

Name : Milad Alexandre Mack Atala

Date : 12.06.2017

Session code : 099621

Data de nascimento : 06.06.1968

Alimentos com reações: 31

VEGETAIS	1	2	3	4
Abóbora				
Abobrinhas				
Acelga				
Aipo				
Aipo-rábano				
Alcachofra				
Alho-poró				
Aspargos				
Azeitona				
Batata				
Berinjelas				
Beterraba				
Brócolis				
Cebola				
Cenouras				
Cherovia				
Couve- de- Bruxelas				
Couve de Sabóia				
Couve verde				
Couve-flor				
Couve-rábano				
Espinafre				
Nabo sueco (couve rábano)				
Pepino				
Pimenta Caiena				
Pimentão				
Rabanete				
Repolho branco				
Repolho chinês				
Repolho roxo				
Tomate				
LEGUMINOSAS	1	2	3	4
Ervilha verde				
Fava (feijão gordo)				
Feijão verde				
Feijão-da-china (Mungo beans)				
Grão de bico				
Lentilhas citrus latifolia= limão taihiti				
Soja				
CARNE	1	2	3	4
CARNE DE CORTE	1	2	3	4
Carne bovina				
Carne de cabra				
Carne de porco				
Cordeiro				
Vitela				
AVES	1	2	3	4
Carne de avestruz				
Codorna				
Frango				
Ganso				
Pato-Real				
Peru				
CARNE DE CAÇA	1	2	3	4
Coelho				
Corço (cervo)				
Javali				
Lebre				
Veado				
PEIXES E FRUTOS DO MAR	1	2	3	4
PEIXES	1	2	3	4
Alabote				
Anchova				
Arenque				
Arinca (hadoque)				
Atum				
Bacalhau				
Carpa				
Cavala				
Dourada				
Escamudo (ou Paloco)				
Garoupa				
Linguado				
Lucioperca				
Merluza negra				
Peixe espada				
Salmão				
Sardinha				
Solha				
Truta				
Tubarão				
MOLUSCOS	1	2	3	4
Lula				
CRUSTÁCEOS	1	2	3	4
Caranguejo de água doce				
FRUTAS	1	2	3	4
FRUTAS FRESCAS	1	2	3	4
Abacaxi				
Ameixa				
Ameixa amarela				
Banana				
Cerejas				
Damasco				
Figo				
Kiwi				
Laranja				
Lichia				
Limão				
Maçã				
Manga				
Melancia				
Morango				
Nectarina				
Papaya				
Pera				
Pêssego				
Uva/uva passa				
FRUTAS SECAS	1	2	3	4
Tâmara				
FRUTAS OLEAGINOSAS	1	2	3	4
Abacate				
OVO	1	2	3	4
Ovo de galinha				
Ovos de codorna				
Ovos de ganso				
EDULCORANTES	1	2	3	4
Cana de açúcar				
Mel (mistura)				
COGUMELOS	1	2	3	4
Champignon				

1 = leve; 2 = aumentado; 3 = forte; 4 = muito forte

Name : Milad Alexandre Mack Atala

Date : 12.06.2017

Session code : 099621

Data de nascimento : 06.06.1968

Alimentos com reações: 31

CEREAIS	1	2	3	4
Cereais contendo glúten				
Aveia				
Centeio				
Cevada				
Espelta				
Glúten				
Kamut				
Trigo				
Cereais sem glúten e alternativas				
Alfarroba				
Amaranto				
Araruta				
Arroz				
Batata doce				
Castanha				
Fonio				
Mandioca				
Milho				
Painço/sorgo				
Quinoa				
Tapioca				
Teff (cereal)				
Tremoço				
Trigo Sarraceno				
Tupinambo				
NOZES E SEMENTES	1	2	3	4
Amêndoa				
Amendoim				
Avelã				
Castanha de Caju				
Castanha do Pará				
Coco				
Gergelim				
Grãos de cacau				
Noz comum				
Noz de Macadâmia				
Papoula				
Pinhão				
Pistache				
Semente de Girassol				
Sementes de abóbora				
Sementes de linhaça				
ESPECIARIAS E ERVAS	1	2	3	4
Alecrim				
Alho				
Baunilha				
Canela				
Cebolinha francês				
Grãos de mostarda				
Manjerição				
Noz moscada				
Orégano				
Páprica em pó				
Pimenta do reino				
Raiz-forte				
Salsa				
Tomilho				
ADITIVOS ALIMENTARES	1	2	3	4
ESPESSANTES				
Goma de guar E412				

PRODUTOS LÁCTEOS	1	2	3	4
LEITE DE VACA E DERIVADOS				
Hellim (queijo feta)				
Kefir				
Leite de vaca				
Leite fervido				
Produtos de leite coalhado				
Queijo de coalho (leite de vaca)				
Queijo Ricota				
LEITE E PRODUTOS DE OUTROS ANIMAIS				
Leite de camela				
Leite de égua				
Leite e queijo de cabra				
Leite e queijo de ovelha				
SALADAS	1	2	3	4
Alface americana ou alface iceberg				
Alface crespa (lollo rosso)				
Alface lisa				
Alface Mâche (agrião do campo)				
Alface Romana				
Chicória				
Endívia				
Radicchio				
Rúcula				
CHÁ, CAFÉ E TANINOS	1	2	3	4
Hortelã				
LEVEDURA	1	2	3	4
Fermento				

1 = leve; 2 = aumentado; 3 = forte; 4 = muito forte



Resultados do teste Imupro200

Milad Alexandre Mack Atala		13-06-2017
Terapeuta	Instituto de Microecologia	
Número de laboratório	099621	
Data de nascimento	06-06-1968	

Prezado Cliente, **Milad Alexandre Mack Atala**

A partir de agora, você tem uma possibilidade real de melhorar a sua qualidade de vida e saúde.

Primeiramente listamos os alimentos que você pode continuar a consumir. Você poderá constatar, que a lista contém praticamente a maioria das categorias de alimentos.

Em segundo lugar, indicamos os alimentos aos quais você desenvolveu uma reação de hipersensibilidade do tipo III, primeiro em ordem alfabética e depois de acordo com a gravidade de sua reação.

Paralelamente, à indicação dos alimentos que você deve evitar, fornecemos também as alternativas que lhe permitem substituí-las.

As sugestões das receitas individuais não somente lhe ajudarão na mudança dos seus hábitos alimentares, mas também lhe darão ótimas ideias para preparar refeições gostosas e manter-se saudável.

Antes de você estudar os resultados dos seus testes, mais uma dica importante:

Mesmo que um alimento pelo teste ImuPro200 não foi considerado relevante, podem ocorrer reações agudas à este alimento, como expressão de uma hipersensibilidade do tipo I, mediada pela imunoglobulina E. Solicitamos, que nos informe também outras alergias do tipo imediato ou doenças existentes, cuja causa foram alimentos (intolerância à frutose/lactose, doença celíaca).

Os documentos personalizados do teste ImuPro200 lhe darão agora a oportunidade de ajudar ativamente na melhora de sua qualidade de vida e na recuperação do seu estado de saúde.

Desejamos-lhe sucesso nesta jornada!

Clínico Geral

Alimentos testados que não lhe causam reação:

Abacate	Arroz	Coco	Grão de bico	Morango	Rabanete
Abacaxi	Atum	Codorna	Grãos de mostarda	Nabo sueco (couve rábano)	Radicchio
Abóbora	Aveia	Coelho	Hellim (queijo feta)	Nectarina	Raiz-forte
Abobrinhas	Avelã	Cordeiro	Hortelã	Noz comum	Repolho branco
Acelga	Azeitona	Couve- de-Bruxelas	Kamut	Noz de Macadâmia	Repolho chinês
Aipo	Batata	Couve de Sabóia	Kefir	Orégano	Repolho roxo
Aipo-rábano	Batata doce	Couve verde	Kiwi	Ovo de galinha	Rúcula
Alcachofra	Berinjelas	Couve-flor	Laranja	Ovos de codorna	Salsa
Alecrim	Beterraba	Couve-rábano	Lebre	Ovos de ganso	Sardinha
Alface americana ou alface iceberg	Brócolis	Damasco	Leite de camela	Painço/sorgo	Semente de Girassol
Alface crespa (lollo rosso)	Cana de açúcar	Dourada	Leite de égua	Papaya	Sementes de abóbora
Alface lisa	Caranguejo de água doce	Endívia	Leite e queijo de cabra	Papoula	Sementes de linhaça
Alface Mâche (agrião do campo)	Carne de avestruz	Ervilha verde	Leite e queijo de ovelha	Páprica em pó	Soja
Alface Romana	Carpa	Escamudo (ou Paloco)	Leite fervido	Pato-Real	Tâmara
Alfarroba	Castanha	Espelta	Lentilhas citrus latifolia= limão taihiti	Peixe espada	Tapioca
Alho	Castanha do Pará	Espinafre	Lichia	Pepino	Teff (cereal)
Alho-poró	Cavala	Fava (feijão gordo)	Linguado	Pera	Tremoço
Amaranto	Cebola	Feijão verde	Lucioperca	Peru	Trigo
Ameixa	Cebolinha francês	Figo	Lula	Pêssego	Trigo Sarraceno
Ameixa amarela	Cenouras	Fonio	Mandioca	Pimenta Caiena	Truta
Amêndoa	Centeio	Frango	Manga	Pimenta do reino	Tubarão
Amendoim	Cerejas	Ganso	Mel (mistura)	Pimentão	Tupinambo
Anchova	Champignon	Garoupa	Melancia	Pinhão	Uva/uva passa
Araruta	Cherovia	Gergelim	Merluza negra	Queijo Ricota	Veado
Arenque	Chicória	Glúten	Milho	Quinoa	

Alimentos sem reações: 149

Você pode consumir todos estes alimentos. No entanto, pedimos-lhe prestar atenção ao princípio de rotação alimentar para garantir uma alimentação balanceada. Todos os alimentos que não constam no teste ImuPro200 devem ser evitados durante os primeiros doze semanas. Sendo que não há certeza de sua tolerância a estes alimentos, o seu consumo pode por em risco o sucesso da dieta. Após estabilização do seu sistema imunológico e diminuição ou ausência de sintomas, estes alimentos podem ser reintroduzidos gradualmente um a um para verificar sua tolerância a eles.

Seu organismo tornou-se agora muito sensível. Um alimento não tolerado poderá desencadear novas reações indesejáveis, resultar num aumento de peso, do dia para noite de um a dois quilos (reações inflamatórias, retenção de líquido). Neste caso você deve evitar este alimento e fazer uma nova tentativa mais tarde. Importante é, introduzir um alimento de cada vez. Se consumir vários alimentos ao mesmo tempo, você terá dificuldade em descobrir qual deles é a causa do problema.

Método do exame:

Determinação da imunoglobulina G (IgG) alérgeno-específica em soro humano mediante imunoensaio enzimático:

Teste-/ Ref.filtro: 405 /620 nm; interpretação: ponto-a-ponto / lin-log; mensuração [µg IgG/ml]: 2,5 - 200

Avaliação:	IgG-Concentração [µg/ml]:	a partir de 7,5	a partir de 12,5	a partir de 20	a partir de 50
	Classe de reação:	1	2	3	4

Seu perfil imunológico de alergias alimentares em sequencia alfabética:

Alimento	Resultado	Alimento	Resultado	Alimento	Resultado
Alabote	2	Cevada	1	Noz moscada	1
Arinca (hadoque)	1	Corço (cervo)	1	Pistache	2
Aspargos	1	Feijão-da-china (Mungo beans)	1	Produtos de leite coalhado	1
Bacalhau	1	Fermento	1	Queijo de coalho (leite de vaca)	1
Banana	2	Goma de guar E412	1	Salmão	1
Baunilha	2	Grãos de cacau	1	Solha	3
Canela	1	Javali	1	Tomate	1
Carne bovina	1	Leite de vaca	2	Tomilho	1
Carne de cabra	1	Limão	1	Vitela	2
Carne de porco	1	Maçã	1		
Castanha de Caju	2	Manjerição	3		

Alimentos com reações: 31

Reações cruzadas

As vezes ocorrem reações alérgicas à alimentos, que o paciente tem certeza nunca ter ingeridos. Isto não é incomum e também não é resultado de uma medição errada. Neste caso ocorre a chamada reação cruzada, ou seja, o anticorpo não reconhece somente o antígeno que desencadeou sua fabricação, mas também interage com antígenos que pertencem a outros alimentos.

Isto é possível porque alguns alimentos, que não pertencem a mesma família biológica, têm moléculas ou fragmentos de moléculas idênticas. Estas moléculas ou partes, são reconhecidas pelo anticorpo. As regiões das moléculas do antígeno, identificadas pelo sistema imunitário, são denominadas epítopes ou determinantes do antígeno. Este fenômeno tem sido alvo de constantes pesquisas e, com o desenvolvimento do moderno diagnóstico molecular foi possível identificar cada vez mais estes epítopes compartilhados. Caso é detectada uma homologia estrutural acima de 70%, ou seja, uma semelhança entre diversos alérgenos acima de 70% , se fala de reações cruzadas clinicamente manifestadas. Entre 40% a 70% existe a possibilidade de uma reação cruzada clinicamente relevante.

Isto sempre dependerá da molécula, ligada a proteína alimentar, a qual a pessoa foi sensibilizada. Portanto, uma reação clinicamente relevante somente ocorrerá se a pessoa foi sensibilizada por uma molécula que existe nos dois alimentos ou em polens.

Outros fatores que contribuem para que uma reação cruzada se manifeste clinicamente são:

- A concentração do alérgeno
- A expressão do alérgeno, dependendo do grau de maturação
- Labilidade do alérgeno à temperatura, eventual destruição por aquecimento
- Fatores geográficos, Biodiversidade
- Co-fatores, como por exemplo, esforço físico, ingestão de medicamentos

A seguir descreveremos os alimentos que resultaram num resultado positivo e suas possíveis reações cruzadas.

Conforme já mencionado, a manifestação da reação cruzada depende de múltiplos fatores. O objetivo destas informações é, lhe chamar a atenção para o fato da reação cruzada existir, o que eventualmente também explica alguns resultados iniciais contraditórios.

Exemplo: a tropomiosina

Tropomiosina é o alérgeno principal do ácaro. Muitas pessoas sofrem com uma alergia do tipo I contra ácaros da poeira doméstica. Algumas pessoas são dessensibilizadas pelo médico alergista e outras conseguem superar a alergia sem o uso de medicamentos. Todos têm em comum que formam IgG contra o ácaro, melhor dito, a subclasse IgG4 de anticorpos. Esta IgG4 existe em altas concentrações e poderá ser medida pelo ImuPro teste. Normalmente os valores se encontram nas classes 1 e 2, em caso extremo na classe 3. A tropomiosina não é somente encontrada nos ácaros mas, também em diversas espécies de invertebrados como mariscos, ostras, caranguejos, scambies, lulas, camarões e lagostas. Todos estes animais têm tropomiosina em concentrações diversas. Sendo assim, você pode ter uma reação à ostras sem nunca ter comido uma ostra. A razão: a sensibilização por ácaros, ou seja, houve uma exposição anterior ao alérgeno.

RECOMENDAÇÕES GERAIS

1. Reação de hipersensibilidade do tipo III

O sistema imunológico do intestino é o maior e o mais importante de todo o organismo. Mais de 80% das reações imunológicas tem sua origem no intestino. Ele garante uma barreira quase intransponível contra bactérias, vírus e outros agentes patogênicos, assim como, contra proteínas estranhas de alimentos. Nutrientes têm uma tolerância extraordinária se houver a condição certa, ou seja, se são digeridos corretamente e que passam a mucosa intestinal intacta na forma prevista, ou seja, através das células do intestino. Neste caso se fala de „tolerância oral“.

No entanto, a integridade desta parede intestinal é muitas vezes danificada por medicamentos, infecções, micoses, estresse e toxinas ambientais, permitindo assim a entrada de fragmentos de nutrientes entre as células.

Estes fragmentos são reconhecidos pelo sistema imunológico que produz anticorpos contra a substância estranha. Ao ingerir este alimento regularmente ocorrem reações imunológicas repetitivas que levam a inflamações crônicas. A experiência demonstra que na maioria dos casos são os alimentos ingeridos diariamente que causam as alergias tardias.

Reação de hipersensibilidade do tipo III e alérgica clássica – qual é a diferença?

As alergias alimentares do tipo III são principalmente mediadas pelo anticorpo IgG. Suas manifestações alérgicas são tardias e podem se iniciar muito depois do primeiro contato com o alérgeno. Pela dificuldade de diagnóstico das hipersensibilidades do tipo III muitas vezes são confundidas com outras doenças. Alergias mediadas por IgG são caracterizadas por reações inflamatórias.

A alergia clássica ocorre, como reação mediada por IgE, imediatamente após a ingestão do alimento. Ela leva a sintomas bastante conhecidas, tais como fortes reações cutâneas ou inchaços (p.ex. da língua), que são reconhecidas pela pessoa como alergia alimentar. Responsável por desencadear estas reações é a liberação de aminas biogênicas. Os anticorpos IgE não são relevantes na análise da alergia alimentar do tipo III, pois no teste ImuPro 200 são analisados somente os anticorpos G.

Pseudo alergias ou idiosincrasias alimentares

Os sintomas manifestados são parecidos com uma alergia real, no entanto, não são imuno- mediados, mas desencadeados por alimentos com alto potencial de liberação de aminas biogênicas, como por exemplo, a histamina.

2. Princípio de rotação de alimentos

A tabela a seguir lhe dará uma ajuda na escolha de sua alimentação diária. Ela somente contém os alimentos que são permitidos para você. Informações exatas de uso são encontradas no guia do paciente, capítulo 1, chamado „Assim funciona Imupro“.

A execução do princípio de rotação, como consequência do teste ImuPro200 as vezes é possível somente com restrições. A gama de alimentos testados e permitidos pelo teste ImuPro300 é muito mais vasta, o que facilitará uma execução bem mais consequente do princípio de rotação alimentar.

Atenção: Esta tabela é somente um exemplo. Da lista dos alimentos permitidos você pode fazer seu próprio plano de rotação alimentar.

Plano de rotação alimentar individual:

	Dia 1	Dia 2	Dia 3	Dia 4
CARNE	Carne de avestruz	Codorna	Coelho	Cordeiro
	Frango	Ganso	Lebre	Pato-Real
	Peru	Veado		
CEREAIS	Aveia	Alfarroba	Amaranto	Araruta
	Centeio	Arroz	Batata doce	Castanha
	Espelta	Fonio	Mandioca	Milho
	Glúten	Painço/sorgo	Quinoa	Tapioca
	Kamut	Teff (cereal)	Tremoço	Trigo Sarraceno
	Trigo	Tupinambo		
CHÁ, CAFÉ E TANINOS	Hortelã			
COGUMELOS	Champignon			
EDULCORANTES	Cana de açúcar	Mel (mistura)		
ESPECIARIAS E ERVAS	Alecrim	Alho	Cebolinha francês	Grãos de mostarda
	Orégano	Páprica em pó	Pimenta do reino	Raiz-forte
	Salsa			
FRUTAS	Abacate	Abacaxi	Ameixa	Ameixa amarela
	Cerejas	Damasco	Figo	Kiwi
	Laranja	Lichia	Manga	Melancia
	Morango	Nectarina	Papaya	Pera
	Pêssego	Tâmara	Uva/uva passa	
	Amêndoa	Amendoim	Avelã	Castanha do Pará
NOZES E SEMENTES	Coco	Gergelim	Noz comum	Noz de Macadâmia
	Papoula	Pinhão	Semente de Girassol	Sementes de abóbora
	Sementes de linhaça			
OVO	Ovo de galinha	Ovos de codorna	Ovos de ganso	
PEIXES E FRUTOS DO MAR	Anchova	Arenque	Atum	Caranguejo de água doce
	Carpa	Cavala	Dourada	Escamudo (ou Paloco)
	Garoupa	Linguado	Lucioperca	Lula
	Merluza negra	Peixe espada	Sardinha	Truta
	Tubarão			
PRODUTOS LÁCTEOS		Hellim (queijo feta)		Kefir
		Leite de camela		Leite de égua
		Leite e queijo de cabra		Leite e queijo de ovelha
		Leite fervido		Queijo Ricota
SALADAS	Alface americana ou alface iceberg	Alface crespa (lollo rosso)	Alface lisa	Alface Mâche (agrião do campo)
	Alface Romana	Chicória	Endívia	Radicchio
	Rúcula			
VEGETAIS	Abóbora	Abobrinhas	Acelga	Aipo
	Aipo-rábano	Alcachofra	Alho-poró	Azeitona
	Batata	Berinjelas	Beterraba	Brócolis
	Cebola	Cenouras	Cherovia	Couve- de- Bruxelas
	Couve de Sabóia	Couve verde	Couve-flor	Couve-rábano
	Ervilha verde	Espinafre	Fava (feijão gordo)	Feijão verde
	Grão de bico	Lentilhas citrus latifolia= limão taihiti	Nabo sueco (couve rábano)	Pepino
	Pimenta Caiena	Pimentão	Rabanete	Repolho branco
	Repolho chinês	Repolho roxo	Soja	

Descrição detalhada:

ADITIVOS ALIMENTARES

Sem reação	Com reação			
	Grau 1	Grau 2	Grau 3	Grau 4
	Goma de guar E412			

Devido ao processo industrial, a maioria dos alimentos têm seu sabor modificado, perde parte de seus nutrientes, piora seu aspecto visual e diminui sua durabilidade. A indústria emprega um número enorme de aditivos para equilibrar estas deficiências.

ESPESSANTES

Goma de guar (E412, *Cyamopsis tetragonoloba*)

Você tem uma reação adversa de 1 à farinha de goma de guar.

A farinha de guar é um polissacarídeo não digestível por nosso organismo que é usado como espessante.

A farinha de guar é usada em molhos, em sopas, sorvetes, produtos lácteos, recheios e diversos pudins.

Pode provocar flatulências e dor de barriga.

Leia com atenção os rótulos dos produtos que podem conter esta farinha.

CARNE

Sem reação	Com reação			
	Grau 1	Grau 2	Grau 3	Grau 4
Carne de avestruz	Carne bovina	Vitela		
Codorna	Carne de cabra			
Coelho	Carne de porco			
Cordeiro	Corço (cervo)			
Frango	Javali			
Ganso				
Lebre				
Pato-Real				
Peru				
Veado				

CARNE DE CAÇA

Carne de caça pode ser de cervos, veados, javali e outros animais silvestres.

Pode ser comprada diretamente do produtor (animais mantidos em cativeiro) ou em quantidades menores nos mercados. Sendo uma carne magra deve ser cozida em fogo lento para não endurecer ou ficar seca.



Corço (Cervo) (*Capreolus capreolus*)

Você tem uma reação adversa de 1 à carne de cervo.

No comércio é encontrada fresca ou congelada, como especialidade de carne de caça.

A ingestão de carne de cervo é fácil de evitar na alimentação diária.

Javali (*Sus scrofa*)

Você tem uma reação adversa de 1 à carne de javali.

É raro encontrar a carne de javali no comércio. Os produtos que contêm carne de javali, tais como ensopados com carne de caça, estufados ou Gulasch, estão devidamente marcados.

CARNE DE CORTE



Carne bovina (*Bos taurus taurus*)

Você tem uma reação adversa de 1 à carne bovina.

São vendidas quase todas as partes do boi (boi, vaca) inclusive os miúdos. A carne bovina é usada para fazer salsichas e diversas comidas em conserva.

Dos ossos se extrai a gelatina e os caldos de carne.

Carne de cabra (*Capra hircus*)

Você tem uma reação adversa de 1 à carne de cabra.

Os produtos que contêm carne de cabra estão devidamente marcados.

Carne de porco (*Sus scrofa domestica*)

Você tem uma reação adversa de 1 à carne de porco.

No comércio são vendidas praticamente todas as partes do porco, inclusive os miúdos. A carne de porco é utilizada para fabricar embutidos e salsichas, diversos outros produtos e, comidas em conserva.

Deve se prestar atenção às salsichas feitas de carne de aves, de carne bovina e cordeiro, pois é possível que contenham bacon ou banha de porco. Preste muita atenção à lista dos ingredientes destes produtos antes de comprá-los.



Vitela (*Bos taurus taurus*)

Você tem uma reação adversa de 2 à carne de vitela.

A carne de vitela é vendida fresca, congelada ou processada em salsichas.

Pode ser usado para fazer filés, fricassé, patê de fígado de vitela, mocotó, lyoner ou com o lombo assado, recheado com rins.

CEREAIS

Sem reação	Com reação			
	Grau 1	Grau 2	Grau 3	Grau 4
Alfarroba	Cevada			
Amaranto				
Araruta				
Arroz				
Aveia				
Batata doce				
Castanha				
Centeio				
Espelta				
Fonio				
Glúten				
Kamut				
Mandioca				
Milho				
Painço/sorgo				
Quinoa				
Tapioca				
Teff (cereal)				
Tremoço				
Trigo				
Trigo Sarraceno				
Tupinambo				

Os cereais contêm em geral de 8 a 15% de proteínas. No entanto, estas proteínas não contêm todos os aminoácidos necessários.

Os cereais contêm poucas gorduras. Estas são principalmente concentradas em seus germes e consistem em ácidos graxos poliinsaturados. Uma vez que os cereais são de origem vegetal, seu teor de colesterol é mínimo. São ricos em carboidratos (60 a 80%) e minerais (ferro, fósforo, magnésio e zinco). Além disso, tem vitaminas do grupo B (niacina, tiamina e riboflavina) bem como ácido fólico. Com a moagem e o polimento perdem a maioria de seus nutrientes.

Cereais contendo glúten

Cevada (*Hordeum vulgare*)

Você tem uma reação adversa de 1 à cevada.

É utilizada na culinária natural, para fabricar cerveja e uísque e, como substituto de café (café de cevada).

Quando a casca exterior é retirada, também é chamada cevada perolada ou cevadinha, utilizada principalmente em sobremesas ou em sopas.

Pode ser encontrada também em flocos ou farinha.

ESPECIARIAS E ERVAS

Sem reação	Com reação			
	Grau 1	Grau 2	Grau 3	Grau 4
Alecrim	Canela	Baunilha	Manjeriçao	
Alho	Noz moscada			
Cebolinha francês	Tomilho			
Grãos de mostarda				
Orégano				
Páprica em pó				
Pimenta do reino				
Raiz-forte				
Salsa				



Baunilha (*Vanilla planifolia*)

Você tem uma reação adversa de 2 à baunilha.

A indústria alimentícia produz extratos e aromas a partir da baunilha.

A baunilha é processada para produzir doces, produtos para panificação e licores.

A baunilha pode ser encontrada nos cremes de leite, nos pudins, nos iogurtes, nos sorvetes, nos produtos de confeitarias, no açúcar de baunilha, no café aromatizado, no chocolate quente, etc.

Evite qualquer produto em cuja etiqueta está indicada "autentica baunilha Bourbon". As denominações "sabor natural ou idêntico ao natural", significam na realidade o aroma de baunilha chamado vanillin, produzido por bactérias ou leveduras, que não tem nada a ver com a baunilha autentica.

Alternativa: baunilha sintética (não baunilha autentica)



Canela (*Cinnamomum spp.*)

Você tem uma reação adversa de 1 à canela.

A canela é usada em produtos de panificação e doces, e em alguns casos como condimento na fabricação de bebidas.

Especialmente nos meses de inverno a canela é utilizada em chás, biscoitos e como condimento do vinho quente. Leia com atenção a lista de ingredientes destes produtos antes de comprá-los.

Possível reação cruzada: A canela tem uma estrutura alergênica assemelhada com polens de arbustos, isto é, a proteína profilina. Pessoas alérgicas ou previamente sensibilizadas a estes polens podem apresentar reações alérgicas ao consumir canela.



Manjerição (*Ocimum basilicum*)

Você tem uma reação adversa de 3 ao manjerição.

O manjerição fresco normalmente é usado em saladas de tomates e massas. É o ingrediente básico do pesto italiano.

Praticamente todas as misturas de temperos contêm manjerição seco, assim como também muitos pratos de comidas prontas.

Leia com atenção o rótulo de ingredientes antes de comprar estes produtos. Se os produtos são somente marcados com "especiarias" deve-se descartá-los.



Noz moscada (*Myristica fragrans*)

Você tem uma reação adversa de 1 à noz moscada.

No comércio as nozes são vendidas inteiras, moídas granuladas ou em pó.

A noz moscada é usada como condimento no processamento de carnes, produtos de panificação e bebidas alcoólicas (coquetéis) etc.

Misturas de condimentos podem conter noz moscada como, por exemplo, o curry.

Leia atentamente o rótulo de ingredientes antes de comprar condimentos.

Possível reação cruzada:

A noz moscada tem uma estrutura alergênica assemelhada com polens de arbustos, isto é, a proteína profilina. Pessoas alérgicas ou previamente sensibilizadas a estes polens podem apresentar reações alérgicas ao consumir noz moscada.



Tomilho (*Thymus vulgaris*)

Você tem uma reação adversa de 1 ao tomilho.

As folhas do tomilho são usadas como especiaria e como curativo para problemas da garganta. O tomilho também é utilizado nos molhos de pepinos em conserva ou no vinagre de ervas. É muito popular na cozinha italiana.

Praticamente todas as misturas de condimentos contêm tomilho, leia com atenção o rótulo de ingredientes de condimentos.

É usado para temperar molhos, sopas, pratos com verduras, carnes, peixes e saladas.

FRUTAS

Sem reação	Com reação			
	Grau 1	Grau 2	Grau 3	Grau 4
Abacate	Limão	Banana		
Abacaxi	Maçã			
Ameixa				
Ameixa amarela				
Cerejas				
Damasco				
Figo				
Kiwi				
Laranja				
Lichia				
Manga				
Melancia				
Morango				
Nectarina				
Papaya				
Pera				
Pêssego				
Tâmara				
Uva/uva passa				

A maioria das frutas tem um alto teor de água (88-95%), muitas vitaminas e minerais como p. explo. vitamina A, B6, C, potássio, calico, ferro e magnésio.

Frutas frescas devem ser bem lavadas e consumidas com a casca, pois estas contêm a maioria das vitaminas e minerais, como também fibras. Algumas pessoas tem dificuldade de digerir frutas frescas. A digestão pode ser facilitada se cozinhar as frutas rapidamente com um pouco de água.

FRUTAS FRESCAS



Banana (*Musa spec.*)

Você tem uma reação adversa de 2 à banana.

Bananas são usadas no preparo de vinhos, em brandies e licores, como farinha de bananas, em flocos, como chips ou desidratadas. São comuns nas misturas com leite.

Leia atentamente o rótulo de ingredientes antes de comprar estes produtos.

Na culinária asiática a banana é usada para acompanhar carnes de aves e como sobremesa.

As proteínas das bananas são fortes alérgenos e podem induzir a reações cruzadas com outros alimentos (Kiwi), com o látex e até com polens de gramíneas.

Reações cruzadas: Bananas têm estruturas alergênicas assemelhadas com o Látex. Em pessoas alérgicas ao látex é possível ocorrer uma reação cruzada.

Ao ingerirem bananas podem acontecer reações alérgicas, mesmo em pessoas que nunca comeram bananas antes. Outra fonte deste alérgeno é a planta *Ficus benjamina* (caxinguba). Pessoas sensibilizadas a este tipo de alérgeno deveriam retirar esta planta de sua de casa. Reações cruzadas podem ocorrer também com abacates e melões.



Limão (*Melissa officinalis*)

Você tem uma reação adversa de 1 ao limão.

O limão é consumido fresco, processado para sucos, óleo de limão, frutas cristalizadas, sirup, marmeladas, frutas em pó, refrigerantes e bebidas alcoólicas (licores com aroma de frutas), e limonadas.

É adicionado aos pratos de carnes, aves e peixes parar intensificar seu gosto.

Os alimentos contêm limão em forma de sirup ou extrato condensado de suco de limão. Estes últimos são principalmente utilizados na feitura de marmeladas, bebidas, licores e muitos outros tipos de alimentos.

Leia atentamente o rótulo de ingredientes dos produtos se contêm limão ou extrato de limão em sua composição.

Como alternativa ao limão pode ser usada capim-limão ou tamarindo. Os dois são os mais importantes acidulantes na cozinha asiática e africana e se adaptam muito bem na cozinha europeia. O capim-limão é muito apropriado para refogar com molhos, e a pasta de tamarindo para acidificar saladas.

Uma vez que os dois produtos não foram testados, deve-se fazer a rotação dos mesmos.



Maçã (*Malus sylvestris var. domestica*)

Você tem uma reação adversa de 1 à maçã.

É comprada e consumida fresca, como sidra, suco concentrado, purê ou como fruta seca. Utiliza-se para rechear assados, em sobremesas e em misturas de bebidas.

Os produtos que contêm maçã estão bem marcados e, portanto, fáceis de evitar.

Possíveis reações cruzadas:

Maçãs têm uma estrutura alergênica assemelhada com polens da bétula, ou seja, o alérgeno chamado Bet V1. Pessoas alérgicas ou previamente sensibilizadas a estes polens podem apresentar reações alérgicas ao consumir maçã. Outra reação cruzada possível: Maçãs têm uma estrutura alergênica assemelhada com polens de arbustos, isto é, a proteína profilina. Pessoas alérgicas ou previamente sensibilizadas a estes polens podem apresentar reações alérgicas ao consumir maçãs.

LEVEDURA

Sem reação	Com reação			
	Grau 1	Grau 2	Grau 3	Grau 4
	Fermento			

A levedura é um fungo microscópico, principalmente usado na produção de pães. As leveduras de cerveja ou de pão são as mais usadas. Quando misturada com a massa, que contem açúcares, a levedura transforma estas substâncias mediante oxigênio em água e dióxido de carbono, e é este gás que permite o crescimento da massa.

Fermento (*Saccharomyces cerevisiae*)

Você tem uma reação adversa de 1 à fermento.

A levedura é usada na panificação para o crescimento das massas.

No comércio é vendida em pó e fresca (levedura prensada).

O extrato de levedura é utilizado praticamente em todos os pratos prontos, tais como, sopas ou pizzas congeladas. Cremes vegetarianos para espalhar no pão também contém levedura. Diversos tipos de pães contêm levedura, assim como, alimentos assados, salgadinhos, sopas, molhos, caldos, etc.

Alternativa: massa azeda fermentada, fermento para assar (a venda nas lojas de produtos naturais).

NOZES E SEMENTES

Sem reação	Com reação			
	Grau 1	Grau 2	Grau 3	Grau 4
Amêndoa	Grãos de cacau	Castanha de Caju		
Amendoim		Pistache		
Avelã				
Castanha do Pará				
Coco				
Gergelim				
Noz comum				
Noz de Macadâmia				
Papoula				
Pinhão				
Semente de Girassol				
Sementes de abóbora				
Sementes de linhaça				



Castanha de caju (*Anacardium occidentale*)

Você tem uma reação adversa de 2 à castanha de caju.

As castanhas de caju são usadas em doces, produtos para assar, salgadinhos e sobremesas.

Nas cozinhas indianas e chinesas são utilizadas para temperar pratos de cordeiro e ragouts, muitas vezes são misturadas ao arroz.

Leia com atenção a lista de ingredientes destes produtos, especialmente dos flocos de cereais para o café da manhã e dos chocolates.



Grãos de cacau (*Theobroma cacao*)

Você tem uma reação adversa de 1 aos grãos de cacau.

O cacau é o ingrediente básico do chocolate. Nesta forma ele está presente em numerosos alimentos. É usado como recheio ou cobertura em diversos doces, e em produtos de padarias. As bebidas instantâneas em pó, muitas vezes, contêm cacau.

Também faz parte da composição de bebidas como o licor de cacau e vários tipos de coquetéis.



Pistache (*Pistacia vera*)

Você tem uma reação adversa de 2 ao pistache.

Normalmente são consumidos crus ou tostados como salgadinhos. Além disso, são usados também em doces de confeitarias, como condimento de carnes, como especiaria ou sorvete.

Desempenham uma função importante nas cozinhas mediterrânea e oriental.

É importante ler com atenção o rótulo de ingredientes destes produtos.

PEIXES E FRUTOS DO MAR

Sem reação	Com reação			
	Grau 1	Grau 2	Grau 3	Grau 4
Anchova	Arinca (hadoque)	Alabote	Solha	
Arenque	Bacalhau			
Atum	Salmão			
Caranguejo de água doce				
Carpa				
Cavala				
Dourada				
Escamudo (ou Paloco)				
Garoupa				
Linguado				
Lucioperca				
Lula				
Merluza negra				
Peixe espada				
Sardinha				
Truta				
Tubarão				

PEIXES



Alabote (*Hippoglossus hippoglossus*)

Você tem uma reação adversa de 2 ao alabote.

No comércio compra-se normalmente defumado.
É pouco provável consumir este peixe inadvertidamente.



Arinca (*Melanogrammus aeglefinus*)

Você tem uma reação adversa de 1 à arinca.

A arinca pertence à família dos bacalhaus. Sua carne é branca e de pouca gordura. No comércio é raro encontrar a arinca processada.

Serve para consumir cozida ou preparada ao vapor.



Bacalhau (*Gadus morhua*)

Você tem uma reação adversa de 1 ao bacalhau.

No comércio, o bacalhau é vendido fresco ou congelado. É cozido de várias maneiras como, por exemplo, assado, refogado, etc.

Bacalhau é o peixe adulto do kabeljau, que alcançou um certo tamanho. Nos países nórdicos sua carne firme e branca é salgada e deixada para secar ao ar livre. Do fígado é produzido o óleo de fígado de bacalhau.

É o peixe mais usado na culinária e em refeições prontas. Ler com atenção a lista de ingredientes na compra deste tipo de produtos.



Salmão (*Salmo salar*)

Você tem uma reação adversa de 1 ao salmão.

É vendido no comércio em várias formas, como, por exemplo, inteiro, em metades, como filés (também congelado), totalmente defumado ou em pedaços para canapés. Na culinária japonesa é muito apreciado como sushi ou sashimi. A carne também é usada para patês ou conservas. As ovas do salmão do Pacífico são comercializadas como "Caviar Keta".

É possível ingerir carne de salmão sem saber, pois sua carne é usada em diversos produtos de peixes.



Solha (*Pleuronectes platessa*)

Você tem uma reação adversa de 3 à solha.

É um peixe normalmente vendido fresco.

Pode ser assada no forno em filés ou simplesmente cozida.

É improvável encontrá-la como ingrediente escondido em outros alimentos.

PRODUTOS LÁCTEOS

Sem reação	Com reação			
	Grau 1	Grau 2	Grau 3	Grau 4
Hellim (queijo feta)	Produtos de leite coalhado	Leite de vaca		
Kefir	Queijo de coalho (leite de vaca)			
Leite de camela				
Leite de égua				
Leite e queijo de cabra				
Leite e queijo de ovelha				
Leite fervido				
Queijo Ricota				

O LEITE

Quando falamos de leite, normalmente se pensa em leite de vaca.

Uma grande variedade de alimentos pode conter leite ou não em sua composição, tais como: sopas prontas, molhos, panquecas, bolos, produtos de confeitaria, sobremesas, aperitivos, purês, etc.

Pequeno dicionário do leite:

LEITE HOMOGENEIZADO - leite gorduroso produzido sob pressão. Este processo permite que as partículas gordurosas não se aglutinem na superfície.

LEITE INTEGRAL - leite com 3,5% de gordura e rico em vitamina D.

LEITE PASTEURIZADO - leite aquecido um pouco abaixo de seu ponto de ebulição para eliminar eventuais bactérias patológicas.

LEITE DESNATADO respectivamente LEITE com pouco teor de gordura, máximo 0,3%. É muitas vezes enriquecido com vitamina D.

LEITE SEMI-DESNATADO - leite que contem de 1 a 2% de gordura, muitas vezes enriquecido com vitamina A e D.

LEITE CRU- leite sem tratamento (é vendido ilegalmente em muitos países).

LEITE CONDENSADO - leite que teve 60% de sua água removida pelo processo de evaporação. Seu teor de gordura é de 7,5%, é enriquecido com vitamina C e D. É também chamado de leite evaporado.

LEITE CONDENSADO - *leite condensado adoçado*. Contem de 40 a 45% de açúcar e 8% de gorduras. É sempre enriquecido com vitamina A e às vezes com vitamina D.

LEITE EM PÓ - leite desidratada, rica em vitaminas A e D, contem pelo menos 25% de gordura. O leite em pó parcialmente desnatado, contem 9,5% de gordura e a parte magra 0,8 % de gordura.

LEITE AROMATIZADO - leite misturado com outros sabores (leite com chocolate, frutas ou baunilha)

SORVETE DE LEITE - o sorvete de leite contem pouca gordura (entre 2 e 7%), mas muito açúcar.

LEITE MICROFILTRADO - leite que passou por um processo de filtração que permite a eliminação de 99,9% das bactérias.

LEITE-UHT (processado em alta temperatura, esterilizado), embalado em caixinhas assépticas. Em temperatura ambiente tem uma durabilidade de três meses (sem abrir).

LEITE COALHADO - tem um gosto levemente ácido, é o soro que resta no processo de fabricação da manteiga. Hoje em dia é produzido através da adição de determinada cultura de bactérias.

IOGURTE - leite coagulado com a ajuda de fermento lácteo.

KEFIR - leite fermentado por colônias de diversos microorganismos e fermentos. Tem um gosto levemente carbonatado, contem álcool e um aroma moderado de levedura fresca. É consumido bem gelado com folhas de hortelã ou colocado em cima de frutas.

Nata

A nata é a gordura do leite que se forma durante a primeira fase da produção de manteiga.

É utilizada em muitos alimentos: sopas, molhos, ovos mexidos (conforme preparação), pasteis, sobremesas, produtos de confeitaria, doces e aperitivos.

Nata "light" (diluída) pode ser usada em caso de intolerância leve ao leite ou seus derivados (classificação de reação 1 ou 2) por ter um baixo teor de albumina, mas sempre se levando em consideração a rotação de consumo destes alimentos. Em caso de hipersensibilidade (classificação de reação 3 ou 4) deve se evitar ingerir nata por no mínimo 10 semanas. Após este tempo pode ser incluída devagar na rotação de consumo.

NATA PATEURIZADA: nata, enriquecida com leite fermentado.

CHANTILLY PARA CAFÉ : gordura 10%.

CREME DE LEITE "LIGHT" -: nata que não contem mais de 12-13% de gordura

CRÈME FRAÎCHE : 40% de gordura.

CHANTILLY : 30% de gordura.

CREME DE LEITE AZEDO (*crème fraîche*): nata pasteurizada, fermentada por bactérias lácteas.

Manteiga

MANTEIGA: é obtida por meio de batimento do creme de leite. A manteiga pode ser feita de leite de vaca, cabra, búfala ou camela.

MANTEIGA COM BAIXO TEOR DE GORDURA: é uma manteiga que contém mais água que as outras. Normalmente é usada para espalhar no pão. O teor de gordura é de 21 a 45%.

Manteiga pode ser usada em caso de intolerância leve ao leite ou seus derivados (classificação de reação 1 ou 2) por ter um baixo teor de albumina, levando-se sempre em consideração a rotação de consumo deste alimento. Em caso de hipersensibilidade (classificação de reação 3 ou 4) deve-se evitar ingerir manteiga por no mínimo 10 semanas. Após este tempo pode ser incluída devagar na rotação de consumo!

MANTEIGA CLARIFICADA: manteiga livre de todos os seus resíduos lácteos. A manteiga é aquecida controladamente por cerca de 45 minutos para a água evaporar e os sólidos se separarem da gordura. A camada de espuma na superfície é retirada com uma colher ou escumadeira. O líquido transparente é coado com uma peneira com gaze ou tecido fino.

Manteiga clarificada pode ser consumida, mesmo existindo uma intolerância ao leite e seus derivados. No comércio é vendida também com o nome Ghee (Ayurveda - medicina indiana).

Queijo

O queijo é produzido pela coagulação do leite, da nata ou mistura dos dois.

Pode ser usado leite de vacas, cabras, ovelhas ou búfalas.

Os diversos tipos de queijos são classificados conforme sua consistência que varia conforme seu conteúdo de umidade.

QUEIJOS DUROS:

Parmesão, Pecorino etc.

QUEIJOS FRESCOS:

Têm um alto teor de água e devem ser consumidos rapidamente. Queijo cottage, Ricota, Mascarpone, etc.

QUEIJOS CURADOS MOLES: o teor de água destes queijos é de 50% a 60%, 20% a 25% do peso é gordura. Queijo camembert, chaumes, etc.

QUEIJO DE CABRA: queijo feito 100% de leite de cabra ou misturado com leite de vaca.

QUEIJOS FUNDIDOS (espalháveis): mistura balanceada de diversos tipos de queijos fundidos, adicionados com leite, nata ou manteiga. São adicionados à massa do queijo estabilizadores, agentes emulsionantes, cloreto de sódio, edulcorantes e especiarias.

QUEIJOS AZUIS: queijos de maturação por fungos do tipo Roquefort, Gorgonzola, Bavária Blue, etc.

O efeito antígeno

O leite de vaca difere em muito do leite materno. O leite materno contém três vezes mais proteínas, dez vezes mais hormônios de crescimento, menos lactose e menos substâncias com açúcar. O leite materno contém oligossacarídeos que favorecem o desenvolvimento da flora intestinal. A intolerância ao leite se refere principalmente às proteínas do leite de vaca. Iogurtes e queijos são produtos obtidos através do processo de fermentação ou acidificação. Estes procedimentos modificam as proteínas do leite e podem enfraquecer ou reforçar o efeito antígeno. A intolerância ao leite, verificada no ImuPro-Teste não pode ser confundida com a intolerância à lactose.

Denominações que escondem proteínas de leite de vaca:

Lactoglobulina	Caseína
Lactoalbumina	Proteínas de leite
Leite integral, Leite em pó, Leite condensado	Manteiga
Leite coalhada	Iogurte

Nata, nata azeda

Alternativas ao leite de vaca:

Leite e queijo de cabra (evitar em caso de reação aos produtos caprinos)	Leite de aveia (evitar em caso de reação à aveia)
Leite e queijo de ovelha (evitar em caso de reação a estes produtos)	Leite de pinhão (evitar em caso de reação ao pinhão)
Leite de soja (evitar em caso de reação à soja)	Leite de amêndoas (evitar em caso de reação às amêndoas)
Leite de arroz (evitar em caso de reação ao arroz)	Leite de coco (evitar em caso de reação ao coco)

LEITE DE VACA E DERIVADOS

Leite de vaca

Você tem uma reação adversa de 2 ao leite de vaca.

Produtos de leite coalhado (leite de vaca)

Você tem uma reação adversa de 1 ao leite azedo.

Os principais produtos lácteos azedos são: o soro do leite coalhado, o iogurte, soro do leite, quark e queijos frescos fermentados.

Alguns tipos de queijos coalhados: queijos cottage, queijos cremosos e outros queijos deste tipo como, o Harzer, o Handkaese, o Korbkaese, o Vienenburger o Schimmelkaese, Olmuetzer Quargel, Mainzer, Stangenkaese, Spitzkaese, Styrian Graukaese etc.

Um prato muito popular é o chamado "Handkaese mit Musik" O queijo é marinado em uma mistura de cebolas, vinagre, óleo, alcarávia, sal e pimenta e servido.

Queijo de coalho (leite de vaca)

Você tem uma reação adversa de 1 ao queijo de coalho.

Queijos de coalho de leite de vaca são : parmesão, Leerdamer, Edamer, Emmentaler, Chester, Tilsit, Brie, Gouda etc.

VEGETAIS

Sem reação	Com reação			
	Grau 1	Grau 2	Grau 3	Grau 4
Abóbora	Aspargos			
Abobrinhas	Feijão-da-china (Mungo beans)			
Acelga	Tomate			
Aipo				
Aipo-rábano				
Alcachofra				
Alho-poró				
Azeitona				
Batata				
Berinjelas				
Beterraba				
Brócolis				
Cebola				
Cenouras				
Cherovia				
Couve- de- Bruxelas				
Couve de Sabóia				
Couve verde				
Couve-flor				
Couve-rábano				
Ervilha verde				
Espinafre				
Fava (feijão gordo)				
Feijão verde				
Grão de bico				
Lentilhas citrus latifolia= limão taihiti				
Nabo sueco (couve rábano)				
Pepino				
Pimenta Caiena				
Pimentão				
Rabanete				
Repolho branco				
Repolho chinês				
Repolho roxo				
Soja				

Por muito tempo vegetais e cereais foram a alimentação básica da humanidade.

Deve-se prestar atenção para que os vegetais sejam frescos. Seu manejo, preparação e conservação influenciam seu gosto, valor nutricional, sua composição e aparência. Todos os vegetais contêm nutrientes saudáveis. Em geral eles fornecem:

- vitaminas e minerais
- tem um alto teor de água
- são ricos em fibras hidrossolúveis ou não
- são pobres em gorduras
- não contêm colesterol



Aspargos (*Asparagus officinalis*)

Você tem uma reação adversa de 1 aos aspargos.

Normalmente são comprados frescos ou enlatados. São ingredientes de várias misturas de vegetais (Leipziger Allerlei), de curtidos, assim como de sopas cremosas de aspargos e outras sopas cremosas.

Por isso, preste atenção no rótulo de ingredientes destes produtos.



Tomate (*Solanum lycopersicum*)

Você tem uma reação adversa de 1 ao tomate.

Tomates frescos são oferecidos nos mercados em diversos tipos e tamanho. São vendidos em conservas para massas, ketchup, molhos, sopas, suco e em pó. Muitas vezes são ingredientes de outros condimentos.

O molho de tomate é utilizado normalmente para alimentos à base de carnes, peixes e ovos, massas, arroz, batatas e pratos de verduras. Estão presentes nas pizzas, na ratatouille e no gazpacho, assim como em muitos outros pratos italianos.

Muitos produtos vegetarianos, especialmente os antipastos, são refinados com massa de tomate.

Leia com atenção o rótulo de ingredientes ao comprar estes produtos.

Reações cruzadas: Tomates têm estruturas alergênicas assemelhadas com o Látex. Em pessoas alérgicas ao látex é possível ocorrer uma reação cruzada.

Ao ingerirem tomates podem acontecer reações alérgicas, mesmo em pessoas que nunca comeram tomates antes. Outra fonte deste alérgeno é a planta Ficus benjamina (caxinguba). Pessoas sensibilizadas a este tipo de alérgeno deveriam retirar esta planta de sua de casa.

Outras possíveis reações cruzadas:

Tomates têm uma estrutura alergênica assemelhada com polens de arbustos, isto é, a proteína profilina. Pessoas alérgicas ou previamente sensibilizadas a estes polens podem apresentar reações alérgicas ao consumir tomates.

Eles também têm uma estrutura alergênica assemelhada com alguns polens de gramíneas. Pessoas alérgicas ou previamente sensibilizadas a estes polens podem apresentar reações alérgicas ao consumir tomates.

LEGUMINOSAS



Feijão da-china (*Vigna radiata*)

Você tem uma reação adversa de 1 ao feijão-da-china.

Os feijões mungo são também chamados feijões verdes de soja, são do tamanho de ervilhas e de cor verde oliva. Também existe uma variedade de cor amarela.

Os de cor verde são comercializados como brotos germinados de soja e vendidos com o nome fantasia de "lunja". No Brasil são conhecidos com Moyashi.

Verifique ao comprar produtos asiáticos, se constam os nomes "germinados de soja" ou "lunja".

Como alternativa você pode usar:

- Grão de bico

Instruções gerais

Os alimentos testados, e cujos resultados foram positivos, devem ser evitados.

Você deve levar em consideração, que estes produtos podem estar escondidos em produtos prontos industrializados. Também existe a possibilidade destes alimentos serem usados no processamento de alimentos como óleos, gorduras, sucos de frutas, vinagres e semelhanças. Estes produtos também não devem ser consumidos.

Se você tiver uma reação a sementes de girassol, também não pode ingerir óleo de girassol. O mesmo vale para azeitonas e azeite, ou amendoim e óleo de amendoim.

Isto é muito importante no caso dos sucos de frutas. Se você tiver uma reação a laranjas não pode consumir suco de laranja, pois para fazer um suco de 250ml são necessários no mínimo 3 a 4 laranjas. Dificilmente, você come 3 ou 4 laranjas de uma vez, isto quer dizer, que a absorção de antígenos potencialmente perigosos é muito mais alta no consumo de sucos de frutos do que no consumo da fruta.

Aqui também, você deve levar em consideração o princípio de rotação.

O resultado de seu teste demonstrou que você desenvolveu uma alergia do tipo III, mediada por IgG, contra os seguintes alimentos: 31

O valor estatístico situa-se acima da faixa superior de alergias alimentares do tipo III.

Este resultado demonstra, que o seu sistema imunológico está alterado e reage exageradamente a alimentos que normalmente são inócuos. Cada vez que você ingere estes alimentos são desencadeadas reações inflamatórias recorrentes e doenças crônicas, assim como existe a possibilidade do surgimento de infecções e alergias.

As alergias alimentares do tipo III podem então agir como catalizadores e piorar muito reações alérgicas e doenças normalmente menos significativas.

Por esta razão é importante reestabelecer o seu sistema imunológico. Você deve evitar o consumo de todos os alimentos que causaram a alergia, mediada por IgG, do tipo III.

O alto valor de suas reações positivas demonstra que sua barreira intestinal é bastante alterada, o que indica uma hiperpermeabilidade (permeabilidade intestinal aumentada). Valores de referência demonstram que neste caso, uma simples eliminação dos alimentos testados positivos não é mais suficiente e que uma mudança alimentar conforme o princípio de rotação alcançará resultados melhores. No entanto, pelo ImuPro200 teste isto é possível somente parcialmente. Após o teste ImuPro300 a escolha de alimentos testados e permitidos é muito maior o que lhe facilitará o acompanhamento melhor do princípio de rotação.

O alto valor das reações positivas indica danos graves de sua flora intestinal.

Recomendamos fazer um exame de fezes para poder analisar a composição de sua flora intestinal. Outrossim, deveriam ser excluídos micoses intestinais e parasitas. Precisa verificar uma eventual participação do pâncreas e a imunoglobulina IgA secretora para poder tomar as medidas necessárias de restauração da flora intestinal.

Estas medidas deveriam ser tomadas antes ou, o mais tardar, durante a mudança de alimentação para prevenir o surgimento de novas alergias do tipo III.

RECOMENDAÇÕES INDIVIDUAIS

1. Você tem uma reação alérgica mediada por IgG do grau 1 aos seguintes alimentos:

Grau 1

Maçã	Queijo de coalho (leite de vaca)	Produtos de leite coalhado	Javali
Cevada	Salmão	Arinca (hadoque)	Carne de cabra
Goma de guar E412	Feijão-da-china (Mungo beans)	Carne de porco	Canela
Fermento	Noz moscada	Aspargos	Limão
Bacalhau	Corço (cervo)	Tomilho	
Grãos de cacau	Carne bovina	Tomate	

Recomendamos evitar o consumo destes alimentos, e de todos os outros que podem contê-los, por no mínimo 8 semanas.

2. Você tem uma reação alérgica, mediada por IgG, do grau 2 aos seguintes alimentos:

Grau 2

Banana	Alabote	Leite de vaca	Baunilha
Castanha de Caju	Vitela	Pistache	

Recomendamos evitar o consumo destes alimentos, e de todos os outros que podem contê-los, por no mínimo 12 semanas.

3. Você tem uma reação alérgica, mediada por IgG, do grau 3 aos seguintes alimentos:

Grau 3

Manjerição	Solha		
------------	-------	--	--

Recomendamos evitar o consumo destes alimentos, e todos os outros que podem contê-los, por no mínimo 26 semanas (ca.de 6 meses).

4. Você tem uma reação alérgica, mediada por IgG, do grau 4 aos seguintes alimentos:

Recomendamos evitar o consumo destes alimentos, e de todos os outros que podem contê-los, por no mínimo 1 ano.

Uma coisa bem feita: Alimentar-se conforme o princípio de rotação com os alimentos que você tolera.

O próximo passo para melhorar seu estado de saúde geral, é a mudança para o sistema de rotação alimentar. Isto significa, que você vai consumir os alimentos que você tolera alternativamente, ou seja, os alimentos que você comer hoje não poderão ser repetidos nos próximos 4 dias. Somente no 5º dia, você poderá consumir estes alimentos novamente.

Qual é o sentido e objetivo da alimentação por princípio de rotação

Com a dieta de alimentação por rotação você mata duas moscas com um só golpe.

- Você pode prevenir novos episódios alérgicos

Especialmente, quando você introduz novos alimentos na sua dieta diária ou repete muitas vezes certos alimentos, podem ocorrer novas intolerâncias alimentares. Se você substitui produtos de leite de vaca por produtos de soja, e você faz isso diariamente, é possível que você desenvolva uma intolerância à soja, prejudicando assim, o sucesso de sua mudança alimentar. Por este motivo é importante que você tenha uma alimentação variada e não monótona, o que você consegue seguindo o princípio de rotação alimentar, uma vez que você não vai querer substituir uma intolerância pela outra.

- Erros cometidos na mudança alimentar não são tão trágicos

Lógico: Se você segue a rotação alimentar, e ingere inconscientemente um alimento que contém alguma substância não tolerada, pelo menos você não faz isso todos os dias. Por esta razão, as consequências também serão menores.

Seus próximos passos:

Faça um “cardápio personalizado” que contém os alimentos que você tolera, seguindo um plano de rotação de 5 dias. Isto parece um pouco difícil, mas logo você vai verificar que é gostoso alimentar-se com alimentos variados e ao mesmo tempo fazer uma coisa boa para seu organismo.

O efeito positivo de um planejamento cuidadoso: praticamente não ocorrem erros na mudança alimentar.

É indiferente, se você planeja o seu cardápio a curto prazo ou por uma semana. Experimente – você vai descobrir rapidamente qual a maneira mais adequada para você.

Importante no planejamento a curto prazo: sendo que você deve consumir todos os dias alimentos diferentes, é importante que você sabe o que consumiu ontem. Um diário de alimentação lhe ajudará a não perder o controle. Com isso, você garantirá que um alimento não é consumido por engano duas vezes durante o ciclo de 5 dias.

O exemplo a seguir lhe mostrará como o princípio de rotação funciona na prática: São regras básicas que lhe permitirão elaborar seu plano de rotação pessoal por 5 dias.

Veja como

Você encontrará no seu Guia de Paciente no item “rotação” o plano de rotação prático do ImuPro 300. Use-o para o seu planejamento.

Verifique que alimentos consumidos no 5º dia da rotação não serão repetidos por engano no primeiro dia do começo de um novo ciclo de rotação de 5 dias (vide acima).

-> Passo 1:Escolhe a refeição principal do primeiro dia

Escolhe uma refeição das sugestões individualizadas (almoço/jantar) ou elabora você mesmo o cardápio com uma combinação de alimentos que você tolera. Por exemplo:

Filet de frango com molho picante de manga

-> Passo 2:Anote os ingredientes no plano de rotação do ImuPro 300

Dependendo da hora que você for fazer a refeição principal, ou seja, no almoço ou no jantar, você deve anotar os ingredientes do primeiro dia na coluna “almoço” ou “jantar”.

A mesma coisa vale para o café da manhã, os lanches ou pequenas refeições intermediárias deste dia.

Para garantir uma alimentação equilibrada, você deve conciliar sua refeição principal, seja almoço ou jantar, com as outras refeições. O seu receituário individualizado lhe ajudará nesse intento – vale a pena conferir!

-> Passo 3:Anotação do alimentos previamente usados

O próximo passo lhe mostrará como manter o controle da dieta assim como, os alimentos que você não deve consumir nos próximos 4 dias, e quais dos alimentos estão liberados para os próximos dias.

Todos os alimentos que você tolera estão indicados (no entanto, nossa lista de exemplos contém alimentos não conciliados com seus resultados).

Agora risque da lista todos os alimentos usados no primeiro dia da rotação. Os alimentos que restam podem ser consumidos no 2º dia.

O planejamento para o 1º dia poderia ter a seguinte aparência:

-> Receita jantar: Salada com tiras de filet de frango (para simplificar não informamos as quantidades nesta sugestão de receita)

Coração de salada lisa
Salada crespa roxa
Rúcula
Manga em pedaços pequenos
Filet de frango (do almoço) em tiras
Pimenta, sal marinho
Óleo de milho, vinagre de vinho, Molho querestou do almoço
Patê de chili vermelho

-> Café da manhã: cornflakes com leite de vaca (em caso de intolerância: a alternativa é o leite de soja) e morangos

-> Lanche intermediário: biscoitos crackers de milho e frutas

-> Lanche intermediário: biscoitos caseiros feitos de cornflakes, biscoitos caseiros com cobertura de chocolate (caso os ingredientes são permitidos, senão, usar alfarroba), amêndoas raladas.

Um olhar na lista, lhe mostrará os alimentos que não devem ser consumidos nos próximos quatro dias: são aqueles já riscados da lista após o primeiro dia. Os alimentos restantes podem ser usados no 2º dia, os que depois permanecem no 3º e assim adiante, até o 5º dia quando você poderá começar com uma nova lista com todos os alimentos.

Dicas e truques

O importante é variar: O seu cardápio deve ser o mais variado possível e conter refeições principais e intermediárias. Evite omitir refeições e beba bastante água (2-3 l), seja água mineral ou em forma de chás de ervas, etc. A água ajuda a acelerar seu metabolismo e promove a desintoxicação.

Economize tempo: cozinhe os alimentos permitidos como, por exemplo, o arroz, o painço, as batatas e os legumes, congelando os já pronto em porções. Isto facilitará as coisas nos dias mais corridos, e você poderá preparar rapidamente uma refeição equilibrada.

É permitido usar truques: Adicione aos legumes, cozido ou congelados, um pouco de caldo de carne ou de legumes e sua refeição principal está pronta – fácil para levar ou, se preferir, pode prepará-la rapidamente no escritório.

A ciência dos alimentos, parte 1: Um quarteto muito especial de alimentos

Não todos os alimentos têm a mesma importância para nossa nutrição. Existem quatro grupos de alimentos que exercem um papel especial, são eles:

- Leite de vaca
- Ovo de galinha
- Leveduras (fermento nutricional e fermentos biológicos)
- Glúten (cola de proteína)

As experiências com ImuPro300 demonstraram que estes grupos de alimentos têm, do ponto de vista fisiológico, uma grande influência. Leia com atenção as seguintes instruções e dicas, especialmente, se os seus exames indicaram uma reação ao leite, ovo, levedura e glúten.

Estes quatro grupos fazem parte da nossa alimentação diária, seja como alimento ou como ingrediente em outros produtos.

Um bom exemplo é o café da manhã: Muitas vezes ele se compõe somente destes quatro alimentos – um copo de leite, um ovo, uma torrada com fatias de frios, etc. (glúten e fermento).

Então você pensa: “vou deixar de lado o ovo e o leite, assim resolvo a metade do problema”. No entanto, ingredientes de leite e ovo podem estar contidos nos frios. Por isso, devemos analisar melhor o que comemos no café da manhã, especialmente, por ser uma refeição que não gostamos mudar muito.

Porém, pode ser divertido mudar os hábitos e experimentar novos sabores. Especialmente, quando tomamos consciência da importância da alimentação para o bem estar do nosso corpo. Além do mais, ao sentir os primeiros resultados, você sentirá mais facilidade em continuar com os novos hábitos e atingir seus objetivos.

Leite de vaca – um alimento de difícil assimilação pelo nosso sistema digestivo

O significado do leite de vaca na nossa alimentação

O leite se compõe de 87,5% de água. Os nutrientes sólidos são finamente dissolvidos no leite. Também são chamadas de massa seca de leite. Esta massa serve de base para a produção de creme de leite, manteiga ou iogurte. Composição do leite cru:

Lactose (4,7%), gorduras (3,5 - 3,8%), proteínas (3,2 - 3,5%), minerais e vitaminas.

Esta composição parece bastante inócuo, e é difícil imaginar que a intolerância ao leite é muito mais frequente do que outras intolerâncias alimentares. Sabe-se hoje, que o organismo de um ser humano adulto muitas vezes não consegue mais digerir e aproveitar a proteína do leite. Isto também já foi demonstrado pelas experiências havidas como o ImuPro300.

Estes alimentos (escolha aleatória), contêm leite ou seus derivados:

Pão branco	Ovos mexidos, cf. o preparo	Massas prontas
Pão estaladiço	Chocolates	Pudim
Biscoitos, bolachas	Molhos de baunilha	Alguns licores
Bolos	Iogurtes	Leite coalhado
Alguns molhos de salada	Creme de sorvete	Hambúrgueres
Sopas cremosas	Queijos	Bolo de carne
Tostados	Ketchup	Cozidos no forno
div. tipos de salsichas	Margarina	Maionese
Cacau	Ovomaltine	Suflê
Purê de batatas		

Nossa dica:

Preste especial atenção aos ingredientes destes alimentos. Como a lista é uma escolha aleatória, deve-se ler com cuidado os rótulos e etiquetas destes produtos.

As seguintes denominações podem esconder proteínas de leite:

Lactoglobulina	Caseína
Lactoalbumina	Protéines de lait
Leite Integral, leite em pó desnatado, leite condensado	Leite coalhado
Leite UHT hidrolisado	Creme de leite azedo
Iogurte	Lactosoro
Creme de leite fresco	

Ovo de galinha – menos prejudicial do que se pensa**A importância do ovo de galinha em nossa alimentação**

O ovo de galinha é composto de 2 componentes. A clara e a gema. A clara envolve a gema de ovo. Ao abrir o ovo, a clara se derrama, mas a gema permanece intacta, envolta por um fina membrana. Isto é muito prático, pois assim podemos separar os dois componentes para diversos usos.

Na culinária, a lecitina contida na gema, faz milagres. As moléculas da lecitina, também chamados de emulsificantes, ajudem na preparação de maionese. Ela é também usada na produção de certos molhos (molho tipo holandaise), e em muitas comidas doces. A clara de ovo, por sua vez, dá leveza à massas.

Nossa dica:

Se você precisa mudar para uma alimentação sem ovos o que você faz? Você deve prestar atenção especial aos ingredientes de produtos industrializados. Muitas vezes são usados ovos e seus derivados nestes produtos, no entanto, sua identificação não é sempre fácil.

Também medicamentos podem conter derivados de ovos. Leia com atenção a bula, ou seja, a composição dos medicamentos.

Atrás das seguintes denominações podem estar escondidos derivados de ovos:

Gema de ovo	Albumina de ovo
Ovalbumina	Livestina
Albumina	Lisozima E1105
Globulina	Ovomucoide
Lecitina E322	

Lista de alimentos que podem conter ovos ou derivados:

<u>Produtos para panificação:</u>	<u>Alimentos nutritivos:</u>	<u>Alimentos para passar no pão:</u>
Pão (pão branco, pão trançado, Torradas, pão tostado, etc.)	Massas (macarrão, ravióli etc.)	Creme de nougat
Biscoitos	Produtos prontos (purê de batatas, bolinhos, croquetes)	Pastas vegetais da loja de produtos naturais
Bolos	<u>Doces:</u>	<u>Condimentos:</u>
Bolachas	Produtos de confeitaria	Temperos para comidas/sopas
Waffeln	Tortas	Molhos e pastas para temperar (mostarda, ketchup etc.)
Coberturas para pães	Merengues	<u>Outros:</u>
Massas prontas congeladas	Sorvetes	Mix de bebidas de leite
Misturas para assar	Chocolate e seus derivados	Ligas para molhos
<u>Produtos de carne:</u>	(Farofas e coberturas para bolos, etc.)	Comidas prontas
Carnes em conserva	Balas	Alguns produtos de soja
Pasteis de carne	Pudins	<u>Delicatessen:</u>
Hambúrgueres	Nougat	Maionese
Salsichas de todos os tipos, com exceção de salsicha crua	<u>Outros tipos de alimentos:</u>	Molhos e sopas prontas
	Licores	

(Presunto cru e cozido,
Corned beef etc.)

Saladas especiais

Molhos para saladas

Sintomas de deficiências na alimentação sem leite e ovo

Ovos e leite, assim como seus derivados, suprem o organismo com proteínas, além de importantes vitaminas e minerais. São ricos em vitamina B2 (= riboflavona) e cálcio. Muitos pacientes, com uma intolerância a ovos e leite temem, ao excluir temporariamente estes alimentos, não suprir o organismo com nutrientes suficientes.

Este medo é infundido. Se você escolher cuidadosamente os alimentos permitidos, não deverão ocorrer deficiências nutricionais. Os nutrientes “essenciais”, tais como proteínas, vitamina B2 e cálcio podem ser supridos de outras fontes, conforme citados a seguir:

Alimentos ricos em proteínas

vegetais:

- Leguminosas, especialmente soja e derivados
- Cereais e derivados
- Nozes e sementes

animais:

- Leite de ovelha ou cabra e derivados
- Peixes e carnes

Para que o organismo receba a quantidade necessária de aminoácidos é importante a qualidade das proteínas e não a quantidade. As proteínas animais têm um valor biológico maior do que as proteínas vegetais. No entanto, através de uma combinação adequada, ou seja, o consumo concomitante de diversas proteínas animais e vegetais, é possível satisfazer todas as necessidades do corpo.

Para aumentar o aporte de proteínas você pode usar purê de nozes em molhos para saladas, sobremesas, em massas para assar e em coquetéis sem álcool. Espalha sementes de girassol, nozes picadas ou amêndoas sobre comidas doces ou picantes como, por exemplo, comidas à base de legumes ou cereais.

Alimentos ricos em vitamina B2

vegetais:

Produtos de grãos integrais (pão, arroz, macarrão)
Feijões, espinafre, brócolis
Tomates, couves de bruxelas, cogumelos
Gérmens (de soja, cereais, feijão ou de lentilhas)

animais:

Carnes, peixes

Uma vez que a vitamina B2 é hidrossolúvel, deve-se prestar atenção ao preparo destes alimentos, que devem ser cozidos em panela tampada com pouca água. O caldo destes cozidos pode ser aproveitado para sopas e molhos. Prefere consumir legumes crus, em forma de saladas.

Alimentos ricos em cálcio

vegetais:

Leguminosas (grãos de soja, lentilhas, vagens)
Couve verde, brócolis
Espinafre, Acelga
Salsão, ervas, produtos de cereais integrais
Sementes (gergelim)
Suco de urtiga

O cálcio é hidrossolúvel; deve-se prestar atenção ao preparo destes alimentos, que devem ser cozidos em panela tampada com pouca água. O caldo destes cozidos pode ser aproveitado para sopas e molhos. Prefere consumir legumes crus, em forma de saladas.

Produtos de soja (Sojadrink, Tofu) contêm pouco cálcio.

Produtos sem leite e ovos das lojas de produtos naturais

Se você tiver uma intolerância ao ovo, não precisa deixar de comer macarrão, pois hoje em dia existe uma grande oferta de macarrão sem ovos, como também margarina sem lactose. Para lhe facilitar a escolha e manter uma alimentação sem leite e ovos, listamos abaixo alguns produtos. Pergunte na loja de produtos naturais, quais são os alimentos que, com certeza, não contêm leite nem ovos.

Alimentos sem leite e ovos ou seus derivados

Os seguintes alimentos não contêm leite, ovos ou seus derivados e podem ser consumidos sem restrições:

- Batatas
- Cereais
- Legumes em geral
- Frutas
- Geléias
- Marmeladas
- Óleos comestíveis
- Mel
- Chás
- Água mineral

Levedura – um organismo muito estudado

A importância da levedura em nossa alimentação

A levedura de padreiro

A velha e boa levedura, conhecida pelo ser humano há muito tempo pelo seu papel milenar na produção de pão ou da cerveja. O nome científico desta levedura é *saccharomyces cerevisiae*.

A levedura se compõe de milhões de seres vivos microscópicos, cujas células redondas formam um núcleo. Estas células de levedura pertencem ao reino dos fungos e não sintetizam clorofila como outras plantas verdes. Leveduras se multiplicam através de brotamento assexuado e vegetativo no qual uma pequena célula se desprende da célula-mãe. Esta célula-filha cresce até o tamanho da célula-mãe. Em virtude de seu tipo de reprodução também são chamadas fungos de brotamento. Muitas bebidas alcoólicas são produzidas por este tipo de levedura – especialmente a grande variedade de cervejas.

Levedura nutricional

A levedura nutricional é muitas vezes usada em comidas prontas e produtos vegetarianos, tais como, patês e pastas para espalhar no pão, caldos de legumes, etc. Porém, hoje, você encontra nas lojas de produtos naturais caldos e patês produzidos sem leveduras.

Estes alimentos contêm leveduras em virtude de seu processamento ou em forma natural:

<u>Produtos de panificação:</u>	<u>Delicatessen:</u>	<u>Outros:</u>	<u>Bebidas:</u>
Pães	Maioneses	Cogumelos	Sucos de frutas
Pão estaladiço	Trufas	Raiz forte	Frutas fermentadas
Bolos	Molhos prontos para saladas	Vinagres	Vinhos
Amanteigados	Produtos prontos,	Conservas	Cervejas
Brezels	Especialmente patês para pão, sopas, etc.	Peperonis	Cerveja escura
Misturas de massa para assar		Temperos (aromatizantes)	Espumantes
Bolachas			
Torradas	Pepinos azedos		
<u>Produtos de leite:</u>			
Leite coalhado, Kefir, Queijos	Ketchup Molhos de tomate		

Nossa dica:

Levedura é muitas vezes usada na produção de pão. Caso você tenha uma intolerância à levedura não é necessário deixar de comer pão (depende de sua reação aos cereais e ao glúten). Muitas padarias e lojas de produtos naturais oferecem hoje em dia pão sem fermento. Se você quiser fazer seu próprio pão, vai encontrar muitas sugestões de receitas no seu livro de receitas individualizadas.

Preste atenção aos produtos vegetarianos nas lojas especializadas, pois muitas vezes a levedura é usada como proteína.

Glúten

A importância do glúten na nossa alimentação

O glúten é uma proteína presente nos cereais. Ele é responsável pela elasticidade das massas. A água é adicionada, a massa cresce e é fácil de amassar. No forno, a massa devolve parte desta água e se liga com o amido da farinha, dando consistência ao pão. Esta consistência depende da quantidade de glúten na farinha usada.

Há tempo que o glúten é conhecido como alérgeno alimentar. Mesmo a indústria alimentícia já reconheceu esta problemática na alimentação e, pelo menos na alimentação para bebês não se usa mais glúten.

O glúten exerce sua ação tóxica especialmente na doença celíaca, com sua manifestação nos primeiros anos de vida da pessoa, ou na sprue celíaca, quando a intolerância tornou-se permanente ao glúten:

A doença celíaca é uma resposta anormal do sistema imunológico, que entra em contato com o glúten levando à inflamação da mucosa do intestino delgado, e por último, a atrofia das vilosidades que são responsáveis pela absorção dos nutrientes. Esta reação ocorre durante 10 a 13 anos, sempre no mesmo lugar, até a destruição completa dos vilos, deixando a parede do intestino liso. Somente neste estágio da doença, se fala de sprue celíaca.

No entanto, se o seu exame de sangue pelo ImuPro300 demonstrou uma reação ao gluten, não significa necessariamente que você tem uma sprue celíaca. Para se ter um diagnóstico confiável, numa pessoa adulta, demora aproximadamente 13 anos. No entanto, a constatação de uma forte reação ao glúten no teste, pode ser um indicador importante de uma eventual evolução da sprue celíaca. A mudança radical para uma alimentação isenta de glúten pode estancar a doença.

Estes cereais contêm glúten:

- Trigo
- Cevada
- Centeio
- Aveia
- Espelta (trigo vermelho)
- Espelta semi-maduro

Estes produtos podem conter glúten:

Legumes	Legumes congelados com molhos (p.expl. espinafre ao creme) conservas de legumes, produtos prontos de batatas: panquecas de batatas, croquetes, purê, salada de batatas, batatas fritas, caldos de legumes
Frutas	Preparados com frutas, frutas em caldos
Produtos de leite	Iogurtes, Quark, especialmente com frutas ou com mueslis, queijos frescos, produtos de leite com baixas calorias (queijos, queijos frescos), queijos cremosos, creme chantilly, sorvetes em pó, aditivos para fazer sorvetes (p.expl. flocos de cereais), manteiga de ervas
Carnes e salsichas e embutidos em geral., Produtos de peixes	Linguiças e salsichas com farinhas, todos os embutidos cuja composição não é conhecida, todos os embutidos com baixas calorias, preparados de carnes (p.expl. hambúrgueres), produtos empanados, produtos prontos com molhos, arenques e rollmops em conserva
Bebidas	Café de malte, cervejas, destilados de cereais
Doces	Pralinês, acepipes, balas com malte, chocolate, sobremesas, marzipan
Outros	Sopas prontas, molhos prontos para saladas, ketchup, mostardas, comidas prontas, temperos, cebolas prontas em pacotes
Produtos de cereais	Pão de soja, pão de milho, pão de linhaça, macarrão de soja, preparados com farelo de trigo, crispies de arroz, cornflakes, fermentos, aditivos para assar massas, coberturas para tortas

(tabela da associação alemã dos celíacos, viver com a doença celíaca ou sprue; livro informativo para o paciente)

Alimentos naturalmente isentos de glúten:

Alimentos sem glúten	Frutas, legumes, leguminosas, nozes, sementes, batatas, leite e derivados, carnes, peixes, aves, ovos, gorduras e óleos (exceção: óleo de gérmen de trigo), <u>arroz, milho, milho, trigo mourisco, amaranto, quinoa, feijões de soja, gergelim</u>
Bebidas sem glúten	Água, chá, vinho, sucos frescos de frutas

Nossa dica:

No começo parece uma tarefa difícil comprar somente produtos sem glúten. No entanto, com o tempo isto se tornará um hábito e você desenvolverá a rotina necessária rapidamente.

Anotar: preste especial atenção aos produtos prontos ou semi-prontos. Nestes produtos o glúten é muitas vezes usado como aditivo por seu poder espessante.

Tudo sem glúten

Hoje em dia, muitos alimentos isentos de glúten podem ser comprados em supermercados. No entanto, uma ida a loja de produtos naturais ou entrepostos é praticamente obrigatória. Pães e macarrão normalmente contêm glúten. De qualquer maneira, será de grande ajuda, se você fizer uma lista de todos os produtos existentes, isentos de glúten, e verificar cuidadosamente seus ingredientes. É recomendável comprar nos entrepostos ou lojas de produtos naturais, que lhe podem aconselhar na compra. Muitos produtos também podem ser comprados via internet.

A oferta de produtos isentos de glúten aumentou consideravelmente nos últimos anos. Dez anos atrás existiam poucos produtos, hoje, a oferta permite uma dieta diária com bastante variedade, sem monotonia alimentar. Os grupos de produtos mais importantes são:

Pães	Bolachas
Pão estalado (tipo sueco)	Waffeln
Pãezinhos	Pizzas
Muesli	Torradas
Macarrão	Farinha para empanar
Farinhas	Cornflakes
Misturas de farinhas para pão	Comidas prontas
Misturas de farinhas para bolo	Etc..
Bolos	

Muitos destes produtos são vendidos nos entrepostos e lojas naturais, ou via internet.

Um pequeno estímulo:

Mesmo que você tenha uma reação de intolerância ao leite de vaca, ovos, levedura e glúten, é possível ter uma alimentação variada e, principalmente gostosa. Por exemplo:

Cafê da manhã:

Cornflakes com frutas, amêndoas tostadas, leite de soja ou de arroz
(ou uma outra alternativa para leite)

Almoço:

Risoto com limão e camarões ao alho e óleo

Lanche intermediário:

Bolachas doces de arroz e frutas
Chá com leite de amêndoas

Jantar:

Peixe ou carne com batatas e salada

O que você sempre quis saber sobre intolerância alimentar e o teste ImuPro300 – mas nunca teve coragem de perguntar...

Perguntas frequentes

Meu médico particular fez um teste normal para alergias. Porque o resultado não é o mesmo do que o resultado do teste ImuPro300?

Simples: O teste ImuPro300 demonstra reações tardias, mediadas pelo anticorpo IgG. Com o teste efetuado por seu médico foi testado uma outra coisa: as reações imediatas, mediadas pelo anticorpo IgE. Por isso, os resultados não conferem.

Qual é a diferença entre IgG e IgE?

Reações mediadas pelo anticorpo IgG ocorrem principalmente quando existe uma flora intestinal danificada. Estas reações se reduzem quando a mudança alimentar é seguida corretamente. Reações mediadas pelo anticorpo IgE ocorrem isoladas e permanecem a vida inteira. O resultado do teste de IgE é levado em consideração no ImuPro.

Quais são os principais alérgenos?

É difícil dizer, pois não se pode generalizar. Intolerâncias alimentares são muito individuais e variam de intensidade. O que faz bem para um, pode ser muito prejudicial para outro. No entanto, resultados e experiências com o ImuPro ensinaram que leite e seus derivados, assim como cereais provocam reações na maioria das pessoas.

Glúten, proteína de ovos, produtos de leite e leveduras são fortes alérgenos e devem ser evitados no caso de uma intolerância alimentar, o que não é sempre fácil, pois são contidos em muitos produtos industrializados de forma escondida.

O teste tem que ser repetido?

Normalmente não é necessário. Mesmo que alguns anticorpos não aparecem mais num novo teste, não significa que você poderá consumir todos os alimentos que você não tolera novamente. O sistema imunológico tem memória e lembra dos patógenos que já combateu, ativando novamente a produção de anticorpos durante uma nova exposição. Porém, através da mudança dos hábitos alimentares, os anticorpos são lentamente eliminados. Importante é, que os anticorpos não entram mais em conflito com o sistema imunológico quando o intestino adquiriu sua função normal, por causa dos novos hábitos alimentares.

A repetição do teste é necessário quando os sintomas reaparecem, mesmo que você seguiu estritamente a dieta. Isto significa, que apareceram novas intolerâncias que precisam ser identificadas através de um novo teste.

Se você quiser repetir o teste no sentido profilático, recomendamos um intervalo de 2 ano.

Meu teste demonstrou que tenho uma reação à alimentos que nunca comi. Como isto é possível?

Muitos alimentos pertencem à mesma família biológica como, por exemplo, à família das solanáceas das quais fazem parte as batatas, beringelas, tomates e tabaco. Também é possível que você tem uma reação adversa à soja, mesmo que você tem certeza nunca ter comido soja. Isto é possível, pois extrato de soja é adicionada à muitos alimentos. Isto vale também para a variedade de alimentos testados (por exemplo, papoula – em forma modificada, muitas vezes também componente de medicamentos). Alimentos diferentes podem ter as mesmas composições químicas.

Tenho reação ao gergelim. Para o tratamento dos meus problemas de articulação, uso preparados que contêm princípios ativos da planta africana garra do diabo. Esta planta pertence às pedaliaceae, ou seja, à família do gergelim -devo parar de tomar o preparado?

Sim, seria melhor. Os seus problemas de articulação deveriam melhorar com a mudança dos hábitos alimentares, e como o tempo, provavelmente não é mais necessário tomar este medicamento.

Gostaria de comer um alimento que não foi testado – posso?

Alimentos raros como, por exemplo, óleo de cártamo ou frutas e legumes exóticos como raízes de nabo, raramente causam reações adversas. Se você fizer questão de experimentar estes alimentos, deve ficar atenta às suas reações e ingerir somente um alimento deste tipo durante esta semana. Caso não ocorram sintomas desconhecidos, poderá incluir o alimento na sua rotação alimentar.

O que fazer para driplar a vontade de comer certo alimento?

A relação entre intolerância e gula é bem conhecida. Se você tiver vontade de comer um alimento ao qual você tem uma reação adversa, deve procurar não ceder. Normalmente, a vontade desaparece após 3 ou 5 dias. O que pode ajudar, é o uso de um difusor com aromas agradáveis ou óleos etéricos para a pele.

Posso comer doces?

Sim, pode. Procure combinar seus doces com seu cardápio. Isto é, se você usou na preparo de suas refeições diárias milho, faça biscoitos de milho, se usou espelta, biscoitos de espelta. Doces e biscoitos, assim como chocolates e bolos, produzidos industrialmente, devem ser evitados. Como alternativa você pode consumir bebidas doces ou a fruta do dia.

Posso usar legumas mistas congeladas?

Sim. Mas não use a mesma mistura todos os dias.

Tenho uma reação adversa ao limão. Devo evitar o ácido cítrico?

Não é necessário evitar o ácido cítrico pois é produzido quimicamente e por isso tem uma composição diferente.

Tenho uma reação adversa à baunilha. Preciso evitar a baunilha?

Não, a baunilha é um aromatizante produzido quimicamente e por isso tem uma composição diferente.

Onde aparece o aspergillus niger e como pode ser evitado?

O aspergillus niger é um dos fungos mais comuns. É presente especialmente em alimentos secos tais como, nozes, frutas secas e chás, se estes alimentos sofreram, durante seu armazenamento, uma exposição prolongada à humidade.

Por outro lado, extratos (enzimas) do aspergillus niger são usados na produção industrial de alimentos. Os principais produtos são: pão, cerveja, queijo, chocolate, sucos de frutas e, especialmente, comidas prontas!

Nossa dica: Evite os alimentos produzidos industrialmente. Prefere chás ou chás de ervas, que você deve comprar em uma loja especializada de sua confiança.

Porque eu não tenho reação adversa a todos os produtos lácteos?

No processamento do leite as proteínas são modificadas ou diminuídas como, por exemplo, na manteiga. Esta é a razão de você não apresentar uma reação à todos os produtos de leite.

O que posso usar como substituto de leite?

Existem várias alternativas ao leite de vaca (leia o capítulo “ciência dos alimentos”):

- Leite e queijo de cabra,
- Leite e queijo de ovela,
- Leite de aveia (deve ser evitado na intolerância ao glúten)
- Leite de pinhão (pinoli)
- Leite de amêndoas
- Leite de soja
- Leite de coco
- Leite de arroz

Tenho uma intolerância ao leite de vaca, mas não ao iogurte. A reação ainda é mais forte no caso dos queijos.

Porque?

Nem todos os produtos de leite são iguais. A intolerância principal é contra as proteínas do leite de vaca. A fabricação do iogurte e queijo envolvem a fermentação e o ácido láctico. Estes processos modificam as proteínas do leite ou seja, estruturas de antígenos são destruídas e novas estruturas podem evoluir. Por outro lado, pelo tipo de microorganismos usados, podem ser adicionados novos antígenos.

Existe o perigo de uma deficiência de cálcio se eu evitar totalmente os produtos lácteos?

Não. A maioria dos produtos lácteos alternativos são enriquecidos com cálcio. Se você segue rigorosamente o princípio de rotação e se alimenta regularmente com leguminosas, não se espera um déficit nutricional por cálcio. O brócolis também contém um alto teor de cálcio. Caso, haja a necessidade especial de cálcio, recomendamos que esta seja suprida por uma dose ortomolecular junto aos refeições.

Como posso reconhecer nos alimentos processados industrialmente se contêm proteínas lácteas?

A proteínas lácteas podem estar escondidas atrás das seguintes denominações:

Lactoglobulina	Caseína
Lactoalbumina	Protéines de lait
Leite integral	Leite em pó desnatado, leite condensada
Leite hidrolisado	Leite coalhado
Iogurte	Creme de leite azedo
Crème fraîche	Lactosoro

Ouvi dizer que salsichas também podem conter derivados de leite. Que tipo de salsichas posso comer?

Proteína de leite é encontrada em muitos tipos de salsichas, especialmente as salsichas brancas. No entanto, padarias e açougues são obrigados por lei de discriminar estes ingredientes. Ao comprar estes produtos pergunte pela lista de ingredientes ou use somente carnes sem misturas, tais como, presunto, roastbeef e outros.

Dica:

Corte a carne que sobrou do almoço para comer à noite – uma alternativa mais gostosa do que salsichas.

Sofro de uma intolerância à lactose e por isso, uso leite sem lactose. No teste, tive uma reação adversa ao leite de vaca. Isto significa uma intolerância à lactose ou ao leite em geral?

O teste examina sua reação à proteína do leite. A intolerância à lactose indica uma má absorção da lactose. O leite sem lactose é livre de açúcar, mas contém a parte normal de proteínas. Por isso, a reação que aparece no teste indica uma intolerância à proteína do leite, mas não tem nada a ver com a intolerância à lactose.

Conforme o meu resultado no teste, não tolero nenhum produto de leite. Mesmo assim posso comer chucrutes, em cujo processo de fermentação é produzido o ácido láctico?

Sim, pode comer chucrute. O ácido láctico resultante deste processo, não tem nada em comum com o ácido láctico do leite, a não ser o nome.

Tudo sobre o ovo**Pode ocorrer uma deficiência nutricional por falta de proteínas ou vitaminas durante a mudança alimentar?**

Não, se você segue corretamente o princípio de rotação.

O que não posso comer se tenho uma reação adversa à proteína do ovo?

Todos os produtos que contêm proteína de ovo.

Com reconheço os produtos que têm proteína de ovo?

As seguintes denominações podem esconder proteína de ovo

Gema de ovo	Clara de ovo
Ovoalbumina	Livestina
Albumina	Lisozima E1105
Globulina	Ovomucoide
Lecitina E322	

Para obter o mesmo efeito de liga da clara de ovo:

fazer uma pasta com 1 colher de sopa de farinha de soja e duas colheres de sopa de água.

Caso você tenha uma intolerância à soja, pode substituir a farinha de soja por farinha de milho, de batatas ou de arroz.

Onde encontro um substituto para ovos ?

Em lojas de produtos naturais

A velha e boa levedura

Caso tenho uma intolerância à levedura preciso evitar totalmente bebidas alcoólicas?

No começo da produção de uma bebida alcoólica ocorre a fermentação alcoólica. Esta fermentação é causada por leveduras que no vinho são naturais e na cerveja são adicionadas. Mesmo em destilados encontram-se ainda proteínas de levedura em concentrações diversas:

Cerveja---> Champagner---> Vinho--->

Quantidade diminuída

Recomendamos evitar qualquer tipo de álcool no começo da mudança alimentar. Após melhora significativa de seu estado de saúde geral, você poderá ingerir pequenas doses de bebida alcoólica, por exemplo, vinho que contem poucas proteínas de levedura.

O que não posso comer se tenho uma reação adversa à levedura?

Na compra de cada produto precisa verificar se contém fermento de padeiro.

Pergunta se oferecem produtos feitos com fermento de padeiro ou fermento azedo. A melhor escolha é a compra nas lojas de produtos naturais.

O que posso usar para substituir a levedura?

Você pode usar fermento em pó (melhor cremor de tártaro) ou fermento de padeiro.

Onde posso comprar um substituto para levedura?

Na loja de produtos naturais ou em padarias especiais.

O glúten pode prejudicar bastante sua saúde

Quais são os alimentos que devo evitar rigorosamente na intolerância ao glúten?

Os cereais como o trigo, centeio, cevada, aveia, kamut, espelta e os produtos produzidos com eles, tais como, pão, farinha, bolachas, biscoitos, tortas, produtos empanados, pizzas, macarrão, malte e cerveja.

A intolerância ao glúten significa que tenho a doença celíaca?

Não necessariamente. A doença celíaca que é chamada na pessoa adulta também de sprue celíaco, demora aproximadamente 13 anos para se desenvolver totalmente. O diagnóstico precisa comprovar a existência dos seguintes anticorpos: gliadina-AK, transglutaminase-AK e endomísio-AK. A confirmação definitiva é feita por biópsia.

No começo da doença, as manifestações clínicas podem variar de pessoa para pessoa e os sintomas podem ser inespecíficos.

Pessoas que não tiveram nenhum sintoma, mas cujo teste ImuPro300 comprovou a existência de anticorpos contra o glúten, têm um risco maior de desenvolver a doença celíaca.

O tratamento da doença celíaca ou intolerância ao glúten é sempre o mesmo: exclusão total do glúten na alimentação!

Vantagem indiscutível: a rotação

Porque o plano de rotação que consta na documentação do ImuPro300 não é dividido por dias da semana?

Este tipo de divisão deixaria pouco espaço para a pessoa poder variar conforme suas inclinações ou aversões no planejamento dos cardápios. Um exemplo: Quarta-feira é o dia do milho. No entanto, você não gosta muito de milho. Ao trocar o dia do milho por um outro dia da semana, você não está seguindo o princípio de rotação e assim terá que planejar tudo novamente.

As 10 semanas de rotação acabaram. Devo continuar com a rotação?

Sim! A rotação lhe garante uma alimentação saudável e um aporte equilibrado de nutrientes, diminuindo o acúmulo de substâncias tóxicas no organismo. Após 10 semanas, a coisa fica interessante, pois você já pode praticamente consumir todos

os alimentos. Após esta fase da exclusão dos alimentos prejudiciais, é mais fácil seguir a rotação. Se você conseguir manter uma alimentação balanceada, você poderá evitar uma nova irritação do seu sistema imunológico e o aparecimento de novas intolerâncias – obtendo assim uma excelente proteção contra novas doenças crônicas.

Posso comer peixe somente a cada 5 dias ?

Se você quiser, pode comer peixe todos os dias, somente não as mesmas espécies. Isto é, se você comer arinca no primeiro dia, somente pode repetir este peixe no quinto dia. Nos dias intermediários podem ser consumidos outros tipos de peixe, que também devem ser evitados nos próximos 4 dias.

No entanto, junto com os diversos tipos de carnes, você poderá elaborar um variado plano de rotação:

1º dia:arinca (perca)

2º dia: arenque

3º dia: frango

4º dia: salmão

5º dia:

Outra vez arinca

ou um outro peixe (menos salmão e arenque)

ou um tipo de carne (menos frango)

ou um dia só de legumes (levar em consideração os legumes consumidos)

Posso comer no mesmo dia carne bovina e carne de caça?

Sim, isto é permitido. De qualquer maneira, você deve lembrar que nos próximos dias você precisa evitar os dois tipos de carne. No 5º dia da rotação podem ser repetidos. Para começar o planejamento, e não perder a visão geral, recomendamos escolher somente um tipo de carne ou peixe por dia.