

Sr.(a): ANDERSON APARECIDO DE SOUZA**Data de Nascimento:** 07/11/1980
Dr.(a): DR. MARCELO**Cadastro:** 03/07/2019
CPF: 285.560.818-00

Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio

Prezado(a) sr.(a) ANDERSON APARECIDO DE SOUZA,

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): ANDERSON APARECIDO DE SOUZA**Data de Nascimento:** 07/11/1980**Cadastro:** 03/07/2019**Dr.(a):** DR. MARCELO**CPF:** 285.560.818-00**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 dois grupos: Mix de cogumelos 1 (Shimeji, Champignon, Shitake, Chanterelle) e Mix de cogumelos 2 (Boletus da Baía, Boletus).

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	Reação muito forte

Sr.(a): ANDERSON APARECIDO DE SOUZA**Data de Nascimento:** 07/11/1980**Cadastro:** 03/07/2019**Dr.(a):** DR. MARCELO**CPF:** 285.560.818-00

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

Sr.(a): ANDERSON APARECIDO DE SOUZA

Data de Nascimento: 07/11/1980
Dr.(a): DR. MARCELO

Cadastro: 03/07/2019
CPF: 285.560.818-00

Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio

Cereais contendo glúten	Classe	U/ml
Farinha de aveia (A. sativa)	0	7,03
Gliadina/Glúten	0	7,03
Farinha de cevada (H. vulgare)	0	3,51
Farinha de trigo (Triticum aestivum)	0	3,51
Farinha de centeio (S. cereale)	0	3,51
Trigo vermelho (Triticum spelta)	0	1,76

Cereais livres de glúten e alimentos alternativos	Classe	U/ml
Milho (Zea mays)	0	3,51
Colza (Brassica napus)	0	4,74
Farinha de trigo sarraceno (F. esculentum)	0	1,76
Arroz (O. sativa)	0	1,76
Painço (Panicum miliaceum)	0	1,76
Alfarroba (Ceratonia siliqua)	0	2,37
Semente de linho (Linum usitatissimum)	0	0,00

Carne	Classe	U/ml
Carne de avestruz (Struthio camelus)	1	10,12
Cavalo (E. f. caballus)	1	8,28
Carne de Frango (G. domesticus)	0	5,27
Carne de ganso (Anserinae spp.)	0	7,11
Carne de cabra (C. hircus)	0	7,11
Carne de pato (A. platyrhynchos)	0	7,11
Carne de corça (Capreolus capreolus)	0	4,74
Carne de codorna (Coturnix coturnix)	0	4,74
Carne de peru (Meleagris gallopavo)	0	3,51
Carne de coelho (Oryctolagus cuniculus)	0	2,37
Carne de cordeiro (O. a. musimon)	0	1,76
Carne de porco, cozida	0	1,76
Carne de galinha d'angola (Numida meleagris)	0	2,37
Carne bovina (B. domesticus)	0	1,76

Leite e ovo	Classe	U/ml
Leite de vaca	2	14,7
Iogurte	2	13,8
Queijo cottage	2	16,3
Beta-lactoglobulina	2	12,87
Caseína	1	11,95
Queijo camembert	1	11,95
Kefir	1	11,95
Queijo emmental	1	11,95
Queijo processado	1	11,03
Queijo coalho	1	10,12
Mussarela	1	8,28
Leite de cabra	0	7,03
Leite de ovelha	0	7,03
Manteiga	0	7,11
Queijo de ovelha	0	5,27
Gema de ovo (Gallus gallus domesticus)	0	3,51
Queijo de cabra	0	3,51
Clara de ovo (Gallus gallus domesticus)	0	3,51



Dr. Marcelo Vanucci Leocádio
Geneticista
CRBM: 3047

Sr.(a): ANDERSON APARECIDO DE SOUZA

Data de Nascimento: 07/11/1980
Dr.(a): DR. MARCELO

Cadastro: 03/07/2019
CPF: 285.560.818-00

Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio

Frutas	Classe	U/ml
Abacaxi (A. comosus)	3	46,5
Laranja (C. sinensis)	1	9,48
Ameixa (Prunus domestica)	1	8,87
Toranja (Citrus paradisi)	1	7,87
Figo (F. carica)	1	8,28
Cereja (Prunus avium)	0	6,29
Melão mel (Cucumis melo)	0	7,11
Limão (Citrus lemon)	0	4,72
Kiwi (A. deliciosa)	0	4,72
Lima (C. aurantifolia)	0	7,50
Uva-passa (Vitis vinífera)	0	7,50
Romã (Punica granatum)	0	7,50
Groselha (Ribes rubrum)	0	7,11
Abacate (Persea americana)	0	7,11
Melancia (Citrullus lanatus subsp. vulgaris)	0	4,72
Nectarina (Prunus persica var. nucipersica)	0	4,72
Tâmara (Phoenix dactylifera)	0	3,15
Cassis (Ribes nigrum)	0	4,74
Mamão (Carica papaya)	0	5,00
Mirtilo (Vaccinium myrtillus)	0	4,74
Lichia	0	2,50
Quadril de rosa (Rosa canina)	0	2,50
Melão cantalupo (Cucumis melo var. cantalupo)	0	2,50
Manga (M. indica)	0	2,50
Morango (Fragaria ananassa)	0	1,57
Banana (Musa sapientum)	0	1,76
Damasco (Prunus armeniaca)	0	1,76
Cranberry (American cranberry)	0	2,37
Pêra (Pyrus communis)	0	1,57
Pêssego (P. pérsica)	0	1,57
Maçã (Malus domestica)	0	1,76
Amora (Rubus plicatus)	0	2,37
Uva (Vitis vinífera)	0	1,57

Groselheira (European gooseberry)	0	0,00
Framboesa (Rubus idaeus)	0	0,00



Dr. Marcelo Vanucci Leocádio
Geneticista
CRBM: 3047

Sr.(a): ANDERSON APARECIDO DE SOUZA

Data de Nascimento: 07/11/1980
Dr.(a): DR. MARCELO

Cadastro: 03/07/2019
CPF: 285.560.818-00

Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio

Ervas e especiarias	Classe	U/ml
Semente de papoula (<i>Papaver somniferum</i>)	3	32,5
Curry (<i>M. koenigii</i>)	2	12,59
Semente de mostarda	1	11,31
Tomilho (<i>Thymus vulgaris</i>)	1	8,87
Gengibre (<i>Z. officinale</i>)	1	10,05
Orégano (<i>Origanum vulgare</i>)	1	7,87
Alecrim (<i>Salvia rosmarinus</i>)	1	7,87
Hortelã (<i>Mentha × piperita</i>)	1	7,87
Estragão (<i>Artemisia dracunculus</i>)	1	8,78
Pimenta do reino (<i>Piper nigrum</i>)	0	6,29
Salsinha (<i>Petroselinum hortense</i>)	0	6,29
Cominho (<i>Cuminum cyminum</i>)	0	7,50
Manjerona (<i>Origanum majorana</i>)	0	7,50
Baunilha (<i>Vanilla planifolia</i>)	0	4,72
Folha de louro (<i>Laurus nobilis</i>)	0	7,50
Cravo-da-índia (<i>Syzygium aromaticum</i>)	0	7,50
Pimenta carena (<i>Capsicum annuum</i> var. <i>acuminatum</i>)	0	5,00
Lúpulo (<i>Humulus lupulus</i>)	0	5,00
Manjerição (<i>Ocimum basilicum</i>)	0	3,15
Canela (<i>Cinnamomum verum</i>)	0	3,15
Alho (<i>A. sativum</i>)	0	3,15
Cebolinha (<i>Allium schoenoprasum</i>)	0	2,50
Menta (<i>Mentha spicata</i>)	0	2,50
Camomila	0	2,50
Noz-moscada (<i>Myristica fragrans</i>)	0	1,57
Endro (<i>Anethum graveolens</i>)	0	2,50
Açafrão (<i>Crocus sativus</i>)	0	2,50
Coentro (<i>Coriandrum sativum</i>)	0	2,50
Semente de anis	0	2,50
Sálvia (<i>Salvia officinalis</i>)	0	0,00
Alcaparra (<i>Capparis spinosa</i>)	0	0,00

Nozes e sementes	Classe	U/ml
Castanha doce	2	12,59
Côco (<i>C. nucifera</i>)	1	11,93
Amêndoa (<i>Amygdalus communis</i>)	1	10,70
Noz (<i>Juglans regia</i>)	1	10,09
Castanha de caju (<i>A. occidentale</i>)	1	8,26
Noz de Macadâmia (<i>Macadamia integrifolia</i>)	1	11,32
Pinhão (<i>Pinus edulis</i>)	1	10,05
Semente de Girassol (<i>Helianthus annuus</i>)	1	7,87
Pistache (<i>P. vera</i>)	1	7,87
Semente de cacau (<i>Theobroma cacao</i>)	0	4,72
Amendoim (<i>A. hypogea</i>)	0	4,72
Castanha do Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>)	0	5,00
Avelã (<i>C. avellana</i>)	0	3,15
Gergelim (<i>S. indicum</i>)	0	1,57
Noz-de-cola (<i>Cola nitida</i>)	0	2,50



Dr. Marcelo Vanucci Leocádio
Geneticista
CRBM: 3047

Sr.(a): ANDERSON APARECIDO DE SOUZA

Data de Nascimento: 07/11/1980
Dr.(a): DR. MARCELO

Cadastro: 03/07/2019
CPF: 285.560.818-00

Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio

Vegetais	Classe	U/ml
Raiz de alcaçuz (<i>Glycyrrhiza glabra</i>)	2	18,6
Abóbora	2	16,3
Ervilha torta (<i>Pisum sativum</i> var. <i>saccharatum</i>)	2	16,3
Brotos de bambú (<i>Bambusa</i> sp.)	2	14,1
Couve de Bruxelas	1	8,28
Batata (<i>S.tuberosum</i>)	0	7,03
Couve (<i>Brassica oleracea</i> var. <i>sabellica</i> L.)	0	7,11
Berinjela (<i>S. melongena</i>)	0	5,27
Acega (Swiss chard, <i>Beta vulgaris</i> subsp. <i>vulgaris</i>)	0	7,11
Chalota (<i>Allium cepa</i> var. <i>aggregatum</i>)	0	4,74
Espinafre (<i>Spinachia oleracea</i>)	0	3,51
Folha da videira (<i>Vitis vitifera</i>)	0	4,74
Batata doce (<i>Ipomoea batatas</i>)	0	4,74
Beterraba (<i>Beta vulgaris</i> subsp. <i>vulgaris</i> var. <i>conditiva</i>)	0	3,51
Erva doce (<i>Foeniculum vulgare</i>)	0	4,74
Abobrinha (<i>Cucurbita pepo</i> var. <i>meloepo</i>)	0	3,51
Alcachofra-girassol (<i>Helianthus tuberosus</i>)	0	4,74
Repolho branco (<i>Brassica</i> spp.)	0	2,37
Couve-flor (<i>Brassica oleracea</i> var. <i>Botrytis</i>)	0	2,37
Couve-china (<i>Brassica rapa</i> subsp. <i>pekinensis</i>)	0	2,37
Couve-tombarda (<i>Brassica oleracea</i> convar. <i>capitata</i> var. <i>sabauda</i>)	0	2,37
Rabanete (<i>Raphanus sativus</i>)	0	2,37
Pimentão (<i>Capsicum annuum</i>)	0	1,76
Tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i>)	0	1,76
Repolho roxo (<i>Brassica oleracea</i> convar. <i>capitata</i> var. <i>rubra</i> L.)	0	1,76
Azeitona (<i>Olea europaea</i>)	0	1,76
Aspargo (<i>Asparagus officinalis</i>)	0	1,76
Alcachofra (<i>Cynara cardunculus</i> var. <i>scolymus</i>)	0	1,76
Nabo (<i>Brassica oleracea</i> var. <i>gongylodes</i> L.)	0	1,76
Alho-poró (<i>Allium ampeloprasum</i>)	0	1,76
Aipo (<i>A. graveolens</i>)	0	1,76
Cenoura (<i>Daucu carota</i>)	0	1,76
Brócolis (<i>Brassica oleracea</i> var. <i>itálica</i>)	0	1,76

Pimenta Malagueta (<i>Capsicum frutescens</i>)	0	1,76
Raiz-forte (<i>Armoracia rusticana</i>)	0	1,76
Cebola (<i>A. cepa</i>)	0	0,00
Pepino (<i>Cucumis sativus</i>)	0	0,00

Legumes	Classe	U/ml
Grão de bico (<i>C. arietinum</i>)	2	17,5
Fava (<i>Vicia faba</i>)	1	11,95
Feijão roxo (<i>Phaseolus vulgaris</i>)	1	10,12
Feijão branco (<i>Phaseolus vulgaris</i>)	1	8,69
Feijão mungo (<i>Vigna radiata</i>)	1	8,28
Lentilha (<i>Lens culinaris</i>)	0	5,27
Grão de Soja (<i>Glycine max</i>)	0	3,51
Feijão de corda (<i>Phaseolus vulgaris</i>)	0	1,76
Ervilha (<i>P. sativum</i>)	0	1,76

Saladas	Classe	U/ml
Chicória (<i>Cichorium intybus</i>)	1	11,03
Alface americana (<i>Lactuca sativa</i>)	1	11,03
Canônicos (<i>Valerianella locusta</i>)	0	5,27
Rúcula (<i>Eruca sativa</i>)	0	4,74
Alface (<i>Lactuca sativa</i>)	0	1,76

Cogumelos	Classe	U/ml
Mix de cogumelos 2 (<i>Boletus edulis</i> , <i>Boletus</i> spp.)	4	50,9
Mix de cogumelos 1 (<i>Ostra</i> e <i>Champignon</i> , <i>Shiitake</i> , <i>Chanterelle</i>)	3	23,8



Dr. Marcelo Vanucci Leocádio
Geneticista
CRBM: 3047

Sr.(a): ANDERSON APARECIDO DE SOUZA

Data de Nascimento: 07/11/1980
Dr.(a): DR. MARCELO

Cadastro: 03/07/2019
CPF: 285.560.818-00

Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio

Peixe e frutos do mar	Classe	U/ml
Atum (Thunnus albacares)	2	13,4
Badejo (D. labrax)	2	15,3
Peixe Lúcio (Esox lucius)	2	13,9
Salmão (S. salar)	1	10,09
Bacalhau (G. morhua)	1	9,48
Lagostim (Procambarus clarkii)	1	9,48
Camarão (M. affinis)	1	8,87
Amêijoia (V. decussatus)	1	8,26
Linguado (Solea solea)	1	8,26
Peixe-espada (Xiphias gladius)	1	8,26
Truta (Oncorhynchus mykiss)	1	7,87
Anchova	0	6,29
Ostra (C. gigas)	0	7,50
Dourada (S. auratus)	0	7,50
Arenque (C. harengus)	0	7,50
Sardinha (Sardina pilchardus)	0	5,00
Caranguejo (C. paguros)	0	5,00
Hadoque (Melanogrammus aeglefinus)	0	2,50
Carpa (Cyprinus carpio)	0	2,50
Lula (Decabrachia sp)	0	2,50
Enguia (Anguilla anguilla)	0	2,50
Polvo (Octopus sp.)	0	2,50
Peixe Vermelho (Percidae ssp.)	0	2,50
Cavalinha (S. scombrus)	0	2,50
Lagosta (Palinuridae ssp.)	0	2,50
Caviar (ova de Acipenser sturio)	0	0,00
Peixe pregado (Scophthalmus maximus)	0	0,00

Diversos	Classe	U/ml
Levedura de cerveja (S. cerevisiae)	2	12,54
Fermento biológico (S. cerevisiae)	1	10,70
Café (C. arabica)	1	7,87
Chá preto (Camellia sinensis)	0	4,72
Chá verde (Camellia sinensis)	0	5,00
Óleo de cártamo (Carthamus tinctorius)	0	5,00
Mel (Apis mellifera)	0	3,15
Babosa (Aloe vera)	0	2,50
Agarose	0	2,50
Fermento em pó	0	0,00



Dr. Marcelo Vanucci Leocádio
Geneticista
CRBM: 3047