




GENERAL LAB

Resultados Laboratorio

Petición	Paciente	Fecha registro	Fecha extracción	Impreso	
14UF00592	80388444	14/02/2014 09:59	14/02/2014 09:57	10/03/2014 13:21	
Nombre	Apellidos	Fecha nacimiento	Edad	Sexo	
GUILLAUME	BELANGER			Hombre	

Nombre	Doctor
BELANGER , GUILLAUME	
	GENERAL LAB, S.A.

Test **A200**[®] *dieta mediterránea*

ESTUDIO DE INTOLERANCIA ALIMENTARIA A200



ESTUDIO DE INTOLERANCIA ALIMENTARIA A200

El estudio de intolerancia alimentaria es una prueba de laboratorio que permite medir los niveles de **Inmunoglobulina G específica frente a más de 200 alimentos diferentes**, no existiendo ninguna relación entre estos niveles y los de Inmunoglobulina E específica frente a los mismos alimentos en caso de alergia a los alimentos.

Las **alergias alimentarias** (reacciones alérgicas clásicas mediadas por Inmunoglobulinas E [IgE]) se conocen desde hace mucho tiempo, sin embargo **las llamadas intolerancias alimentarias**, mediadas por Inmunoglobulinas G (IgG) son menos conocidas y al ser **sus manifestaciones más tardías** y menos evidentes que las alergias IgE, no se diagnostican o se confunden con otras patologías, en muchas ocasiones se convive con ellas y con todas sus consecuencias patológicas.

Entre el 20 al 35 % de la población sufre, en sus diferentes manifestaciones clínicas, los efectos derivados de la sensibilidad a distintos alimentos.

Está demostrado científicamente que la supresión en la dieta de los alimentos para los que una persona presenta unos niveles de IgG específica por encima de la normalidad, proporciona una notable mejoría en un alto porcentaje de personas que presentan alguna de las siguientes sintomatologías:

Digestivos	Respiratorios	Articulaciones	Generales
Acidez	Tos	Dolor	Jaquecas
Úlceras y aftas en la boca	Bronquitis	Rigidez	Fatiga
Gastritis	Asma		Depresión
Colitis			Retención de líquidos
Estreñimiento			
Diarrea			
Náuseas			

Comentario sobre la obesidad. El test de intolerancia alimentaria que evalúa anticuerpos IgG, es una herramienta de diagnóstico muy útil para todas las alergias alimentarias de los tipos II, III y IV. En la de Tipo III se pueden formar inmunocomplejos Ag-Ac. Estos inmunocomplejos circulantes aumentan la presión oncótica de la sangre que provoca retención de agua y por tanto un aumento de peso. Si esta es la patología concreta que tiene un paciente, al retirarle los alimentos a los que tiene sensibilidad y frente a los que ha desarrollado anticuerpos IgG, disminuirán los inmunocomplejos, disminuirá en consecuencia la presión oncótica y se eliminará agua, es decir se perderá peso, desapareciendo a su vez, de forma casi inmediata, los trastornos colaterales como la patología asociada de inflamación, dolor o rigidez en las articulaciones. Ahora bien esto ocurre en estas patologías concretas. Una persona obesa por aumento simplemente de su tejido adiposo, podrá mejorar su estado con la supresión de alimentos frente a cuyas proteínas haya desarrollado IgG, pero no habrá una pérdida de peso evidente o al menos inmediata y espectacular.

En resumen, la pérdida de peso por supresión de alimentos frente a cuyas proteínas se presenta alergia IgG mediada, se producirá principalmente en las obesidades edematosas.

ESTUDIO DE INTOLERANCIA ALIMENTARIA A200

Tecnología empleada. Este análisis se ha realizado por la tecnología de "microarray" y su aplicación al test de intolerancia a los alimentos se ha desarrollado durante dos años de investigación por parte de nuestro laboratorio y una empresa de biotecnología. Hasta la fecha, no hay ningún otro procedimiento tan avanzado en todo el mercado mundial. Esto nos ha permitido poder doblar - de 100 a 200 - el número de alimentos ensayados y, además, hacer las determinaciones por duplicado, lo que aumenta la fiabilidad del análisis.

INTERPRETACIÓN DEL RESULTADO

El ensayo ha sido realizado frente a más de 200 alimentos.

Están señalizados con diferentes colores de acuerdo con la respuesta obtenida.



Los marcados en color verde, cuya reactividad frente al alimento ha sido nula.
Son considerados como ALIMENTOS PERMITIDOS.



Los marcados en color amarillo, cuya reactividad frente al alimento ha sido baja.
Son considerados como ALIMENTOS NO RECOMENDADOS.



Los marcados en color naranja, cuya reactividad frente al alimento ha sido media.
Son considerados como ALIMENTOS NO PERMITIDOS.



Los marcados en color rojo, cuya reactividad frente al alimento ha sido alta.
Son considerados como ALIMENTOS NO PERMITIDOS.

De algunos ALIMENTOS NO RECOMENDADOS Y NO PERMITIDOS, se adjunta una relación de productos que pueden contener dichos alimentos en su composición. Dicha relación es meramente orientativa, recomendamos revisar el etiquetado de los productos elaborados.

COMENTARIO

En el grupo de alimentos NO PERMITIDOS el color naranja o rojo indica el nivel de anticuerpos detectados. Sirve de referencia para que en futuros controles se compruebe si la supresión del alimento mejora el nivel de reactividad.

Para evitar desequilibrios nutricionales y/o riesgos de malnutrición, esta prueba debe ser solicitada y supervisada por un especialista que elabore una dieta equilibrada así como un seguimiento.

ESTUDIO DE INTOLERANCIA ALIMENTARIA A200

VERDURAS Y HORTALIZAS

Acelga	Permitidos
Alcachofa	Permitidos
Apio	Permitidos
Boniato	Permitidos
Berenjena	Permitidos
Berro	Permitidos
Brócoli	Permitidos
Calabacín	Permitidos
Calabaza	Permitidos
Cebolla	Permitidos
Champiñón	Permitidos
Col roja (lombarda)	Permitidos
Coles de Bruselas	Permitidos
Coliflor	Permitidos
Escarola	Permitidos
Escalonia	Permitidos
Espárragos	Permitidos
Espinacas	Permitidos
Judía verde	Permitidos
Lechuga	Permitidos
Nabo	Permitidos
Patata	Permitidos
Pepino	Permitidos
Pimiento	Permitidos
Puerro	Permitidos
Rábano	Permitidos
Remolacha	Permitidos
Repollo	Permitidos
Rucúla	Permitidos
Tomate	Permitidos
Zanahoria	Permitidos

LEGUMBRES

Garbanzos	Permitidos
Guisantes	Permitidos
Habas	Permitidos
Judía blanca	Permitidos
Judía roja	Permitidos
Lentejas	Permitidos
Soja (Judía de soja)	Permitidos

LACTEOS Y EQUIVALENTES

Alfa Lactoalbúmina	Permitidos
Beta Lactoglobulina	Permitidos
Caseína	No Permitidos
Clara de huevo	No Permitidos
Leche de búfala	Permitidos
Leche de cabra. Queso	No Permitidos
Leche de oveja. Queso	No Permitidos
Leche de vaca. Queso	No Permitidos
Yema de huevo	Permitidos



● Permitidos
 ● No Recomendados
 ● No Permitidos
 ● No Permitidos

ESTUDIO DE INTOLERANCIA ALIMENTARIA A200

PESCADOS

Abadejo	●
Almeja	●
Anchoa	●
Anguila	●
Arenques	●
Atún	●
Bacalao	●
Berberecho	●
Besugo	●
Caballa	●
Calamar	●
Cangrejo	●
Caracolas	●
Carpa	●
Caviar	●
Dorada	●
Gamba / Camarón	●
Langosta	●
Lenguado	●
Lubina	●
Lucio	●
Mejillón	●
Merluza	●
Mero	●
Navaja	●
Ostra	●
Percebe	●
Pez espada	●
Platija	●
Pulpo	●
Rape	●
Rodaballo	●

PESCADOS

Salmón	●
Sardina	●
Sepia	●
Trucha	●
Vieira	●

CARNES

Carne de avestruz	●
Carne de buey	●
Carne de caballo	●
Carne de cabrito	●
Carne de cerdo	●
Carne de codorniz	●
Carne de conejo	●
Carne de cordero	●
Carne de jabalí	●
Carne de pavo	●
Carne de perdiz	●
Carne de pato	●
Carne de pollo	●
Carne de ternera	●
Carne de venado	●



● Permitidos
 ● No Recomendados
 ● No Permitidos
 ● No Permitidos

ESTUDIO DE INTOLERANCIA ALIMENTARIA A200

FRUTAS

Aguacate	Permitidos
Albaricoque	Permitidos
Algarroba	Permitidos
Arándano	Permitidos
Arándanos rojos	Permitidos
Cereza	Permitidos
Ciruela	Permitidos
Chufa	Permitidos
Coco	Permitidos
Dátil	Permitidos
Frambuesa	Permitidos
Fresa	Permitidos
Granada	Permitidos
Grosella negra	Permitidos
Grosella roja	Permitidos
Guayaba	Permitidos
Higo	Permitidos
Kiwi	Permitidos
Lima	Permitidos
Limón	Permitidos
Lychee	Permitidos
Mandarina	Permitidos
Mango	Permitidos
Manzana	Permitidos
Melocotón	Permitidos
Melón	Permitidos
Mora	Permitidos
Naranja	Permitidos
Nectarina	Permitidos
Oliva / Aceite de oliva	Permitidos
Papaya	Permitidos
Pera	Permitidos
Piña	Permitidos
Plátano	Permitidos
Pomelo	Permitidos
Sandía	Permitidos
Uva blanca / Uva negra	Permitidos
Zarzamora	Permitidos

FRUTOS SECOS

Almendra	Permitidos
Anacardo	Permitidos
Avellana	Permitidos
Cacahuete	Permitidos
Castaña	Permitidos
Nuez	Permitidos
Nuez de Brasil	No Permitidos
Nuez de Macadamia	Permitidos
Pasas	Permitidos
Piñones	Permitidos
Pistacho	Permitidos

VARIOS

Agar Agar	Permitidos
Alga Espaguetti	Permitidos
Alga espirulina	Permitidos
Aloe vera	Permitidos
Café	Permitidos
Canela	Permitidos
Levadura de cerveza	Permitidos
Levadura de pan	Permitidos
Lúpulo	Permitidos
Miel	Permitidos
Cola (Nuez de Cola)	No Permitidos
Ruibarbo	Permitidos



● Permitidos
 ● No Recomendados
 ● No Permitidos
 ● No Permitidos

Paciente	Nombre	Petición	Fecha registro	Impreso
80388444	GUILLAUME BELANGER	14UF00592	14/02/2014 09:57	10/03/2014 13:21

ESTUDIO DE INTOLERANCIA ALIMENTARIA A200

HIERBAS Y ESPECIAS

Ajo	Permitidos
Albahaca	Permitidos
Alcaparra	Permitidos
Anís	Permitidos
Azafrán	Permitidos
Chile Rojo	Permitidos
Cilantro	Permitidos
Clavo	Permitidos
Colza	Permitidos
Comino	Permitidos
Curry	Permitidos
Eneldo	Permitidos
Estragón	Permitidos
Gengibre	Permitidos
Ginko Biloba	Permitidos
Ginseng	Permitidos
Hierbabuena / Menta	Permitidos
Hinojo	Permitidos
Laurel	Permitidos
Manzanilla	Permitidos
Mostaza	Permitidos
Nuez moscada	Permitidos
Orégano	Permitidos
Perejil	Permitidos
Pimentón	Permitidos
Pimienta	Permitidos
Regaliz	Permitidos
Romero	Permitidos
Salvia	Permitidos
Té negro	Permitidos
Té verde	Permitidos
Tomillo	Permitidos
Vainilla	Permitidos

CEREALES Y GRANOS

Amaranto (Amarantus)	Permitidos
Arroz	Permitidos
Avena (Avena sativa)	Permitidos
Cacao	Permitidos
Caña de azúcar	Permitidos
Cebada (Hordeum vulgare)	No Permitidos
Centeno (Secale cereale)	Permitidos
Cuscus	Permitidos
Espelta (Triticum espelta)	Permitidos
Gluten (Seitán)	Permitidos
Maíz (Zea mays)	Permitidos
Malta	No Permitidos
Mijo (Panicum niliaceum)	Permitidos
Polenta (Polenta giallia)	Permitidos
Quinoa (Chenopodium quinoa)	No Permitidos
Salvado de trigo	Permitidos
Girasol / Aceite girasol	Permitidos
Semilla lino (Linum usitatissimum)	Permitidos
Sémola trigo duro (Triticum durum)	Permitidos
Sésamo (Sesamum indicum)	Permitidos
Tapioca / Yuca (Manihot esculenta)	Permitidos
Transglutaminasa	Permitidos
Trigo (Triticum aestivum)	No Permitidos
Alforfón (Fagopyrum esculentum)	Permitidos



● Permitidos
 ● No Recomendados
 ● No Permitidos
 ● No Permitidos

Paciente	Nombre	Petición	Fecha registro	Impreso
80388444	GUILLAUME BELANGER	14UF00592	14/02/2014 09:57	10/03/2014 13:21

Resumen del resultado de su análisis

No Recomendados

Ostra	Nuez de Brasil	Cola (Nuez de Cola)
Cebada (Hordeum vulgare)	Malta	Quinoa (Chenopodium quinoa)

No Permitidos

Caseína	Clara de huevo	Leche de cabra. Queso
Leche de oveja. Queso	Mejillón	Trigo (Triticum aestivum)

No Permitidos

Leche de vaca. Queso

ALIMENTOS RELACIONADOS QUE PRESENTAN INTOLERANCIA

CASEÍNA

Leche fresca, lactosa, leche en polvo, leche condensada, crema agria, crema de leche, nata líquida, quesos de vaca: duros y blandos, cremas y yogures de leche de vaca, batidos, chocolate caliente, helado, salsas: mayonesa, de queso, bechamel, aliños para ensaladas, sopas.

HUEVO / CLARA DE HUEVO

Albúmina, aderezos para ensaladas, bizcochos, bollos y donuts glaseados. Asados, carnes en molde, chorizos, croquetas, empanadillas. Bollos, budines, café (si se aclara con huevo), caramelos (excepto los duros) Buñuelos, chocolate malteado, consomé, crema catalana, crepés, flanes. Caldos, carne mechada empanadas, empanados, rebozados, espaguetis. Crema bávara, crema pastelera, escarchados, fideos al huevo. Ensaladas, quiché, tortillas, el vino si se clarifica con clara de huevo. Galletas, gelatina de carne, glaseados, magdalenas, merengues, natillas. Garrapiñados, glaseado, harina para tortas, helados, pastas de té. Huevos: al horno, duros, con nata, escalfados, macarrones al huevo. Laxantes. Mayonesa, merengue, algunos productos de pastelería, suflés, tartas. Pan (algunos), panecillos, polvos de hornear, salchichas. Salsa holandesa, tártara, sopa de fideos, sopa de tortuga, consomé, sazónador para el cocido, sorbetes (algunos) Torrijas, tortillas, tostadas francesas, harina para tortitas, hojaldre, tartas, tartas de nata, tortas, tortitas.

LECHE DE CABRA

Quesos y yogures a base de leche de cabra.

LECHE DE OVEJA

Leche y quesos de oveja.

LECHE DE VACA

Aderezos para ensaladas, lactosa, quesos, requesón, yogur. Alimentos cremosos, alimentos gratinados, bechamel, revueltos y rebozados. Batidos, bebidas de cacao, bebidas de coco, bizcochos, bollería, bombones, buñuelos, caramelos, chocolate, crema pastelera, cremas, crepes, donuts. Cuajadas, dulce de leche, flanes, galletas, galletas de soja, gofres, helados. Huevos revueltos (algunos), huevos o tortillas, si se les agrega leche. Leche condensada, leche en polvo, leche malteada, mantequilla. Nata, natillas, margarina (algunas), sorbetes (algunos), suflés, tartas, tortitas. mezclas de harinas, pan de molde, panes de panadería, pastas de té. patés, salami, salchichas cocidas, platos de escalope, puré de patatas, sopas. Salsas (con leche o mantequilla), tortillas (si se les agrega leche)

ALIMENTOS ALTERNATIVOS: LECHE DE VACA

Siempre y cuando no se presente también intolerancia a las alternativas propuestas:

Leche de almendra	Leche de cabra
Leche de avellana	Leche de soja
Leche de nuez	Margarina Artua
Leche de arroz	Margarina Santiveri

ALIMENTOS RELACIONADOS QUE PRESENTAN INTOLERANCIA

MEJILLÓN

Aperitivos, paella, sopas de marisco.

OSTRA

Platos a base de ostras.

NUEZ DE BRASIL

Se consumen en crudo, salados o tostados, con o sin cáscara, en helados, chocolates, productos de panadería y pastelería.

COLA

Bebidas con cola, caramelos de cola.

CEBADA

Algunas mezclas de harinas, copos de cebada, malta, cerveza.

MALTA

Harina y panadería. El vinagre de malta es muy utilizado en conservas de pickles, cebollas y otros vegetales.

QUINOA

Llamado también Quinoa, Quinua, Canigua, Hupa, Dahua, Candonga, Licsa, Arroz del Perú, Canahua, Cañagua, Trigo inca, Triguillo. La harina de quinoa de uso alimenticio denominada ulpo, se utiliza como sustituto del café. Los granos de quinoa pueden ser cocidos, añadidos a las sopas, usados como cereales, pastas e inclusive se le fermenta para obtener cerveza o chicha, bebida tradicional de los andes. Cuando se cuece toma un sabor similar a la nuez. La harina de quinoa sustituye muchas veces a la harina de trigo, en países sudamericanos, enriqueciendo así sus derivados de panes, tortas y galletas. Uno de sus platos típicos de la zona del Cusco es el pesqué, que se prepara con leche, quinoa, y queso.

TRIGO

Alimentos para bebés. Carnes y derivados: carne empanada, carnes enlatadas, cubitos para caldo (concentrados de carne) hamburguesas, jamón de york, mortadela, salchichas. Cereales para el desayuno: crispies de arroz, trigo hinchado, mueslis, chocolatinas, colacao y similares, crackers, crepes, bombones, galletas, donuts. Germen de trigo, productos de malta, ginebra, whisky, cerveza. Harinas y panes: de trigo integral, sin refinar, de maíz, de trigo sarraceno, de arroz. Helados (cucurucho, galleta), hojaldres, pudines, flanes preparados, tartas, tortas, pan rallado, pan de centeno integral, pan de maíz, pan de soja, panes con gluten. Pastas italianas (todas). Productos diversos de pastelería y otros dulces: Barquillos, Bizcochos, Bollería.

Se recomienda vigilar el etiquetado.