



 Data de Nascimento:
 19/04/1988
 Cadastro:
 03/07/2019

 Dr.(a):
 DR. MARCELO
 CPF:
 356.527.718-10

Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio

Prezado (a) sr. (a) THAIS APARECIDA RIBEIRO BENEDITO

Você realizou um teste com o qual será possível determinar anticorpos com base 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 obtidos nenhuma melhoria ou apenas melhorias muito reduzidas na saúde, ou se o diagnóstico clássico não tiver fornecido resultado esclarecedores.

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 reação ou não a um alimento é um intestino doente (cronicamemente), 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 reações alimentares do tipo IgG (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 reações alimentares do Tipo IgG e doenças de 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 suas 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		





 Data de Nascimento:
 19/04/1988
 Cadastro:
 03/07/2019

 Dr.(a):
 DR. MARCELO
 CPF:
 356.527.718-10

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 **diversos processos inflamatórios crônicos**. 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, Boleuts)

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	





 Data de Nascimento:
 19/04/1988
 Cadastro:
 03/07/2019

 Dr.(a):
 DR. MARCELO
 CPF:
 356.527.718-10

Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio

Atenção:

Os resultados obtidos não representam um diagnóstico completo e não podem ser uma base exclusiva para uma mudança alimentar. Em alguns casos estes exames podem ser complementados por exames de Análises Clínicas, Cromatografias, Genéticos e de Imagem. Além disso, a presença de anticorpos por si só não diz nada sobre uma potencial doença, requerendo a apresentação de sintomas relacionados.

Apesar de geralmente, em caso de quadro clínico formado em uma reação imunológica de classe 4, recomendamos a retirada dos alimentos associados a uma reação de resposta imunológica muito forte durante, pelo menos, 8 meses; resultados de intensidade 3, os alimentos em questão devem ser reduzidos ou deve ser realizada uma dieta rotativa de 3 meses; 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, consulte sempre o seu profissional de saúde, pois as restrições podem mudar caso a caso.

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 quantidade 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, urticárias, edema dos 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

Págine: 3/8





Data de Nascimento: Cadastro: 03/07/2019 19/04/1988 CPF: 356.527.718-10 Dr.(a): DR. MARCELO

Posponsával Tácnico: Dr. Marcolo Vanucci Loccádio

Cereais contendo glúten	Classe	U/ml
Farinha de aveia (A. sativa)	1	9,60
Farinha de centeio (S. cereale)	1	7,73
Farinha de cevada (H. vulgare)	0	6,45
Farinha de trigo (Triticum aesivium)	0	6,45
Trigo vermelho (Triticum spelta)	0	3,87
Gliadina/Glúten	0	2,58

Cereais livres de glúten e alimentos alternativos	Classe	U/ml
Painço (Panicum miliaceum)	0	2,58
Arroz (O. sativa)	0	2,58
Colza (Brassica napus)	0	1,14
Alfarroba (Ceratonia siliqua)	0	1,14
Milho (Zea mays)	0	1,29
Semente de linho (Linum usitatissimum)	0	1,29
Farinha de trigo sarraceno (F. esculentum)	0	0,00

Carne	Classe	U/mI
Carne de cordeiro (O. a. musimon)	0	5,16
Carne bovina (B. domesticus)	0	5,16
Carne de corça (Capreolus capreolus)	0	3,42
Carne de galinha d'angola (Numida meleagris)	0	3,42
Carne de coelho (Oryctolagus cuniculus)	0	2,28
Cavalo (E. f. caballus)	0	2,28
Carne de Frango (G. domesticus)	0	2,58
Carne de ganso (Anserinae spp.)	0	1,14
Carne de pato (A. platyrhynchos)	0	1,14
Carne de cabra (C. hircus)	0	1,14
Carne de avestruz (Struthio camelus)	0	1,14
Carne de porco, cozida	0	1,29
Carne de peru (Meleagris gallopavo)	0	1,29
Carne de codorna (Cortunix cortunix)	0	1,14

Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio		
Leite e ovo	Classe	U/ml
Clara de ovo (Gallus gallus domesticus)	2	19,4
Leite de vaca	1	12,10
logurte	1	11,10
Queijo emmental	1	9,47
Queijo cottage	1	7,98
Leite de cabra	1	8,10
Gema de ovo (Gallus gallus domesticus)	1	8,10
Mussarela	0	5,70
Kefir	0	5,70
Queijo processado	0	4,56
Queijo camembert	0	4,56
Queijo de ovelha	0	3,87
Manteiga	0	3,42
Caseína	0	3,42
Queijo de cabra	0	3,87
Leite de ovelha	0	3,87
Beta-lactoglobulina	0	1,14
Queijo coalho	0	1,14





 Data de Nascimento:
 19/04/1988
 Cadastro:
 03/07/2019

 Dr.(a):
 DR. MARCELO
 CPF:
 356.527.718-10

Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio

Frutas	Classe	U/ml
Ameixa (Prunus domestica)	1	8,27
Lima (C. aurantifolia)	1	8,11
Uva-passa (Vitis vinífera)	1	8,11
Abacaxi (A. comosus)	1	7,57
Tâmara (Phoenix dactylifera)	0	5,68
Lichia	0	6,08
Melão mel (Cucumis melo)	0	2,28
Groselheira (European gooseberry)	0	2,28
Nectarina (Prunus persica var. nucipersica)	0	3,78
Cereja (Prunus avium)	0	3,78
Romã (Punica granatum)	0	4,05
Mamão (Carica papaya)	0	4,05
Figo (F. carica)	0	2,28
Melão cantalupo (Cucumis melo var. cantalupo)	0	4,05
Damasco (Prunus armeniaca)	0	2,58
Melancia (Citrullus lanatus subsp. vulgaris)	0	3,78
Laranja (C. sinensis)	0	3,78
Quadril de rosa (Rosa canina)	0	2,03
Pêssego (P. pérsica)	0	1,89
Amora (Rubus plicatus)	0	1,14
Abacate (Persea americana)	0	1,14
Banana (Musa sapientum)	0	1,29
Manga (M. indica)	0	2,03
Framboesa (Rubus idaeus)	0	2,03
Maçã (Malus domestica)	0	1,29
Mirtilo (Vaccinium myrtillus)	0	1,14
Uva (Vitis vinífera)	0	1,89
Morango (Fragaria ananassa)	0	1,89
Limão (Citrus lemon)	0	1,89
Kiwi (A. deliciosa)	0	1,89
Pêra (Pyrus communis)	0	1,89
Groselha (Ribes rubrum)	0	1,14
Cranberry (American cranberry)	0	1,14

Toranja (Citrus paradisi)	0	1,89
Cassis (Ribes nigrum)	0	1,14





Data de Nascimento: Cadastro: 03/07/2019 19/04/1988 CPF: 356.527.718-10 Dr.(a): DR. MARCELO

Posnonsávol Tácnico: Dr. Marcolo Vanucci I occádio

Ervas e especiarias	Classe	U/ml
Pimenta calena (Capsicum annuum var. acuminatum)	1	9,32
Canela (Cinnamomum verum)	1	8,27
Gengibre (Z. officinale)	1	8,53
Baunilha (Vanilla planifólia)	1	8,27
Semente de papoula (Papaver somniferum)	1	8,27
Semente de mostarda	1	7,57
Pimenta do reino (Piper nigrum)	0	5,68
Alho (A. sativum)	0	5,68
Tomilho (Thymus vulgaris)	0	5,68
Manjerona (Origanum majorana)	0	4,05
Curry (M. koenigii)	0	4,05
Cebolinha (Allium schoenoprasum)	0	4,05
Folha de louro (Laurus nobilis)	0	4,05
Cominho (Cuminum cyminum)	0	4,05
Cravo-da-índia (Syzygium aromaticum)	0	4,05
Hortelã (Mentha × piperita)	0	3,78
Salsinha (Petroselium hortense)	0	3,78
Orégano (Origanum vulgare)	0	3,78
Manjericão (Ocimum basilicum)	0	3,78
Alecrim (Salvia rosmarinus)	0	3,78
Semente de anis	0	2,03
Alcaparra (Capparis spinosa)	0	2,03
Camomila	0	2,03
Sálvia (Salvia officinalis)	0	2,03
Estragão (Artemisia dracunculus)	0	2,03
Lúpulo (Humulus lupulus)	0	2,03
Açafrão (Crocus sativus)	0	2,03
Endro (Anethum graveolens)	0	2,03
Noz-moscada (Myristica fragrans)	0	1,89
Menta (Mentha spicata)	0	0,00
Coentro (Coriandrum sativum)	0	0,00

Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio		
Nozes e sementes	Classe	U/ml
Castanha doce	0	6,08
Amêndoa (Amygdalus communis)	0	5,68
Castanha do Pará (Bertholletia excelsa)	0	6,08
Noz de Macadâmia (Macadamia integrifólia)	0	6,08
Pinhão (Pinus edulis)	0	4,05
Castanha de caju (A. occidentale)	0	1,89
Noz-de-cola (Cola nítida)	0	2,03
Semente de cacau (Theobroma cacao)	0	1,89
Gergelim (S. indicum)	0	1,89
Semente de Girassol (Helianthus annuus)	0	1,89
Noz (Juglans regia)	0	1,89
Avelã (C. avellana)	0	1,89
Pistache (P. vera)	0	1,89
Côco (C. nucifera)	0	0,00
Amendoim (A. hypogea)	0	0,00





Data de Nascimento: 03/07/2019 Cadastro: 19/04/1988 CPF: 356.527.718-10 Dr.(a): DR. MARCELO

Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio

Vegetais	Classe	U/ml
Brotos de bambú (Bambusa sp.)	1	7,98
Abobrinha (Cucurbita pepo var. melopepo)	0	5,16
Repoino roxo (Бrassica oleracea convar. capitata var. rubra I)	0	5,16
Batata (S.tuberosum)	0	3,87
Erva doce (Foeniculum vulgare)	0	3,42
Pimentão (Capsicum annuum)	0	3,87
Raiz-forte (Armoracia rusticana)	0	3,87
Aspargo (Asparagus officinalis)	0	3,87
Repolho branco (Brassica spp.)	0	2,28
Couve de Bruxelas	0	2,28
Berinjela (S. melongena)	0	2,58
Folha da videira (Vitis vitífera)	0	2,28
Alcachofra-girassol (Helianthus tuberosus)	0	2,28
Couve-china (Brassica rapa subsp. pekinensis)	0	2,28
Batata doce (Ipomoea batatas)	0	2,28
Couve (Brassica oleracea var. sabellica L.)	0	2,28
Cenoura (Daucu carota)	0	2,58
Alho-poró (Allium ampeloprasum)	0	2,58
Alcachofra (Cynara cardunculus var.scolymus)	0	2,58
Azeitona (Olea europaea)	0	2,58
Tomate (Lycopersicon esculentum)	0	2,58
Nabo (Brassica oleracea var. gongylodes L.)	0	2,58
Abóbora	0	1,14
Aipo (A. graveolens)	0	1,29
Cebola (A. cepa)	0	1,29
Espinafre (Spinachia oleracea)	0	1,29
Couve-flor (Brassica oleracea var. Botrytis)	0	1,14
Aceiga (Swiss chard, Beta Vulgaris subsp.	0	1,14
Brócolis (Brassica oleracea var. itálica)	0	1,29
Pepino (Cucumis sativus)	0	1,29
Chalota (Allium cepa var. aggregatum)	0	1,14
Raiz de alcaçuz (Glycyrrhiza glabra)	0	1,14
Pimenta Malagueta (Capsicum frutescens)	0	1,29

•		20 000000000000000000000000000000000000
Rabanete (Raphanus sativus)	0	1,14
Couve-lomparda (Brassica oleracea convar.	0	1,14
Beterraba (Beta Vuigaris subsp. vuigaris var.	0	1,29
Ervilha torta (Pisum sativum var. saccharatum)	0	0,00

Legumes	Classe	U/ml
Feijão branco (Phaseolus vulgaris)	0	6,45
Grão de Soja (Glycine max)	0	5,16
Lentilha (Lens culinaris)	0	3,87
Feijão mungo (Vigna radiata)	0	2,28
Feijão de corda (Phaseolus vulgaris)	0	2,58
Grão de bico (C. arietinum)	0	1,14
Fava (Vicia faba)	0	1,14
Feijão roxo (Phaseolus vulgaris)	0	1,14
Ervilha (P. sativum)	0	1,29

Saladas	Classe	U/ml
Canônigos (Valerianella locusta)	0	6,45
Alface (Lactuca sativa)	0	2,58
Chicória (Cichorium intybus)	0	1,14
Alface americana (Lactuca sativa)	0	1,14
Rúcula (Eruca sativa)	0	1,14

Cogumelos	Classe	U/mI
IVIIX de cogumeios i (Ostra e Champignon, Shiitake Chanterelle)	0	5,68
IVIIX de cogumeios Z (Boietus padius, Boietus	0	3,78





 Data de Nascimento:
 19/04/1988
 Cadastro:
 03/07/2019

 Dr.(a):
 DR. MARCELO
 CPF:
 356.527.718-10

Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio

Peixe e frutos do mar	Classe	U/mI
Peixe-espada (Xiphias gladius)	1	7,57
Salmão (S. salar)	0	5,68
Cavalinha (S. scombrus)	0	4,05
Polvo (Octopus sp.)	0	4,05
Peixe Vermelho (Percidae ssp.)	0	4,05
Lagosta (Palinuridae ssp.)	0	4,05
Dourada (S. auratus)	0	4,05
Carpa (Cyprinus carpio)	0	4,05
Arenque (C. harengus)	0	4,05
Peixe Lúcio (Esox lucius)	0	4,05
Bacalhau (G. morhua)	0	3,78
Amêijoa (V. decussatus)	0	3,78
Anchova	0	3,78
Truta (Oncorhynchus mykiss)	0	1,89
Peixe pregado (Scophthalmus maximus)	0	2,03
Caranguejo (C. paguros)	0	2,03
Enguia (Anguilla anguilla)	0	2,03
Linguado (Solea solea)	0	1,89
Hadoque (Melanogrammus aeglefinus)	0	2,03
Ostra (C. gigas)	0	2,03
Badejo (D. labrax)	0	2,03
Lagostim (Procambarus clarkii)	0	1,89
Lula (Decabrachia sp)	0	2,03
Caviar (ova de Acipenser sturio)	0	2,03
Atum (Thunnus albacares)	0	1,89
Sardinha (Sardina pilchardus)	0	0,00
Camarão (M. affinis)	0	0,00

Responsaver rechico. Dr. Marcelo Vanucci Leocadio		
Diversos	Classe	U/ml
Mel (Apis melífera)	1	9,74
Levedura de cerveja (S. cerevisiae)	0	5,68
Fermento biológico (S. cerevisiae)	0	3,78
Agarose	0	4,05
Fermento em pó	0	2,03
Chá verde (Camellia sinensis)	0	2,03
Chá preto (Camellia sinensis)	0	1,89
Óleo de cártamo (Carthamus tinctorius)	0	2,03
Babosa (Aloe vera)	0	0,00
Café (C. arabica)	0	0,00