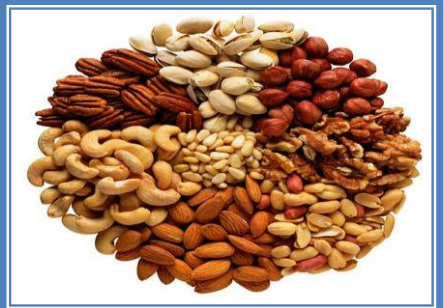




INTOLERÂNCIA ALIMENTAR



Sr.(a): MARIA PAULA RODRIGUES DE SOUZA MORALES**Data de Nascimento:** 13/05/1972**Cadastro:** 04/10/2018**Dr.(a):** Dr. Marcelo Vanucci**CPF:** 182.935.768-98

Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio

Prezado(a) sr.(a) MARIA PAULA RODRIGUES DE SOUZA MORALES,

Você optou pela realização de um **teste de intolerância alimentar**, com o qual será possível determinar anticorpos da classe IgG contra uma série de alimentos e seus respectivos aditivos.

Normalmente, a realização de um teste desse tipo só é considerada se os estudos tradicionais e os tratamentos com base neles não tiverem obtido nenhuma melhoria ou apenas melhorias muito reduzidas na saúde, ou se o diagnóstico clássico não tiver fornecido resultados esclarecedores.

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

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

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

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

Você receberá os resultados do teste listados em duas variantes distintas

- 1.Resultados do teste por **categoria de alimento** (ver abaixo)
- 2.Resultados do teste por **intensidade da resposta imunológica**

Categorias de alimentos analisadas:

Categorias de Alimentos Testados	
Cereais contendo glúten	Cereais livres de glúten e alimentos alternativos
Carne	Leite e ovo
Frutas	Ervas e especiarias

Sr.(a): MARIA PAULA RODRIGUES DE SOUZA MORALES

Data de Nascimento: 13/05/1972

Cadastro: 04/10/2018

Dr.(a): Dr. Marcelo Vanucci

CPF: 182.935.768-98

Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio

Nozes e sementes	Vegetais
Legumes	Saladas
Cogumelos	Peixe e frutos do mar
Diversos	

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

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

Classe	Concentration (U/ml)	Resultado
0	≤ 7.50	Sem reação
1	7,51 - 12,50	Reação fraca
2	12,51 - 20,00	Reação moderada
3	20,01 - 50,00	Reação forte
4	> 50.00	Very strong reaction

Sr.(a): MARIA PAULA RODRIGUES DE SOUZA MORALES**Data de Nascimento:** 13/05/1972**Cadastro:** 04/10/2018**Dr.(a):** Dr. Marcelo Vanucci**CPF:** 182.935.768-98

Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio

Atenção:

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

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

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

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

Desejamos que você consiga mais qualidade de vida o mais depressa possível.

Com os melhores cumprimentos,
Dr. Marcelo Vanucci Leocádio

Sr.(a): MARIA PAULA RODRIGUES DE SOUZA MORALES

Data de Nascimento: 13/05/1972
Dr.(a): Dr. Marcelo Vanucci

Cadastro: 04/10/2018
CPF: 182.935.768-98

Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio

Cereais contendo glúten	Classe	U/ml
Farinha de centeio (Secale cereale)	2	13,0
Farinha de trigo (Triticum aestivum)	1	10,72
Farinha de aveia (Avena sativa)	1	10,28
Glúten (Triticum aestivum)	1	9,84
Farinha de cevada (Hordeum vulgare)	1	8,97
Espelta	1	8,09

Cereais livres de glúten e alimentos alternativos	Classe	U/ml
Farinha de trigo sarraceno	3	26,5
Semente de linho	1	7,88
Milho	0	3,94
Painço	0	3,38
Arroz (Oryza sativa)	0	2,25
Colza	0	0,63
Alfarroba	0	0,00

Carne	Classe	U/ml
Galinha d'angola	1	11,72
Corça	1	10,00
Frango (Gallus gallus domesticus)	1	8,75
Codorna	1	8,53
Coelho (Oryctolagus cuniculus)	1	8,53
Cordeiro (Ovis aries musimon)	0	5,07
Cavalo (Equus ferus caballus)	0	4,43
Peru (Meleagris gallopavo)	0	3,94
Carne de porco, cozida	0	3,38
Carne bovina (Bos domesticus)	0	2,81
Cabra	0	0,00
Carne de pato	0	0,00
Avestruz	0	0,00
Ganso	0	0,00

Leite e ovo	Classe	U/ml
Clara de ovo (Gallus gallus domesticus)	4	58,7
Kefir	3	23,3
Iogurte	2	14,9
Gema de ovo (Gallus gallus domesticus)	1	11,37
Queijo emmental	1	11,97
Queijo cottage	1	11,97
Leite de vaca	1	10,93
Caseína	1	11,47
Manteiga	1	11,23
Queijo processado	1	10,25
Queijo camembert	1	9,51
Leite de cabra	1	8,53
Mussarela	1	9,02
Beta-lactoglobulina	1	8,53
Queijo coalho	1	8,53
Leite de ovelha	0	6,19
Queijo de ovelha	0	6,19
Queijo de cabra	0	2,81



Dr. Marcelo Vanucci Leocádio
Geneticista
CRBM: 3047

Sr.(a): MARIA PAULA RODRIGUES DE SOUZA MORALES

Data de Nascimento: 13/05/1972
Dr.(a): Dr. Marcelo Vanucci

Cadastro: 04/10/2018
CPF: 182.935.768-98

Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio

Frutas	Classe	U/ml
Figo	1	12,46
Romã	1	10,09
Cassis	1	11,23
Melão cantalupo	1	9,89
Ameixa	1	10,18
Melância	1	9,71
Kiwi (Actinidia deliciosa)	1	9,25
Melão mel	1	9,51
Morango (Fragaria ananassa)	1	9,02
Groselha vermelha	1	9,02
Uva passa	1	7,74
Pêra	1	8,32
Abacaxi	1	8,09
Groselheira	1	8,28
Nectarina	1	7,79
Limão	1	7,79
Laranja (Citrus sinensis)	1	7,79
Cranberry	1	7,59

Framboesa	0	6,57
Quadril de Rosa	0	6,06
Pêssego (Prunus pérsica)	0	6,59
Mamão	0	5,56
Mirtilo	0	6,33
Amora	0	6,33
Abacate (Persea americana)	0	6,33
Toranja	0	5,39
Tâmara	0	5,39
Lima	0	3,54
Uva	0	4,19
Cereja	0	3,59
Manga	0	0,00
Lichia	0	0,00
Maçã (Malus domestica)	0	0,00
Damasco (Prunus armeniaca)	0	0,00
Banana	0	0,00



Dr. Marcelo Vanucci Leocádio
Geneticista
CRBM: 3047

Sr.(a): MARIA PAULA RODRIGUES DE SOUZA MORALES

Data de Nascimento: 13/05/1972
Dr.(a): Dr. Marcelo Vanucci

Cadastro: 04/10/2018
CPF: 182.935.768-98

Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio

Ervas e especiarias	Classe	U/ml
Semente de papoula	3	44,5
Cravo-da-índia	1	11,46
Açafrão	1	10,48
Gengibre	1	10,28
Semente de mostarda	1	10,64
Manjerona	1	9,70
Alecrim	1	10,64
Folha de louro	1	9,50
Menta	1	9,11
Estragão	1	9,11
Salsinha	1	9,71
Cebolinha	1	8,72
Camomila	1	8,72
Cominho	1	8,52
Canela	1	9,25
Alcaparra	1	8,32
Semente de anis	1	8,13
Coentro	1	8,13
Hortelã	1	8,78
Alho	1	8,55
Lúpulo	1	7,93
Baunilha	1	8,32
Orégano	1	8,32
Tomilho	1	7,79
Endro	0	7,07
Manjeriço	0	7,19
Noz-moscada	0	7,19
Pimenta do reino	0	7,19
Sálvia	0	3,54
Curry	0	0,00
Pimenta-caiena	0	0,00

Nozes e sementes	Classe	U/ml
Castanha do Pará	4	56,8
Castanha de caju	2	14,3
Macadâmia	1	11,85
Pinhão	1	9,11
Semente de Girassol	1	9,02
Amêndoa (Amygdalus communis)	1	8,55
Avelã (Corylus avellana)	1	8,55
Amendoim (Arachis hypogea)	1	7,85
Côco (Cocos nucifera)	1	7,79
Semente de cacau	1	7,79
Gergelim (Sesamum indicum)	0	4,79
Pistache	0	4,19
Noz (Juglans regia)	0	3,00
Noz-de-cola	0	1,52
Castanha doce	0	0,51



Dr. Marcelo Vanucci Leocádio
Geneticista
CRBM: 3047

Sr.(a): MARIA PAULA RODRIGUES DE SOUZA MORALES

Data de Nascimento: 13/05/1972
Dr.(a): Dr. Marcelo Vanucci

Cadastro: 04/10/2018
CPF: 182.935.768-98

Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio

Vegetais	Classe	U/ml
Batata (Solanum tuberosum)	1	11,59
Brotos de bambú	1	11,72
Aipo (Apium graveolens)	1	10,06
Pimentão	1	8,97
Beterraba	1	8,97
Brócolis	1	8,97
Berinjela	1	8,53
Tomate (Lycopersicon esculentum)	1	8,09
Azeitona	1	8,09
Couve de Bruxelas	1	8,28
Alho-poró	1	7,88
Folha da videira	1	8,28
Couve-flor	1	7,79
Couve	1	7,79
Alcachofra-girassol	1	7,59
Pepino	0	7,32
Aspargo	0	7,32
Pimenta	0	7,32
Raiz-forte	0	6,75
Raiz de alcaçuz	0	6,96
Chalota	0	6,96
Couve-china	0	6,96
Acelga	0	6,96
Abóbora	0	6,96
Erva doce	0	6,96
Cenoura (Daucu carota)	0	6,19
Abobrinha	0	6,19
Couve branco (Brassica spp.)	0	6,33
Batata doce	0	6,33
Snow pea	0	6,33
Cebola	0	5,63
Espinafre	0	5,63
Couve-lombarda	0	5,69

Repolho roxo	0	5,07
Rabanete	0	5,06
Alcachofra	0	3,38
Nabo	0	0,56

Legumes	Classe	U/ml
Lentilha	1	12,03
Ervilha (Pisum sativum)	1	10,06
Fava	1	10,25
Grão de Soja	1	8,31
Feijão roxo	1	7,59
Grão de bico	0	6,96
Broto de feijão	0	4,43
Feijão branco	0	3,94
Feijão de corda	0	3,94

Saladas	Classe	U/ml
Alface americana	0	6,33
Rúcula	0	5,06
Chicória	0	4,43
Salada de milho	0	0,00
Alface	0	0,00

Cogumelos	Classe	U/ml
Mix de Cogumelos 2	4	57,0
Mix de Cogumelos 1	0	1,20



Dr. Marcelo Vanucci Leocádio
Geneticista
CRBM: 3047

Sr.(a): MARIA PAULA RODRIGUES DE SOUZA MORALES

Data de Nascimento: 13/05/1972
Dr.(a): Dr. Marcelo Vanucci

Cadastro: 04/10/2018
CPF: 182.935.768-98

Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio

Peixe e frutos do mar	Classe	U/ml
Lagostim	4	55,9
Salmão (Salmo salar)	4	55,4
Ostra	1	12,44
Lagosta	1	9,30
Caranguejo (Cancer paguros)	0	6,06
Amêijoia	0	7,19
Polvo	0	6,06
Caviar	0	5,05
Peixe Vermelho	0	4,04
Lula	0	3,54
Badejo	0	3,03
Hadoque	0	3,03
Sardinha	0	2,53
Bacalhau (Gadus morhua)	0	3,00
Carpa	0	2,53
Cavalinha (Scomber scombrus)	0	2,53
Peixe Lúcio	0	2,02
Atum (Thunnus albacares)	0	2,40
Arenque	0	1,01
Enguia	0	0,51
Peixe pregado	0	0,51
Peixe-espada	0	0,60
Anchova	0	0,00
Camarão	0	0,00
Truta	0	0,00
Solha	0	0,00
Dourada	0	0,00

Diversos	Classe	U/ml
Óleo de cártamo	1	8,91
Fermento biológico (Saccharomyce cerevisiae)	1	8,32
Levedura de cerveja	1	7,79
Chá verde	0	6,06
Agarose	0	6,06
Chá preto	0	7,19
Fermento em pó	0	5,56
Babosa	0	4,55
Mel	0	3,00
Café (Coffea arabica)	0	1,20



Dr. Marcelo Vanucci Leocádio
Geneticista
CRBM: 3047