

Sr.(a): CARLA PATRICIA TELO TANIGUCHI**Data de Nascimento:** 22/01/1975
Dr.(a): DR. MARCELO**Cadastro:** 03/07/2019
CPF: 184.752.548-29

Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio

Prezado(a) sr.(a) CARLA PATRICIA TELO TANIGUCHI,

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 exaustiva.

A formação de anticorpos contra “invasores” (p. ex., vírus, bactérias, bem como alimentos e seus respectivos aditivos) é um processo fisiológico normal, a partir do qual não necessariamente se desenvolve uma doença. A causa para a constituição de uma 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): CARLA PATRICIA TELO TANIGUCHI**Data de Nascimento:** 22/01/1975**Cadastro:** 03/07/2019**Dr.(a):** DR. MARCELO**CPF:** 184.752.548-29**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): CARLA PATRICIA TELO TANIGUCHI**Data de Nascimento:** 22/01/1975**Cadastro:** 03/07/2019**Dr.(a):** DR. MARCELO**CPF:** 184.752.548-29

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): CARLA PATRICIA TELO TANIGUCHI

Data de Nascimento: 22/01/1975
Dr.(a): DR. MARCELO

Cadastro: 03/07/2019
CPF: 184.752.548-29

Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio

Cereais contendo glúten	Classe	U/ml
Gliadina/Glúten	1	10,21
Farinha de trigo (Triticum aestivum)	1	7,87
Farinha de aveia (A. sativa)	0	7,23
Farinha de cevada (H. vulgare)	0	6,02
Farinha de centeio (S. cereale)	0	6,02
Trigo vermelho (Triticum spelta)	0	3,61

Cereais livres de glúten e alimentos alternativos	Classe	U/ml
Alfarroba (Ceratonia siliqua)	0	7,48
Painço (Panicum miliaceum)	0	3,61
Arroz (O. sativa)	0	2,41
Colza (Brassica napus)	0	1,50
Milho (Zea mays)	0	1,20
Semente de linho (Linum usitatissimum)	0	0,00
Farinha de trigo sarraceno (F. esculentum)	0	0,00

Carne	Classe	U/ml
Carne de galinha d'angola (Numida meleagris)	0	5,99
Carne de ganso (Anserinae spp.)	0	2,99
Carne de avestruz (Struthio camelus)	0	2,99
Carne de coelho (Oryctolagus cuniculus)	0	2,99
Carne de Frango (G. domesticus)	0	2,41
Carne de pato (A. platyrhynchos)	0	1,50
Carne de codorna (Cortunix cortunix)	0	1,50
Carne de cabra (C. hircus)	0	1,50
Carne bovina (B. domesticus)	0	1,20
Carne de cordeiro (O. a. musimon)	0	1,20
Carne de porco, cozida	0	1,20
Carne de corça (Capreolus capreolus)	0	1,50
Carne de peru (Meleagris gallopavo)	0	1,20
Cavalo (E. f. caballus)	0	1,50

Leite e ovo	Classe	U/ml
Leite de vaca	1	8,34
Iogurte	1	8,34
Queijo coalho	1	8,67
Gema de ovo (Gallus gallus domesticus)	0	6,02
Clara de ovo (Gallus gallus domesticus)	0	4,82
Queijo cottage	0	5,99
Queijo emmental	0	4,49
Kefir	0	4,49
Caseína	0	4,49
Beta-lactoglobulina	0	2,99
Queijo camembert	0	2,99
Leite de cabra	0	2,41
Leite de ovelha	0	2,41
Queijo de cabra	0	2,41
Mussarela	0	2,99
Queijo processado	0	2,99
Queijo de ovelha	0	1,20
Manteiga	0	1,50



Dr. Marcelo Vanucci Leocádio
Geneticista
CRBM: 3047

Sr.(a): CARLA PATRICIA TELO TANIGUCHI**Data de Nascimento:** 22/01/1975**Dr.(a):** DR. MARCELO**Cadastro:** 03/07/2019**CPF:** 184.752.548-29**Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio**

Frutas	Classe	U/ml
Lichia	3	27,5
Melão cantalupo (Cucumis melo var. cantalupo)	1	8,84
Abacaxi (A. comosus)	1	8,36
Tâmara (Phoenix dactylifera)	1	7,76
Uva-passa (Vitis vinífera)	1	7,99
Cassis (Ribes nigrum)	0	4,49
Ameixa (Prunus domestica)	0	5,82
Abacate (Persea americana)	0	4,49
Groselheira (European gooseberry)	0	4,49
Figo (F. carica)	0	4,49
Laranja (C. sinensis)	0	3,88
Mirtilo (Vaccinium myrtillus)	0	2,99
Melão mel (Cucumis melo)	0	2,99
Groselha (Ribes rubrum)	0	2,99
Romã (Punica granatum)	0	4,37
Melancia (Citrullus lanatus subsp. vulgaris)	0	3,88
Amora (Rubus plicatus)	0	2,99
Manga (M. indica)	0	2,18
Lima (C. aurantifolia)	0	2,18
Mamão (Carica papaya)	0	2,18
Cranberry (American cranberry)	0	1,50
Quadril de rosa (Rosa canina)	0	2,18
Pêssego (P. pérsica)	0	1,94
Toranja (Citrus paradisi)	0	1,94
Pêra (Pyrus communis)	0	1,94
Banana (Musa sapientum)	0	1,20
Damasco (Prunus armeniaca)	0	1,20
Maçã (Malus domestica)	0	1,20
Kiwi (A. deliciosa)	0	1,94
Uva (Vitis vinífera)	0	1,94
Cereja (Prunus avium)	0	1,94
Limão (Citrus lemon)	0	1,94
Morango (Fragaria ananassa)	0	1,94

Nectarina (Prunus persica var. nucipersica)	0	1,94
Framboesa (Rubus idaeus)	0	0,00

Dr. Marcelo Vanucci Leocádio
Geneticista
CRBM: 3047

Sr.(a): CARLA PATRICIA TELO TANIGUCHI

Data de Nascimento: 22/01/1975
Dr.(a): DR. MARCELO

Cadastro: 03/07/2019
CPF: 184.752.548-29

Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio

Ervas e especiarias	Classe	U/ml
Baunilha (<i>Vanilla planifolia</i>)	4	53,0
Semente de mostarda	2	16,9
Gengibre (<i>Z. officinale</i>)	1	12,22
Tomilho (<i>Thymus vulgaris</i>)	1	10,62
Pimenta do reino (<i>Piper nigrum</i>)	1	9,12
Cominho (<i>Cuminum cyminum</i>)	1	9,68
Orégano (<i>Origanum vulgare</i>)	1	9,12
Alecrim (<i>Salvia rosmarinus</i>)	1	9,12
Lúpulo (<i>Humulus lupulus</i>)	1	8,84
Alho (<i>A. sativum</i>)	1	8,36
Hortelã (<i>Mentha × piperita</i>)	1	7,76
Curry (<i>M. koenigii</i>)	1	7,99
Açafrão (<i>Crocus sativus</i>)	1	7,99
Pimenta carena (<i>Capsicum annuum</i> var. <i>acuminatum</i>)	0	6,55
Menta (<i>Mentha spicata</i>)	0	6,55
Manjerona (<i>Origanum majorana</i>)	0	6,55
Cravo-da-índia (<i>Syzygium aromaticum</i>)	0	6,55
Salsinha (<i>Petroselinum hortense</i>)	0	5,82
Folha de louro (<i>Laurus nobilis</i>)	0	4,37
Semente de papoula (<i>Papaver somniferum</i>)	0	3,88
Canela (<i>Cinnamomum verum</i>)	0	3,88
Manjeriço (<i>Ocimum basilicum</i>)	0	3,88
Cebolinha (<i>Allium schoenoprasum</i>)	0	2,18
Alcaparra (<i>Capparis spinosa</i>)	0	2,18
Camomila	0	2,18
Semente de anis	0	2,18
Estragão (<i>Artemisia dracunculus</i>)	0	2,18
Noz-moscada (<i>Myristica fragrans</i>)	0	1,94
Sálvia (<i>Salvia officinalis</i>)	0	2,18
Coentro (<i>Coriandrum sativum</i>)	0	2,18
Endro (<i>Anethum graveolens</i>)	0	0,00

Nozes e sementes	Classe	U/ml
Castanha do Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>)	3	37,9
Noz de Macadâmia (<i>Macadamia integrifolia</i>)	3	33,7
Amêndoa (<i>Amygdalus communis</i>)	1	10,62
Pistache (<i>P. vera</i>)	1	8,36
Pinhão (<i>Pinus edulis</i>)	1	7,99
Castanha de caju (<i>A. occidentale</i>)	0	5,82
Semente de cacau (<i>Theobroma cacao</i>)	0	5,82
Côco (<i>C. nucifera</i>)	0	5,82
Castanha doce	0	6,55
Amendoim (<i>A. hypogaea</i>)	0	3,88
Semente de Girassol (<i>Helianthus annuus</i>)	0	3,88
Gergelim (<i>S. indicum</i>)	0	3,88
Noz-de-cola (<i>Cola nitida</i>)	0	2,18
Noz (<i>Juglans regia</i>)	0	0,00
Avelã (<i>C. avellana</i>)	0	0,00



Dr. Marcelo Vanucci Leocádio
Geneticista
CRBM: 3047

Sr.(a): CARLA PATRICIA TELO TANIGUCHI

Data de Nascimento: 22/01/1975
Dr.(a): DR. MARCELO

Cadastro: 03/07/2019
CPF: 184.752.548-29

Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio

Vegetais	Classe	U/ml
Abóbora	1	12,15
Batata (S. tuberosum)	0	4,82
Couve-rimbarada (Brassica oleracea convar. capitata var. sabauda)	0	4,49
Raiz de alcaçuz (Glycyrrhiza glabra)	0	4,49
Berinjela (S. melongena)	0	3,61
Brotos de bambú (Bambusa sp.)	0	4,49
Brócolis (Brassica oleracea var. itálica)	0	2,41
Ervilha torta (Pisum sativum var. saccharatum)	0	2,99
Pimentão (Capsicum annuum)	0	2,41
Repolho branco (Brassica spp.)	0	2,99
Erva doce (Foeniculum vulgare)	0	2,99
Acega (Swiss chard, Beta vulgaris subsp. vulgaris)	0	2,99
Couve (Brassica oleracea var. sabellica L.)	0	2,99
Folha da videira (Vitis vitifera)	0	2,99
Rabanete (Raphanus sativus)	0	2,99
Abobrinha (Cucurbita pepo var. melopepo)	0	2,41
Alho-poró (Allium ampeloprasum)	0	2,41
Espinafre (Spinachia oleracea)	0	2,41
Alcachofra-girassol (Helianthus tuberosus)	0	1,50
Tomate (Lycopersicon esculentum)	0	1,20
Alcachofra (Cynara cardunculus var. scolymus)	0	1,20
Couve-flor (Brassica oleracea var. Botrytis)	0	1,50
Couve de Bruxelas	0	1,50
Couve-china (Brassica rapa subsp. pekinensis)	0	1,50
Aspargo (Asparagus officinalis)	0	1,20
Repolho roxo (Brassica oleracea convar. capitata var. rubra L.)	0	1,20
Pepino (Cucumis sativus)	0	1,20
Beterraba (Beta vulgaris subsp. vulgaris var. conditiva)	0	1,20
Pimenta Malagueta (Capsicum frutescens)	0	1,20
Aipo (A. graveolens)	0	1,20
Cenoura (Daucu carota)	0	1,20
Raiz-forte (Armoracia rusticana)	0	1,20
Chalota (Allium cepa var. aggregatum)	0	1,50

Azeitona (Olea europaea)	0	1,20
Batata doce (Ipomoea batatas)	0	0,00
Cebola (A. cepa)	0	0,00
Nabo (Brassica oleracea var. gongylodes L.)	0	0,00

Legumes	Classe	U/ml
Grão de Soja (Glycine max)	0	7,23
Feijão branco (Phaseolus vulgaris)	0	6,02
Lentilha (Lens culinaris)	0	4,82
Grão de bico (C. arietinum)	0	4,49
Fava (Vicia faba)	0	4,49
Feijão mungo (Vigna radiata)	0	2,99
Feijão roxo (Phaseolus vulgaris)	0	2,99
Ervilha (P. sativum)	0	1,20
Feijão de corda (Phaseolus vulgaris)	0	1,20

Saladas	Classe	U/ml
Canônigos (Valerianella locusta)	0	6,02
Alface americana (Lactuca sativa)	0	2,99
Chicória (Cichorium intybus)	0	2,99
Alface (Lactuca sativa)	0	2,41
Rúcula (Eruca sativa)	0	2,99

Cogumelos	Classe	U/ml
Mix de cogumelos 2 (Boletus edulis, Boletus edulis)	3	23,5
Mix de cogumelos 1 (Ostra e Champignon, Shiitake, Chanterelle)	1	7,76


Dr. Marcelo Vanucci Leocádio
Geneticista
CRBM: 3047

Sr.(a): CARLA PATRICIA TELO TANIGUCHI

Data de Nascimento: 22/01/1975
Dr.(a): DR. MARCELO

Cadastro: 03/07/2019
CPF: 184.752.548-29

Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio

Peixe e frutos do mar	Classe	U/ml
Camarão (M. affinis)	2	14,0
Amêijoia (V. decussatus)	2	13,0
Atum (Thunnus albacares)	1	12,13
Anchova	1	9,87
Salmão (S. salar)	1	9,12
Lagostim (Procambarus clarkii)	1	9,12
Truta (Oncorhynchus mykiss)	1	7,76
Peixe-espada (Xiphias gladius)	0	5,82
Caranguejo (C. paguros)	0	4,37
Peixe Lúcio (Esox lucius)	0	4,37
Arenque (C. harengus)	0	4,37
Lagosta (Palinuridae ssp.)	0	4,37
Hadoque (Melanogrammus aeglefinus)	0	2,18
Lula (Decabrachia sp)	0	2,18
Carpa (Cyprinus carpio)	0	2,18
Dourada (S. auratus)	0	2,18
Enguia (Anguilla anguilla)	0	2,18
Cavalinha (S. scombrus)	0	2,18
Badejo (D. labrax)	0	2,18
Peixe Vermelho (Percidae ssp.)	0	2,18
Bacalhau (G. morhua)	0	1,94
Linguado (Solea solea)	0	1,94
Ostra (C. gigas)	0	2,18
Polvo (Octopus sp.)	0	2,18
Sardinha (Sardina pilchardus)	0	2,18
Peixe pregado (Scophthalmus maximus)	0	0,00
Caviar (ova de Acipenser sturio)	0	0,00

Diversos	Classe	U/ml
Fermento biológico (S. cerevisiae)	0	5,82
Óleo de cártamo (Carthamus tinctorius)	0	6,55
Agarose	0	4,37
Levedura de cerveja (S. cerevisiae)	0	3,88
Mel (Apis mellífera)	0	3,88
Chá verde (Camellia sinensis)	0	2,18
Chá preto (Camellia sinensis)	0	1,94
Café (C. arabica)	0	1,94
Babosa (Aloe vera)	0	0,00
Fermento em pó	0	0,00



Dr. Marcelo Vanucci Leocádio
Geneticista
CRBM: 3047