

Sr.(a): FABIO FRANCISCO DE PAULA**Data de Nascimento:** 23/05/1984**Dr.(a):** DR. MARCELO**Cadastro:** 03/07/2019**CPF:** 225.612.038-40

Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio

Prezado(a) sr.(a) FABIO FRANCISCO DE PAULA,

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): FABIO FRANCISCO DE PAULA

Data de Nascimento: 23/05/1984

Cadastro: 03/07/2019

Dr.(a): DR. MARCELO

CPF: 225.612.038-40

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): FABIO FRANCISCO DE PAULA**Data de Nascimento:** 23/05/1984**Dr.(a):** DR. MARCELO**Cadastro:** 03/07/2019**CPF:** 225.612.038-40

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 formigueliro 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): FABIO FRANCISCO DE PAULA

Data de Nascimento: 23/05/1984

Dr.(a): DR. MARCELO

Cadastro: 03/07/2019

CPF: 225.612.038-40

Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio

Cereais contendo glúten	Classe	U/ml
Farinha de cevada (H. vulgare)	2	12,87
Farinha de aveia (A. sativa)	1	11,53
Gliadina/Glúten	1	10,19
Farinha de centeio (S. cereale)	1	8,85
Trigo vermelho (Triticum spelta)	0	5,00
Farinha de trigo (Triticum aestivum)	0	5,00

Cereais livres de glúten e alimentos alternativos	Classe	U/ml
Alfarroba (Ceratonia siliqua)	1	9,50
Painço (Panicum miliaceum)	0	7,50
Colza (Brassica napus)	0	5,41
Semente de linho (Linum usitatissimum)	0	5,00
Milho (Zea mays)	0	5,00
Arroz (O. sativa)	0	2,50
Farinha de trigo sarraceno (F. esculentum)	0	2,50

Carne	Classe	U/ml
Carne de Frango (G. domesticus)	0	7,50
Carne de avestruz (Struthio camelus)	0	5,41
Carne de coelho (Oryctolagus cuniculus)	0	5,41
Carne de ganso (Anserinae spp.)	0	5,41
Carne de pato (A. platyrhynchos)	0	3,61
Carne de cabra (C. hircus)	0	3,61
Carne de galinha d'angola (Numida meleagris)	0	3,61
Cavalo (E. f. caballus)	0	3,61
Carne de cordeiro (O. a. musimon)	0	2,50
Carne de porco, cozida	0	2,50
Carne de peru (Meleagris gallopavo)	0	2,50
Carne de corça (Capreolus capreolus)	0	1,80
Carne de codorna (Cortunix cortunix)	0	1,80
Carne bovina (B. domesticus)	0	2,50

Leite e ovo	Classe	U/ml
Queijo cottage	4	50,8
Queijo processado	3	36,1
Caseína	3	34,2
Kefir	3	21,1
Queijo coalho	2	15,0
Queijo emmental	2	14,1
Manteiga	1	12,30
Mussarela	1	10,20
Queijo camembert	1	9,50
Beta-lactoglobulina	0	5,41
Queijo de cabra	0	5,00
Gema de ovo (Gallus gallus domesticus)	0	5,00
Queijo de ovelha	0	2,50
Leite de vaca	0	2,50
Iogurte	0	2,50
Leite de cabra	0	2,50
Leite de ovelha	0	2,50
Clara de ovo (Gallus gallus domesticus)	0	2,50



Dr. Marcelo Vanucci Leocádio
Geneticista
CRBM: 3047

Sr.(a): FABIO FRANCISCO DE PAULA**Data de Nascimento:** 23/05/1984**Dr.(a):** DR. MARCELO**Cadastro:** 03/07/2019**CPF:** 225.612.038-40**Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio**

Frutas	Classe	U/ml
Lima (C. aurantifolia)	1	9,92
Uva-passa (Vitis vinífera)	1	8,59
Figo (F. carica)	1	8,80
Lichia	1	7,92
Ameixa (Prunus domestica)	1	9,61
Melão mel (Cucumis melo)	1	8,10
Melão cantalupo (Cucumis melo var. cantalupo)	1	7,92
Groselheira (European gooseberry)	0	7,22
Groselha (Ribes rubrum)	0	7,22
Cassis (Ribes nigrum)	0	5,41
Abacate (Persea americana)	0	5,41
Mamão (Carica papaya)	0	5,14
Cereja (Prunus avium)	0	5,00
Laranja (C. sinensis)	0	5,00
Romã (Punica granatum)	0	3,43
Quadril de rosa (Rosa canina)	0	3,43
Mirtilo (Vaccinium myrtillus)	0	3,61
Uva (Vitis vinífera)	0	2,50
Manga (M. indica)	0	1,71
Framboesa (Rubus idaeus)	0	1,71
Kiwi (A. deliciosa)	0	2,50
Tâmara (Phoenix dactylifera)	0	2,50
Pêssego (P. pérsica)	0	2,50
Toranja (Citrus paradisi)	0	2,50
Banana (Musa sapientum)	0	2,50
Damasco (Prunus armeniaca)	0	2,50
Maçã (Malus domestica)	0	2,50
Pêra (Pyrus communis)	0	2,50
Morango (Fragaria ananassa)	0	2,50
Abacaxi (A. comosus)	0	2,50
Nectarina (Prunus persica var. nucipersica)	0	2,50
Melancia (Citrullus lanatus subsp. vulgaris)	0	2,50
Limão (Citrus lemon)	0	0,00

Amora (Rubus plicatus)	0	0,00
Cranberry (American cranberry)	0	0,00

Dr. Marcelo Vanucci Leocádio
Geneticista
CRBM: 3047

Sr.(a): FABIO FRANCISCO DE PAULA

Data de Nascimento: 23/05/1984
Dr.(a): DR. MARCELO

Cadastro: 03/07/2019
CPF: 225.612.038-40

Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio

Ervas e especiarias	Classe	U/ml
Gengibre (<i>Z. officinale</i>)	4	53,0
Curry (<i>M. koenigii</i>)	3	24,9
Pimenta carena (<i>Capsicum annuum</i> var. <i>acuminatum</i>)	2	19,7
Cominho (<i>Cuminum cyminum</i>)	1	11,25
Açafrão (<i>Crocus sativus</i>)	1	10,58
Semente de mostarda	1	11,70
Manjerona (<i>Origanum majorana</i>)	1	8,59
Cebolinha (<i>Allium schoenoprasum</i>)	1	8,59
Alcaparra (<i>Capparis spinosa</i>)	1	8,59
Cravo-da-índia (<i>Syzygium aromaticum</i>)	1	7,92
Estragão (<i>Artemisia dracunculus</i>)	1	7,92
Salsinha (<i>Petroselinum hortense</i>)	1	9,61
Pimenta do reino (<i>Piper nigrum</i>)	1	8,56
Tomilho (<i>Thymus vulgaris</i>)	1	8,56
Menta (<i>Mentha spicata</i>)	0	6,85
Folha de louro (<i>Laurus nobilis</i>)	0	6,85
Camomila	0	5,14
Endro (<i>Anethum graveolens</i>)	0	5,14
Lúpulo (<i>Humulus lupulus</i>)	0	5,14
Semente de anis	0	5,14
Semente de papoula (<i>Papaver somniferum</i>)	0	7,50
Alecrim (<i>Salvia rosmarinus</i>)	0	7,50
Baunilha (<i>Vanilla planifolia</i>)	0	7,50
Hortelã (<i>Mentha × piperita</i>)	0	7,50
Orégano (<i>Origanum vulgare</i>)	0	5,00
Sálvia (<i>Salvia officinalis</i>)	0	3,43
Coentro (<i>Coriandrum sativum</i>)	0	3,43
Noz-moscada (<i>Myristica fragrans</i>)	0	2,50
Alho (<i>A. sativum</i>)	0	2,50
Canela (<i>Cinnamomum verum</i>)	0	2,50
Manjeriço (<i>Ocimum basilicum</i>)	0	0,00

Nozes e sementes	Classe	U/ml
Castanha do Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>)	4	51,0
Noz de Macadâmia (<i>Macadamia integrifolia</i>)	3	39,5
Pinhão (<i>Pinus edulis</i>)	1	11,91
Castanha doce	1	9,25
Amêndoa (<i>Amygdalus communis</i>)	1	8,56
Semente de Girassol (<i>Helianthus annuus</i>)	0	7,50
Pistache (<i>P. vera</i>)	0	7,50
Gergelim (<i>S. indicum</i>)	0	5,00
Noz-de-cola (<i>Cola nitida</i>)	0	3,43
Semente de cacau (<i>Theobroma cacao</i>)	0	2,50
Castanha de caju (<i>A. occidentale</i>)	0	2,50
Avelã (<i>C. avellana</i>)	0	2,50
Noz (<i>Juglans regia</i>)	0	2,50
Côco (<i>C. nucifera</i>)	0	2,50
Amendoim (<i>A. hypogaea</i>)	0	2,50



Dr. Marcelo Vanucci Leocádio
Geneticista
CRBM: 3047

Sr.(a): FABIO FRANCISCO DE PAULA

Data de Nascimento: 23/05/1984

Dr.(a): DR. MARCELO

Cadastro: 03/07/2019

CPF: 225.612.038-40

Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio

Vegetais	Classe	U/ml
Brotos de bambú (Bambusa sp.)	2	13,2
Raiz de alcaçuz (Glycyrrhiza glabra)	2	13,2
Ervilha torta (Pisum sativum var. saccharatum)	1	12,30
Couve (Brassica oleracea var. sabellica L.)	1	11,60
Repolho branco (Brassica spp.)	1	8,80
Pimentão (Capsicum annuum)	1	10,19
Batata doce (Ipomoea batatas)	1	8,10
Erva doce (Foeniculum vulgare)	0	7,22
Alcachofra-girassol (Helianthus tuberosus)	0	5,41
Batata (S.tuberosum)	0	7,50
Pimenta Malagueta (Capsicum frutescens)	0	7,50
Chalota (Allium cepa var. aggregatum)	0	5,41
Acega (Swiss chard, Beta vulgaris subsp. vulgaris)	0	5,41
Couve de Bruxelas	0	5,41
Couve-china (Brassica rapa subsp. pekinensis)	0	5,41
Abóbora	0	5,41
Aipo (A. graveolens)	0	5,00
Couve-tombarda (Brassica oleracea convar. capitata var. sabauda)	0	3,61
Berinjela (S. melongena)	0	5,00
Alcachofra (Cynara cardunculus var. scolymus)	0	5,00
Abobrinha (Cucurbita pepo var. melopepo)	0	5,00
Alho-poró (Allium ampeloprasum)	0	5,00
Nabo (Brassica oleracea var. gongylodes L.)	0	2,50
Tomate (Lycopersicon esculentum)	0	2,50
Rabanete (Raphanus sativus)	0	1,80
Aspargo (Asparagus officinalis)	0	2,50
Couve-flor (Brassica oleracea var. Botrytis)	0	1,80
Espinafre (Spinachia oleracea)	0	2,50
Repolho roxo (Brassica oleracea convar. capitata var. rubra L.)	0	2,50
Cenoura (Daucu carota)	0	2,50
Brócolis (Brassica oleracea var. itálica)	0	2,50
Pepino (Cucumis sativus)	0	2,50
Raiz-forte (Armoracia rusticana)	0	2,50

Cebola (A. cepa)	0	2,50
Folha da videira (Vitis vitifera)	0	1,80
Beterraba (Beta vulgaris subsp. vulgaris var. conditiva)	0	2,50
Azeitona (Olea europaea)	0	2,50

Legumes	Classe	U/ml
Grão de bico (C. arietinum)	2	16,9
Fava (Vicia faba)	1	11,60
Feijão roxo (Phaseolus vulgaris)	1	9,50
Feijão mungo (Vigna radiata)	1	8,80
Ervilha (P. sativum)	0	5,00
Lentilha (Lens culinaris)	0	5,00
Feijão branco (Phaseolus vulgaris)	0	5,00
Feijão de corda (Phaseolus vulgaris)	0	2,50
Grão de Soja (Glycine max)	0	2,50

Saladas	Classe	U/ml
Chicória (Cichorium intybus)	1	8,80
Alface americana (Lactuca sativa)	1	8,80
Rúcula (Eruca sativa)	1	8,10
Canônicos (Valerianella locusta)	0	5,00
Alface (Lactuca sativa)	0	2,50

Cogumelos	Classe	U/ml
Mix de cogumelos 2 (Boletus badius, Boletus edulis)	4	63,9
Mix de cogumelos 1 (Ostra e Champignon, Shiitake, Chanterelle)	2	12,75



Dr. Marcelo Vanucci Leocádio
Geneticista
CRBM: 3047

Sr.(a): FABIO FRANCISCO DE PAULA

Data de Nascimento: 23/05/1984

Dr.(a): DR. MARCELO

Cadastro: 03/07/2019

CPF: 225.612.038-40

Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio

Peixe e frutos do mar	Classe	U/ml
Hadoque (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>)	2	16,2
Enguia (<i>Anguilla anguilla</i>)	2	15,3
Peixe pregado (<i>Scophthalmus maximus</i>)	2	14,4
Lula (<i>Decabrachia</i> sp.)	2	13,5
Lagosta (<i>Palinuridae</i> ssp.)	2	12,58
Ostra (<i>C. gigas</i>)	1	11,91
Peixe Lúcio (<i>Esox lucius</i>)	1	11,91
Caranguejo (<i>C. paguros</i>)	1	11,91
Cavalinha (<i>S. scombrus</i>)	1	11,25
Dourada (<i>S. auratus</i>)	1	9,92
Polvo (<i>Octopus</i> sp.)	1	9,25
Arenque (<i>C. harengus</i>)	1	8,59
Carpa (<i>Cyprinus carpio</i>)	1	7,92
Sardinha (<i>Sardina pilchardus</i>)	1	7,92
Badejo (<i>D. labrax</i>)	0	6,85
Peixe Vermelho (<i>Percidae</i> ssp.)	0	6,85
Salmão (<i>S. salar</i>)	0	5,00
Atum (<i>Thunnus albacares</i>)	0	5,00
Bacalhau (<i>G. morhua</i>)	0	5,00
Caviar (ova de <i>Acipenser sturio</i>)	0	1,71
Amêijoia (<i>V. decussatus</i>)	0	2,50
Truta (<i>Oncorhynchus mykiss</i>)	0	2,50
Peixe-espada (<i>Xiphias gladius</i>)	0	2,50
Camarão (<i>M. affinis</i>)	0	2,50
Linguado (<i>Solea solea</i>)	0	2,50
Anchova	0	0,00
Lagostim (<i>Procambarus clarkii</i>)	0	0,00

Diversos	Classe	U/ml
Babosa (<i>Aloe vera</i>)	2	18,0
Óleo de cártamo (<i>Carthamus tinctorius</i>)	2	13,5
Levedura de cerveja (<i>S. cerevisiae</i>)	2	14,0
Agarose	1	10,58
Fermento biológico (<i>S. cerevisiae</i>)	1	10,65
Café (<i>C. arabica</i>)	1	10,65
Chá verde (<i>Camellia sinensis</i>)	1	7,92
Fermento em pó	0	3,43
Mel (<i>Apis mellifera</i>)	0	5,00
Chá preto (<i>Camellia sinensis</i>)	0	2,50



Dr. Marcelo Vanucci Leocádio
Geneticista
CRBM: 3047