale.

**Conoscere le tue intolleranze
è la soluzione per scoprire
quali alimenti limitano
il tuo benessere!**

I NOSTRI TEST... LA RISPOSTA PER IL BENESSERE INTESTINALE

FLORA GUT

Per la valutazione della disbiosi intestinale, alterazione degli equilibri e della composizione della flora batterica intestinale.

FLORA GUT+

Rileva la presenza di anticorpi nel sangue diretti contro microrganismi (funghi, muffe e lieviti come Candida a. e Saccharomyces c.) e l'eventuale presenza di fenomeni fermentativi da disbiosi intestinale.

DYSBIO GUT

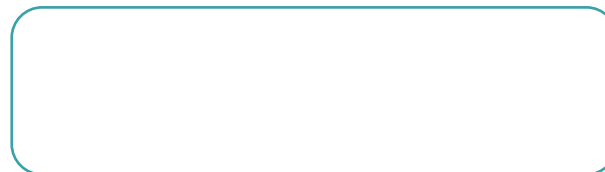
Permette di identificare le reazioni avverse agli alimenti, (intolleranze a alimentari), ai microrganismi (lieviti, muffe e funghi) e di valutare anche la disbiosi intestinale.

SCREEN GUT

Permette di valutare la disbiosi intestinale e verificare l'integrità della barriera intestinale attraverso il dosaggio ematico della Zonulina, una proteina prodotta dalla mucosa quando danneggiata.

LA COSA PIÙ IMPORTANTE
PER NOI È LA SALUTE...LA TUA!

TIMBRO LA TUA FARMACIA DIAGNOSTICA



SVILUPP  FARMA
Lab

SVILUPPO FARMA S.R.L. P.IVA: IT03803591209
VIA GALLIERA 14/16 CASTEL MAGGIORE (BO)
www.sviluppofarma.com - info@sviluppofarmalab.it

TEST INTOLLERANZE ALIMENTARI

**Un aiuto al benessere
intestinale e non solo...**



**I primi passi
per vivere bene e in forma
partono dall'alimentazione!**

FOOD GUT

TEST PER LA RILEVAZIONE
DI REAZIONI AVVERSE
AGLI ALIMENTI E AI LIEVITI

AVVERTI SINTOMI FREQUENTI DI CUI NON HAI ANCORA CAPITO LA CAUSA?

I disturbi associati alle intolleranze alimentari sono estremamente vari e possono colpire diverse parti del corpo:

SINTOMI GENERALI:

Stanchezza cronica, sonnolenza, ritenzione idrica, aumento della sudorazione, sovrappeso.

APPARATO GASTRO-ENTERICO:

Difficoltà digestive, gonfiore e dolore addominale, nausea, iperacidità, gastrite, colite, diarrea, stitichezza, flatulenza, eruttazione, aerofagia.

APPARATO CUTANEO:

Orticaria, acne, eczema, dermatite, psoriasi, cellulite.

SISTEMA NERVOSO:

Cefalea, emicrania, alterazione dell'equilibrio, ansia, irritabilità, difficoltà di concentrazione.

APPARATO RESPIRATORIO:

Asma, tosse, raucedine, eccesso di muco, rinofaringite, sinusite, bronchite ricorrente.

APPARATO URO-GENITALE:

Infiammazioni ricorrenti, cistiti, vaginiti, candidosi.

SISTEMA MUSCOLO-ARTICOLARE:

Crampi, spasmi, tremori muscolari, debolezza muscolare, dolori articolari e muscolari, infiammazioni muscolo tendinee.

SOFFRI SPESSO DI QUESTI SINTOMI?

Potrebbero essere indice di
UN'INTOLLERANZA ALIMENTARE!

**RICHIEDI AL TUO FARMACISTA IL KIT
PER ESEGUIRE IL TEST
e scopri i cibi che alimentano
il tuo malessere!**

TEST INTOLLERANZE ALIMENTARI E MICRORGANISMI CON ANALISI DI FUNGHI MUFFE E LIEVITI

IL **FOOD GUT** evidenzia quali sono i cibi che scatenano reazioni avverse nell'organismo attraverso il dosaggio nel siero delle Ig G scatenate dal consumo continuativo dell'alimento a cui ci si è sensibilizzati.

Il test analizza anche 5 microrganismi (**lieviti, muffe e funghi**) utilizzati nell'industria alimentare della panificazione, della produzione di vini e formaggi o impiegati come conservanti.

Grazie all'affidabilità della metodica **Microarray** il test permette il dosaggio contemporaneo delle IgG dirette contro **90 o 180** alimenti.

E UNA VOLTA FATTO IL TEST?

Occorre un piano alimentare di recupero della tolleranza eliminando gli alimenti dalla dieta, per poi reintrodurli gradualmente.

Il referto del test **FOOD GUT** è accompagnato da uno schema alimentare a rotazione con indicati gli alimenti da sospendere e quelli con cui sostituirli, consentendo così anche la correzione di abitudini alimentari scorrette.

Per un una "dieta di disintossicazione" personalizzata, i nostri specialisti della nutrizione sono a tua disposizione.

DALLE INTOLLERANZE ALIMENTARI SI PUO' GUARIRE!

**CHIEDI AL TUO FARMACISTA COME
INIZIARE IL TUO PERCORSO PER IL
RECUPERO DELLA TOLLERANZA!**

ELENCO DEI 180 ALIMENTI TESTATI

AGNELLO
ACCIUGA
AGLIO
ALBICOCCA
ALLORO
ANACARDI
ANANAS
ANATRA
ANGUILLA
ANICE
ARACHIDI
ARANCIA
ARINGA
ASIAGO
ASPARAGI
ASPERGILLUS NIGER
ASTICE
AVENA
AVOCADO
BACCALA'
BANANA
BASILICO
BIETOLA
BRANZINO
BROCCOLO
CACAO
CACHI
CAFFE'
CALAMARO
CAMOMILLA
CANDIDA ALBICANS
CANNELLA
CAPPERI
CARCIOFO
CAROTA
CASTAGNA
CAVALLO
CAVOLFIORIO
CAVOLINI DI BRUX.
CECI
CETRIOLO
CICORIA
CILIEGIA
CINGHIALE
CIPOLLA
COCCO
COCOMERO
CODA DI ROSPO
CONIGLIO
CORIANDOLO
COZZA
CRESCIONE
EMMENTALER
ERBA CIPOLLINA
FAGIANO
FAGIOLINI
FAGIOLO
FARRO
FAVA
FICO
FICO D'INDIA
FINOCCHIO
FORMAGGIO FUSO

FRAGOLA
FUNGHI CHAMP.
FUNGHI PORCINI
GAMBERO
GORGONZOLA
GRANA PADANO
GRANCHIO
GRANO DURO
GRANO SARACENO
GRANO TENERO
HALIBUT
INDIVIA
KAMUT
KIWI
LAMPONE
LATTE DI CAPRA
LATTE DI MUCCA
LATTE DI PECORA
LATTUGA
LENTICCHIE
LIEVITO DI BIRRA
LIMONE
LIQUIRIZIA
LUPPOLO
MAGGIORANA
MAIALE
MAIS
MALTO D'ORZO
MANDARINO
MANDORLA
MANGO
MANZO
MELA
MELANZANA
MELOGRANO
MELONE
MENTA
MERLUZZO
MIELE
MIRTILLO
MORA
MOZZARELLA
MOZZARELLA DI BUF.
MUCOR RACEMOSUS
NOCCIOLA
NOCE
NOCE MOSCATA
OCA
OLIVA
ORATA
ORIGANO
ORTICA
ORZO
PAPAIA
PAPRIKA
PARMIGIANO REGG.
PATATA
PECORINO
PENICILLIUM NOT.
PEPE NERO
PEPERONCINO
PEPERONI
PERA

PESCA
PINOLI
PISELLI
PISTACCHIO
PLATESSA
POLLO
POLPO
POMODORO
POMPELMO
PORRO
PREZZEMOLO
PRUGNA
RAFANO
RAPA
RAVANELLO
RICOTTA
RISO
ROMBO
ROSMARINO
RUCOLA
SALMONE
SALVIA
SARDINA
SCAROLA
SEDANO
SEGALE
SEME DI GIRASOLE
SEME DI LINO
SEME DI ZUCCA
SENAPE
SEPIA
SESAMO
SGOMBRO
SOGLIOLA
SOIA
SPINACI
TACCHINO
TAPIOCA
TE'
TE' VERDE
TIGLIO
TIMO
TONNO
TROTA
UOVO
UVA BIANCA
UVA ROSSA
VANIGLIA
VERZA
VITELLO
VONGOLE
ZENZERO
ZUCCA
ZUCCHINA

MICRORGANISMI
SACCHAROMYCES C.
ASPERGILLUS N.
PENICILLIUM N.
MUCOR R.
CANDIDA A.

***90 ALIMENTI**