



ANÁLISE DE HIPERSENSIBILIDADE ALIMENTAR

Identifica a sensibilidade a 216 tipos de alimentos.



DETALHES DA ANÁLISE HIPERSENSIBILIDADE ALIMENTAR

Você optou pela realização de uma análise de Hipersensibilidade Alimentar, com o qual será possível determinar anticorpos da classe IgG contra uma série de alimentos e seus respectivos aditivos. Normalmente, a realização de um teste desse tipo só é considerada se os estudos tradicionais e os tratamentos com base neles não tiverem obtido nenhuma melhoria ou apenas melhorias muito discretas na saúde, ou se o diagnóstico clássico não tiver fornecido resultados esclarecedores.

Muitas vezes, são os próprios interessados que procuram especialistas em sua busca por métodos de tratamento alternativos, que incluem uma possível anomalia do funcionamento intestinal no respectivo quadro clínico, levando em consideração uma abordagem mais global. A determinação dos anticorpos direcionados contra alimentos faz parte da resposta à esta questão, que deve ser vista como parte integrante de uma anamnese exaustiva.

A formação de anticorpos contra invasores (p. ex., vírus, bactérias, bem como alimentos e seus respectivos aditivos) é um processo fisiológico normal, a partir do qual não necessariamente se desenvolve uma doença. A causa para a constituição de uma intolerância a um alimento é um intestino doente (cronicamente), que apresenta uma permeabilidade aumentada para ingredientes alimentares. Estes ingredientes chegam à corrente sanguínea e o sistema imunológico pode reagir contra as substâncias estranhas com a formação de anticorpos IgG. Conseqüentemente, formam-se os chamados imunocomplexos, que podem desencadear uma série de reações inflamatórias e, assim, uma série de sintomas.

Você receberá os resultados dos testes listados em duas variantes distintas:

1. Resultados do teste por categoria de alimentos;
2. Resultados do teste por intensidade da resposta imunológica.

No seu relatório de resultados, você poderá obter resultados para 216 diferentes alimentos que podem desencadear todas as intolerâncias alimentares. Os anticorpos são definidos individualmente para cada alimento. Uma exceção são os cogumelos, que, devido à variedade de categorias, são reunidos em duas categorias.



O início dos sintomas sempre demora em caso de intolerância alimentar (de várias horas a dias após a ingestão dos alimentos), razão pela qual pode ser muito difícil associá-los a um quadro clínico especial, mesmo para os especialistas. A formação dos anticorpos frequentemente reforça uma doença inflamatória já existente, ou os sintomas são reconhecidos pela primeira vez.

Por isso se descreve, p. ex., a relação entre intolerâncias alimentares e doenças do trato gastrointestinal, artrite reumatoide e doenças de pele, bem como um efeito de reforço dos sintomas de enxaquecas, hiperatividade e autismo (intensidade e frequência das crises). É igualmente possível uma influência sobre a fertilidade, o envelhecimento ou grandes oscilações injustificadas de peso.

13 CATEGORIAS DE ALIMENTOS

-  CEREAIS LIVRES DE GLÚTEN E ALIMENTOS ALTERNATIVOS
-  CEREAIS CONTENDO GLÚTEN
-  CARNE
-  FRUTAS
-  LEITE E OVO
-  ERVAS E ESPECIARIAS
-  VEGETAIS
-  NOZES E SEMENTES
-  LEGUMES
-  COGUMELOS
-  SALADAS
-  PEIXES E FRUTOS DO MAR
-  DIVERSOS



5 CLASSES DE RESPOSTA INFLAMATÓRIA

TABELA DE CLASSES

CLASSE	CONCENTRAÇÃO (U/ml)	CORES	RESULTADO
0	<=7.5	●	SEM REAÇÃO
1	De 7.51 a 12.50	●	REAÇÃO FRACA
2	De 12.51 a 20.00	●	REAÇÃO MODERADA
3	De 20.01 a 50.00	●	REAÇÃO FORTE
4	>50.00	●	REAÇÃO MUITO FORTE

Com base na intensidade da reação imunológica, você poderá ver até que ponto o seu corpo reage aos alimentos correspondentes, e isso é apresentado em um total de 5 classes (de 0 a 4, codificadas por cores). Com um resultado das classes 3 e 4, deve-se partir de uma reação imunológica (muito) forte, a classe 2 demonstra uma reação média (moderada). As classes 0 e 1 significam que não existe reação ou que existem apenas quantidades muito pequenas de anticorpos.

A classificação se realiza através da concentração dos anticorpos IgG e é indicada nas chamadas unidades por ml (U/ml).

Os resultados obtidos com este teste não representam um diagnóstico completo e não podem ser uma base exclusiva para uma mudança alimentar. Além disso, a presença de anticorpos por si só não diz nada sobre uma potencial doença, requerendo a apresentação de sintomas relacionados. Não realize qualquer autodiagnóstico e procure um especialista devidamente formado para tomar eventuais medidas para a melhoria de seu estado de saúde.

Em geral, em caso de quadro clínico formado e uma reação imunológica de classe 4, recomendamos a retirada dos alimentos associados a uma reação de resposta imunológica muito forte durante, pelo menos, 3 meses. Com resultados de intensidade 3, os alimentos em questão devem ser reduzidos ou deve ser realizada uma dieta rotativa de 3 meses. Com resultados de classe 2, só em casos raros deve-se partir de um contexto de intolerância alimentar, e as classes 0 e 1 indicam o estado fisiológico normal, de modo que todos os alimentos podem ser consumidos sem limitações.



A mudança do comportamento alimentar ou a retirada completa de um ou vários alimentos deve ser sempre cuidadosamente planejada e acompanhada, a fim de se garantir que os ingredientes alimentares essenciais estejam disponíveis em quantidades suficientes. Por isso, em caso de resultados positivos, procure o aconselhamento de um nutricionista ou de outra pessoa qualificada.

Tenha em mente que, no teste realizado, não são definidos anticorpos da classe IgE tal como surgem em alergias clássicas (alergia alimentar). Nesse caso, sintomas como formigamento na zona da boca, urticária, edema nos lábios, no rosto, na língua e na garganta e até choque anafilático surgem em forma de uma reação repentina, que podem ser muito bem atribuídos a uma alergia. Se apresentar uma alergia alimentar, é recomendável eliminar de forma permanente os alimentos que apresentam resultados de teste positivos da sua alimentação. O mesmo se aplica se sofrer de doença celíaca ou de, p. ex., intolerância à lactose.

classe 0 e 1

ALIMENTOS PODEM
SER CONSUMIDOS
SEM LIMITAÇÃO

classe 2

REDUÇÃO OU INCLUSÃO
EM DIETA ROTATIVA
DE 3 MESES.

classe 3

REDUÇÃO OU INCLUSÃO
EM DIETA ROTATIVA
DE 3 MESES.

classe 3 E 4

RETIRADA DOS
ALIMENTOS POR
3 MESES.



LAUDO DA ANÁLISE DE
HIPERSENSIBILIDADE ALIMENTAR

NOME DO PACIENTE

NOME DO PACIENTE

Sexo do paciente: Feminino

Data de nascimento: 15/06/1990

Solicitante: Não informado (NI)

REALIZADO POR
INSIDE DIAGNÓSTICO S.A.

Tecnologia: ImunoBlot
Unidade de Análise: INSIDE CENTRAL

Coleta realizada em: 17/10/2019
Amostra recebida em: 25/10/2019



Laudo - Hipersensibilidade Alimentar

Cereais Contendo Glúten	Classe	U/ml	Cereais Livres de Glúten e Alimentos Alternativos	Classe	U/ml
Aveia (<i>Avena sativa</i>)	■	3,85	Alfarroba (<i>Ceratonia siliqua</i>)	■	0,00
Centeio (<i>Secale cereale</i>)	■	9,64	Arroz (<i>Oryza sativa</i>)	■	3,21
Cevada (<i>Hordeum vulgare</i>)	■	3,85	Colza (<i>Brassica napus</i>)	■	4,41
Gliadina/Glúten (<i>T. aestivum</i>)	■	8,48	Milho (<i>Zea mays</i>)	■	5,77
Trigo (<i>Triticum aestivum</i>)	■	3,21	Painço (<i>Panicum miliaceum</i>)	■	1,92
Trigo Vermelho (<i>Triticum spelta</i>)	■	8,18	Semente de Linho (<i>Linum usitatissimum</i>)	■	3,21
			Trigo Sarraceno (<i>Fagopyrum esculentum</i>)	■	1,92

Carne	Classe	U/ml	Leite e Ovo	Classe	U/ml
Carne de Avestruz (<i>Struthio camelus</i>)	■	2,94	Beta-Lactoglobulina	■	7,78
Carne de Cabra (<i>Capra hircus</i>)	■	0,73	Caseína	■	48,70
Carne de Cavalo (<i>Equus ferus caballus</i>)	■	2,20	Clara de Ovo (Galinha)	■	7,89
Carne de Codorna (<i>Cortunix cortunix</i>)	■	2,94	Gema de Ovo (Galinha)	■	5,77
Carne de Coelho (<i>Oryctolagus cuniculus</i>)	■	5,14	Iogurte	■	7,89
Carne de Corça (<i>Capreolus capreolus</i>)	■	3,67	Kefir	■	17,20
Carne de Cordeiro (<i>Ovis aries musimon</i>)	■	8,18	Leite de Cabra	■	1,92
Carne Bovina (<i>Bos domesticus</i>)	■	2,57	Leite de Ovelha	■	1,28
Carne de Frango (<i>Gallus gallus domesticus</i>)	■	1,28	Leite de Vaca	■	9,06
Carne de Galinha d'angola (<i>Numida meleagris</i>)	■	11,12	Manteiga	■	18,10
Carne de Ganso (<i>Anserinae spp.</i>)	■	2,94	Mussarela	■	14,30
Carne de Pato (<i>Anas platyrhynchos</i>)	■	2,94	Queijo Coalhado	■	15,70
Carne de Peru (<i>Meleagris gallopavo</i>)	■	3,85	Queijo Emmental	■	40,80
Carne de Porco (<i>Sus scrofa domestica</i>)	■	10,52	Queijo Cottage	■	58,90
			Queijo Processado (<i>Bos primigenius f. taurus</i>)	■	54,00
			Queijo Camembert	■	50,20
			Queijo de Ovelha	■	7,89
			Queijo de Cabra	■	11,98

NOME DO PACIENTE

Sexo do paciente: Feminino

Data de nascimento: 15/06/1990

Solicitante: Não informado (NI)

REALIZADO POR
INSIDE DIAGNÓSTICO S.A.

Tecnologia: ImunoBlot
Unidade de Análise: INSIDE CENTRAL

Coleta realizada em: 17/10/2019
Amostra recebida em: 25/10/2019



Laudo - Hipersensibilidade Alimentar

Frutas	Classe	U/ml	Ervas e Especiarias	Classe	U/ml
Abacate (<i>Persea americana</i>)	■	4,66	Açafrão (<i>Crocus sativus</i>)	■	2,67
Abacaxi (<i>Ananas comosus</i>)	■	4,87	Alcaparra (<i>Capparis spinosa</i>)	■	0,89
Ameixa (<i>Prunus domestica</i>)	■	3,10	Alecrim (<i>Salvia rosmarinus</i>)	■	3,10
Amora (<i>Rubus plicatus</i>)	■	2,91	Alho (<i>Allium sativum</i>)	■	7,93
Banana (<i>Musa sapientum</i>)	■	2,20	Baunilha (<i>Vanilla planifolia</i>)	■	42,80
Cereja (<i>Prunus avium</i>)	■	10,14	Camomila (<i>Matricaria chamomilla</i> var. <i>recutita</i>)	■	3,12
Cranberry (<i>American cranberry</i>)	■	1,16	Canela (<i>Cinnamomum verum</i>)	■	2,66
Damasco (<i>Prunus armeniaca</i>)	■	5,49	Cebolinha (<i>Allium schoenoprasum</i>)	■	2,67
Figo (<i>Ficus carica</i>)	■	11,25	Coentro (<i>Coriandrum sativum</i>)	■	0,89
Framboesa (<i>Rubus idaeus</i>)	■	1,34	Cominho (<i>Cuminum cyminum</i>)	■	4,46
Groselheira (<i>Ficus carica</i> alfa)	■	2,33	Cravo-da-Índia (<i>Syzygium aromaticum</i>)	■	4,46
Cassis (<i>Ribes nigrum</i>)	■	6,98	Curry (<i>Murraya koenigii</i>)	■	9,17
Groselha Vermelha (<i>Ribes uva-crispa</i>)	■	3,49	Endro (<i>Anethum graveolens</i>)	■	0,89
Kiwi (<i>Actinidia deliciosa</i>)	■	6,64	Estragão (<i>Artemisia dracunculus</i>)	■	4,90
Laranja (<i>Citrus sinensis</i>)	■	11,76	Folha de louro (<i>Laurus nobilis</i>)	■	0,89
Líchia (<i>Litchi chinensis</i>)	■	7,57	Gengibre (<i>Zingiber officinale</i>)	■	7,57
Lima (<i>Citrus aurantifolia</i>)	■	11,19	Hortelã (<i>Mentha piperita</i>)	■	8,13
Limão (<i>Citrus lemon</i>)	■	0,89	Lúpulo (<i>Humulus lupulus</i>)	■	12,70
Maçã (<i>Malus domestica</i>)	■	1,65	Manjeriço (<i>Ocimum basilicum</i>)	■	3,10
Mamão (<i>Carica papaya</i>)	■	5,35	Manjerona (<i>Origanum majorana</i>)	■	5,35
Manga (<i>Mangifera indica</i>)	■	3,12	Menta (<i>Mentha spicata</i>)	■	4,01
Melão Mel (<i>Cucumis melo</i>)	■	4,07	Noz-Moscada (<i>Myristica fragrans</i>)	■	2,21
Melão Cantaloupe (<i>Cucumis melo</i> var. <i>cantalupo</i>)	■	3,56	Orégano (<i>Origanum vulgare</i>)	■	4,43
Melancia (<i>Citrullus lanatus</i> subsp. <i>vulgaris</i>)	■	2,66	Pimenta do Reino (<i>Piper nigrum</i>)	■	5,31
Mirtilo (<i>Vaccinium myrtillus</i>)	■	4,07	Pimenta-Caiena (<i>Capsicum annum</i> var. <i>acuminatum</i>)	■	9,77
Morango (<i>Fragaria ananassa</i>)	■	0,89	Salsinha (<i>Petroselinum hortense</i>)	■	3,99
Nectarina (<i>Prunus persica</i> var. <i>nucipersica</i>)	■	1,77	Sálvia (<i>Salvia officinalis</i>)	■	0,45
Pêra (<i>Pyrus communis</i>)	■	1,33	Semente de Anis (<i>Pimpinella anisum</i>)	■	2,23

NOME DO PACIENTE

Sexo do paciente: Feminino

Data de nascimento: 15/06/1990

Solicitante: Não informado (NI)

REALIZADO POR
INSIDE DIAGNÓSTICO S.A.

Tecnologia: ImunoBlot
Unidade de Análise: INSIDE CENTRAL

Coleta realizada em: 17/10/2019
Amostra recebida em: 25/10/2019



Laudo - Hipersensibilidade Alimentar

Frutas	Classe	U/ml	Ervas e Especiarias	Classe	U/ml
Pêssego (<i>Prunus persica</i>)	■	1,78	Semente de Mostarda (<i>Brassica alba</i>)	■	36,10
Quadril de Rosa (<i>Rosa canina</i>)	■	1,27	Semente de Papoula (<i>Papaver somniferum</i>)	■	8,55
Romã (<i>Punica granatum</i>)	■	4,67	Tomilho (<i>Thymus vulgaris</i>)	■	7,74
Tâmara (<i>Phoenix dactylifera</i>)	■	8,95			
Toranja (<i>Citrus paradisi</i>)	■	16,50			
Uva (<i>Vitis vinifera</i>)	■	5,33			
Uva Passa (<i>Vitis vinifera</i>)	■	9,51			

Nozes e Sementes	Classe	U/ml	Vegetais	Classe	U/ml
Amêndoa (<i>Prunus dulcis</i>)	■	11,38	Abobrinha (<i>Cucurbita pepo</i> var. <i>meloepo</i>)	■	14,90
Amendoim (<i>Arachis hypogea</i>)	■	2,67	Acelga (<i>Swiss chard</i> , <i>Beta vulgaris</i> subsp. <i>vulgaris</i>)	■	1,35
Avelã (<i>Corylus avellana</i>)	■	1,78	Aipo (<i>Apium graveolens</i>)	■	6,31
Castanha Portuguesa (<i>Castanea sativa</i>)	■	11,44	Alho-Poró (<i>Allium ampeloprasum</i>)	■	5,16
Castanha do Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>)	■	9,70	Alcachofra (<i>Cynara cardunculus</i> var. <i>scolymus</i>)	■	3,44
Castanha de Caju (<i>Anacardium occidentale</i>)	■	7,56	Alcachofra Girassol (<i>Helianthus tuberosus</i>)	■	5,39
Côco (<i>Cocos nucifera</i>)	■	5,33	Aspargo (<i>Asparagus officinalis</i>)	■	24,30
Gergelim (<i>Sesamum indicum</i>)	■	4,45	Azeitona (<i>Olea europaea</i>)	■	2,29
Macadâmia (<i>Macadamia integrifolia</i>)	■	10,09	Batata (<i>Solanum tuberosum</i>)	■	11,67
Noz (<i>Juglans regia</i>)	■	0,89	Batata Doce (<i>Ipomoea batatas</i>)	■	8,39
Noz-de-Cola (<i>Cola nitida</i>)	■	1,27	Berinjela (<i>Solanum melongena</i>)	■	8,54
Pinhão (<i>Pinus edulis</i>)	■	39,20	Beterraba (<i>Beta vulgaris</i> subsp. <i>vulgaris</i> var. <i>conditiva</i>)	■	4,02
Pistache (<i>Pistacia vera</i>)	■	5,78	Brócolis (<i>Brassica oleracea</i> var. <i>italica</i>)	■	7,75
Semente de Cacau (<i>Theobroma cacao</i>)	■	2,22	Brotos de Bambú (<i>Bambusa</i> sp.)	■	42,00
Semente de Girassol (<i>Helianthus annuus</i>)	■	3,56	Abóbora (<i>Cucurbita pepo</i>)	■	9,31
			Cebola (<i>Allium cepa</i>)	■	1,72
			Cenoura (<i>Daucu carota</i>)	■	11,41
			Chalota (<i>Allium cepa</i> var. <i>aggregatum</i>)	■	3,37
			Couve (<i>Brassica oleracea</i> var. <i>sabellica</i> L.)	■	13,70
			Couve-Flor (<i>Brassica oleracea</i> var. <i>Botrytis</i>)	■	8,09

NOME DO PACIENTE

Sexo do paciente: Feminino

Data de nascimento: 15/06/1990

Solicitante: Não informado (NI)

REALIZADO POR
INSIDE DIAGNÓSTICO S.A.

Tecnologia: ImunoBlot
Unidade de Análise: INSIDE CENTRAL

Coleta realizada em: 17/10/2019
Amostra recebida em: 25/10/2019



Laudo - Hipersensibilidade Alimentar

Legumes	Classe	U/ml	Vegetais	Classe	U/ml
Feijão de Corda (<i>Phaseolus vulgaris</i>)	■	0,66	Couve-Lombarda (<i>Brassica oleracea</i> convar. <i>capitata</i> var. <i>sabauda</i>)	■	3,46
Ervilha (<i>Pisum sativum</i>)	■	2,96	Couve de Bruxelas (<i>Crocus sativus</i>)	■	1,48
Fava (<i>Vicia faba</i>)	■	1,48	Espinafre (<i>Spinachia oleracea</i>)	■	1,64
Feijão Branco (<i>Phaseolus vulgaris</i>)	■	7,68	Folha da Videira (<i>Vitis vitifera</i>)	■	9,28
Feijão Roxo (<i>Phaseolus vulgaris</i>)	■	0,99	Erva-Doce (<i>Foeniculum vulgare</i>)	■	3,46
Feijão Mungo (<i>Vigna radiata</i>)	■	1,48	Nabo (<i>Brassica oleracea</i> var. <i>gongylodes</i> L.)	■	1,64
Grão de Bico (<i>Cicer arietinum</i>)	■	1,48	Pimenta Malagueta (<i>Capsicum frutescens</i>)	■	0,66
Grão de Soja (<i>Glycine max</i>)	■	3,28	Pimentão (<i>Capsicum annuum</i>)	■	5,91
Lentilha (<i>Lens culinaris</i>)	■	10,97	Pepino (<i>Cucumis sativus</i>)	■	0,99
			Repolho Branco (<i>Brassica</i> spp.)	■	0,99
			Couve-China (<i>Brassica rapa</i> subsp. <i>pekinensis</i>)	■	0,99
Saladas	Classe	U/ml	Repolho Roxo (<i>Brassica oleracea</i> convar. <i>capitata</i> var. <i>rubra</i> L.)	■	2,96
Alface (<i>Lactuca sativa</i>)	■	4,27	Rabanete (<i>Raphanus sativus</i>)	■	0,00
Alface Americana (<i>Lactuca sativa</i>)	■	0,49	Raiz-Forte (<i>Armoracia rusticana</i>)	■	2,96
Chicória (<i>Cichorium intybus</i>)	■	0,49	Raiz de Alcaçuz (<i>Glycyrrhiza glabra</i>)	■	0,99
Rúcula (<i>Eruca sativa</i>)	■	0,99	Ervilha-Torta (<i>Pisum sativum</i> var. <i>saccharatum</i>)	■	0,99
Canônicos (<i>Valerianella locusta</i>)	■	6,57	Tomate (<i>Solanum lycopersicum</i>)	■	0,66

NOME DO PACIENTE

Sexo do paciente: Feminino

Data de nascimento: 15/06/1990

Solicitante: Não informado (NI)

REALIZADO POR
INSIDE DIAGNÓSTICO S.A.

Tecnologia: ImunoBlot
Unidade de Análise: INSIDE CENTRAL

Coleta realizada em: 17/10/2019
Amostra recebida em: 25/10/2019



Laudo - Hipersensibilidade Alimentar

Legumes	Classe	U/ml	Vegetais	Classe	U/ml
Feijão de Corda (<i>Phaseolus vulgaris</i>)	■	0,66	Couve-Lombarda (<i>Brassica oleracea</i> convar. <i>capitata</i> var. <i>sabauda</i>)	■	3,46
Ervilha (<i>Pisum sativum</i>)	■	2,96	Couve de Bruxelas (<i>Crocus sativus</i>)	■	1,48
Fava (<i>Vicia faba</i>)	■	1,48	Espinafre (<i>Spinachia oleracea</i>)	■	1,64
Feijão Branco (<i>Phaseolus vulgaris</i>)	■	7,68	Folha da Videira (<i>Vitis vitifera</i>)	■	9,28
Feijão Roxo (<i>Phaseolus vulgaris</i>)	■	0,99	Erva-Doce (<i>Foeniculum vulgare</i>)	■	3,46
Feijão Mungo (<i>Vigna radiata</i>)	■	1,48	Nabo (<i>Brassica oleracea</i> var. <i>gongylodes</i> L.)	■	1,64
Grão de Bico (<i>Cicer arietinum</i>)	■	1,48	Pimenta Malagueta (<i>Capsicum frutescens</i>)	■	0,66
Grão de Soja (<i>Glycine max</i>)	■	3,28	Pimentão (<i>Capsicum annuum</i>)	■	5,91
Lentilha (<i>Lens culinaris</i>)	■	10,97	Pepino (<i>Cucumis sativus</i>)	■	0,99
			Repolho Branco (<i>Brassica</i> spp.)	■	0,99
			Couve-China (<i>Brassica rapa</i> subsp. <i>pekinensis</i>)	■	0,99
			Repolho Roxo (<i>Brassica oleracea</i> convar. <i>capitata</i> var. <i>rubra</i> L)	■	2,96
			Rabanete (<i>Raphanus sativus</i>)	■	0,00
			Raiz-Forte (<i>Armoracia rusticana</i>)	■	2,96
			Raiz de Alcaçuz (<i>Glycyrrhiza glabra</i>)	■	0,99
			Ervilha-Torta (<i>Pisum sativum</i> var. <i>saccharatum</i>)	■	0,99
			Tomate (<i>Solanum lycopersicum</i>)	■	0,66

Saladas	Classe	U/ml
Alface (<i>Lactuca sativa</i>)	■	4,27
Alface Americana (<i>Lactuca sativa</i>)	■	0,49
Chicória (<i>Cichorium intybus</i>)	■	0,49
Rúcula (<i>Eruca sativa</i>)	■	0,99
Canônicos (<i>Valerianella locusta</i>)	■	6,57

NOME DO PACIENTE

Sexo do paciente: Feminino

Data de nascimento: 15/06/1990

Solicitante: Não informado (NI)

REALIZADO POR
INSIDE DIAGNÓSTICO S.A.

Tecnologia: ImunoBlot
Unidade de Análise: INSIDE CENTRAL

Coleta realizada em: 17/10/2019
Amostra recebida em: 25/10/2019



Laudo - Hipersensibilidade Alimentar

Diversos	Classe	U/ml	Peixe e Frutos do Mar	Classe	U/ml
Agarose (<i>Gracilária confervoides</i>)	■	8,66	Anchova (<i>Engraulidae</i>)	■	1,64
Babosa (<i>Aloe vera</i>)	■	3,65	Arenque (<i>Clupea harengus</i>)	■	0,91
Café (<i>Coffea arabica</i>)	■	3,28	Atum (<i>Thunnus albacares</i>)	■	4,92
Chá Preto (<i>Camellia sinensis</i>)	■	3,28	Bacalhau (<i>Gadus morhua</i>)	■	4,92
Chá Verde (<i>Camellia sinensis</i>)	■	1,82	Badejo (<i>Dicentrarchus labrax</i>)	■	1,37
Fermento Biológico (<i>Saccharomyce cerevisiae</i>)	■	11,56	Camarão (<i>Metapenaeus affinis</i>)	■	1,64
Fermento em Pó	■	0,91	Caranguejo (<i>Cancer pagurus</i>)	■	1,37
Levedura de Cerveja (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>)	■	10,81	Carpa (<i>Cyprinus carpio</i>)	■	1,37
Mel (<i>Honey from Apis mellifera</i>)	■	1,64	Cavalinha (<i>Scomber scombrus</i>)	■	1,37
Oleo de Cártamo	■	1,37	Caviar (<i>roe from Acipenser sturio</i>)	■	0,46
			Dourada (<i>Sparus auratus</i>)	■	1,82
			Enguia (<i>Anguilla anguilla</i>)	■	0,91
			Hadoque (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>)	■	0,46
			Lagosta (<i>Palinuridae ssp.</i>)	■	0,91
			Lagostim (<i>Procambarus clarkii</i>)	■	4,92
			Lula (<i>Decabrachia sp.</i>)	■	0,91
			Amêijoia (<i>Venerupis decussatus</i>)	■	0,00
			Ostra (<i>Crassostrea gigas</i>)	■	1,37
			Peixe-Espada (<i>Xiphias gladius</i>)	■	0,00
			Peixe Lúcio (<i>Esox lucius</i>)	■	0,46
			Polvo (<i>Octopus sp.</i>)	■	0,46
			Peixe-Pregado (<i>Scophthalmus maximus</i>)	■	0,46
			Salmão (<i>Salomo salar</i>)	■	3,28
			Sardinha (<i>Sardina pilchardus</i>)	■	0,91
			Peixe-Vermelho (<i>Percidae ssp.</i>)	■	0,91
			Linguado (<i>Solea solea</i>)	■	4,92
			Truta (<i>Oncorhynchus mykiss</i>)	■	1,64
Cogumelos	Classe	U/ml			
Mix de Cogumelos 1 (ostra, champignon, shitake, chantarelle)	■	6,55			
Mix de Cogumelos 2 (<i>Boletus badius</i> , <i>Boletus edulis</i>)	■	18,10			

Reserva

Todos os direitos reservados. Proibida a reprodução total ou parcial.