

Sr.(a): GABRIEL ZUCHERATO DE FREITAS**Data de Nascimento:** 19/10/2015**Cadastro:** 26/02/2019**Dr.(a):****CPF:** ZUCHERATO DE

Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio

Prezado(a) sr.(a) GABRIEL ZUCHERATO DE FREITAS,

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): GABRIEL ZUCHERATO DE FREITAS

Data de Nascimento: 19/10/2015

Cadastro: 26/02/2019

Dr.(a):

CPF: ZUCHERATO DE

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, 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	Very strong reaction

Sr.(a): GABRIEL ZUCHERATO DE FREITAS**Data de Nascimento:** 19/10/2015**Cadastro:** 26/02/2019**Dr.(a):****CPF:** ZUCHERATO DE

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,

Sr.(a): GABRIEL ZUCHERATO DE FREITAS

Data de Nascimento: 19/10/2015

Dr.(a):

Cadastro: 26/02/2019

CPF: ZUCHERATO DE

Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio

Cereais contendo glúten	Classe	U/ml
Glúten (Triticum aestivum)	0	6,70
Farinha de centeio (Secale cereale)	0	6,28
Farinha de trigo (Triticum aestivum)	0	5,87
Farinha de aveia (Avena sativa)	0	4,61
Espelta	0	4,19
Farinha de cevada (Hordeum vulgare)	0	1,26

Cereais livres de glúten e alimentos alternativos	Classe	U/ml
Colza	0	4,26
Semente de linho	0	2,93
Alfarroba	0	3,20
Arroz (Oryza sativa)	0	2,09
Farinha de trigo sarraceno	0	2,09
Painço	0	2,09
Milho	0	1,26

Carne	Classe	U/ml
Galinha d'angola	1	10,39
Coelho (Oryctolagus cuniculus)	1	7,91
Cavalo (Equus ferus caballus)	0	5,33
Frango (Gallus gallus domesticus)	0	3,35
Carne de pato	0	4,26
Corça	0	3,73
Cordeiro (Ovis aries musimon)	0	2,51
Ganso	0	3,20
Carne bovina (Bos domesticus)	0	2,51
Cabra	0	2,66
Carne de porco, cozida	0	2,09
Codorna	0	1,60
Avestruz	0	1,60
Peru (Meleagris gallopavo)	0	0,84

Leite e ovo	Classe	U/ml
Kefir	4	51,5
Queijo cottage	3	43,6
Queijo processado	3	40,8
Queijo emmental	3	39,4
Queijo camembert	3	22,6
Leite de vaca	2	16,6
Mussarela	2	16,8
Caseína	2	14,3
Iogurte	1	12,40
Queijo coalho	1	12,04
Leite de ovelha	1	9,96
Manteiga	1	11,01
Beta-lactoglobulina	1	10,39
Leite de cabra	1	8,50
Queijo de ovelha	1	7,54
Gema de ovo (Gallus gallus domesticus)	0	7,12
Clara de ovo (Gallus gallus domesticus)	0	5,87
Queijo de cabra	0	5,45



Dr. Marcelo Vanucci Leocádio
Geneticista
CRBM: 3047

Sr.(a): GABRIEL ZUCHERATO DE FREITAS

Data de Nascimento: 19/10/2015

Dr.(a):

Cadastro: 26/02/2019

CPF: ZUCHERATO DE

Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio

Frutas	Classe	U/ml
Mirtilo	3	21,2
Lima	3	24,8
Mamão	2	16,0
Figo	2	13,6
Melão mel	1	11,22
Uva passa	1	9,91
Melão cantalupo	1	9,68
Cereja	1	8,09
Limão	0	7,28
Kiwi (Actinidia deliciosa)	0	6,43
Ameixa	0	6,00
Cassis	0	7,46
Nectarina	0	6,00
Damasco (Prunus armeniaca)	0	5,45
Maçã (Malus domestica)	0	5,45
Toranja	0	5,14
Groselheira	0	5,86
Romã	0	6,55
Tâmara	0	4,71
Cranberry	0	5,33
Lichia	0	5,95
Framboesa	0	5,95
Banana	0	3,77
Groselha vermelha	0	3,73
Amora	0	3,73
Abacate (Persea americana)	0	3,73
Uva	0	3,00
Laranja (Citrus sinensis)	0	2,57
Manga	0	3,57
Melância	0	1,71
Quadril de Rosa	0	1,79
Morango (Fragaria ananassa)	0	1,29
Pêssego (Prunus pérsica)	0	0,43

Abacaxi	0	0,43
Pêra	0	0,43



Dr. Marcelo Vanucci Leocádio
Geneticista
CRBM: 3047

Sr.(a): GABRIEL ZUCHERATO DE FREITAS

Data de Nascimento: 19/10/2015

Dr.(a):

Cadastro: 26/02/2019

CPF: ZUCHERATO DE

Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio

Ervas e especiarias	Classe	U/ml
Cominho	1	8,99
Semente de mostarda	1	7,76
Estragão	1	8,53
Semente de anis	1	8,30
Cravo-da-índia	1	7,83
Lúpulo	1	7,83
Cebolinha	1	7,74
Curry	1	7,74
Semente de papoula	0	6,85
Alecrim	0	5,57
Pimenta-caiena	0	7,14
Hortelã	0	5,14
Baunilha	0	4,28
Coentro	0	5,95
Gengibre	0	5,36
Açafrão	0	5,36
Manjerona	0	5,36
Tomilho	0	3,86
Endro	0	5,36
Salsinha	0	3,86
Alho	0	3,43
Folha de louro	0	4,76
Menta	0	4,17
Orégano	0	3,00
Noz-moscada	0	2,14
Alcaparra	0	2,98
Sálvia	0	2,38
Canela	0	0,43
Pimenta do reino	0	0,43
Camomila	0	0,00
Manjericão	0	0,00

Nozes e sementes	Classe	U/ml
Castanha doce	3	33,1
Pistache	1	11,42
Pinhão	1	11,53
Avelã (Corylus avellana)	1	9,42
Castanha do Pará	1	9,91
Macadâmia	1	9,91
Amendoim (Arachis hypogea)	1	8,42
Amêndoa (Amygdalus communis)	0	7,28
Castanha de caju	0	6,85
Noz (Juglans regia)	0	6,00
Côco (Cocos nucifera)	0	5,57
Semente de cacau	0	4,71
Semente de Girassol	0	4,28
Gergelim (Sesamum indicum)	0	3,43
Noz-de-cola	0	3,57



Dr. Marcelo Vanucci Leocádio
Geneticista
CRBM: 3047

Sr.(a): GABRIEL ZUCHERATO DE FREITAS

Data de Nascimento: 19/10/2015

Dr.(a):

Cadastro: 26/02/2019

CPF: ZUCHERATO DE

Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio

Vegetais	Classe	U/ml
Abóbora	4	51,5
Erva doce	3	49,2
Brotos de bambú	3	29,6
Couve-china	1	12,46
Couve	1	10,80
Couve branco (Brassica spp.)	1	10,60
Couve-lombarda	1	9,35
Abobrinha	1	8,18
Couve de Bruxelas	1	8,94
Alcachofra-girassol	1	7,91
Batata (Solanum tuberosum)	0	5,45
Raiz de alcaçuz	0	6,93
Snow pea	0	6,93
Batata doce	0	6,39
Nabo	0	5,03
Aspargo	0	4,61
Rabanete	0	5,33
Pimentão	0	3,77
Raiz-forte	0	3,77
Chalota	0	4,79
Repolho roxo	0	3,35
Brócolis	0	2,93
Beterraba	0	2,93
Aipo (Apium graveolens)	0	2,93
Pepino	0	2,93
Tomate (Lycopersicon esculentum)	0	2,51
Alcachofra	0	2,51
Folha da videira	0	3,20
Couve-flor	0	3,20
Pimenta	0	2,51
Cenoura (Daucu carota)	0	2,51
Alho-poró	0	2,51
Acelga	0	2,66

Espinafre	0	1,68
Berinjela	0	1,68
Cebola	0	1,68
Azeitona	0	1,26

Legumes	Classe	U/ml
Fava	1	9,56
Feijão branco	1	8,18
Broto de feijão	1	8,94
Grão de bico	1	8,53
Grão de Soja	0	6,70
Lentilha	0	4,61
Feijão roxo	0	5,33
Feijão de corda	0	3,35
Ervilha (Pisum sativum)	0	2,51

Saladas	Classe	U/ml
Rúcula	1	10,80
Alface americana	1	9,15
Alface	0	5,45
Salada de milho	0	5,03
Chicória	0	5,86

Cogumelos	Classe	U/ml
Mix de Cogumelos 2	0	4,28
Mix de Cogumelos 1	0	1,71



Dr. Marcelo Vanucci Leocádio
Geneticista
CRBM: 3047

Sr.(a): GABRIEL ZUCHERATO DE FREITAS

Data de Nascimento: 19/10/2015

Dr.(a):

Cadastro: 26/02/2019

CPF: ZUCHERATO DE

Responsável Técnico: Dr. Marcelo Vanucci Leocádio

Peixe e frutos do mar	Classe	U/ml
Caranguejo (Cancer paguros)	2	14,2
Salmão (Salmo salar)	1	8,26
Lagosta	1	8,30
Atum (Thunnus albacares)	0	7,28
Peixe-espada	0	6,00
Peixe Vermelho	0	6,55
Dourada	0	6,55
Ostra	0	6,55
Lagostim	0	3,86
Hadoque	0	4,76
Peixe pregado	0	4,17
Amêijoia	0	3,00
Cavalinha (Scomber scombrus)	0	3,57
Solha	0	2,57
Peixe Lúcio	0	3,57
Arenque	0	3,57
Badejo	0	3,57
Caviar	0	3,57
Anchova	0	2,14
Camarão	0	2,14
Enguia	0	2,98
Lula	0	2,98
Carpa	0	2,98
Truta	0	1,71
Bacalhau (Gadus morhua)	0	1,71
Polvo	0	1,79
Sardinha	0	1,19

Diversos	Classe	U/ml
Levedura de cerveja	0	5,57
Café (Coffea arabica)	0	4,71
Fermento biológico (Saccharomyce cerevisiae)	0	3,86
Agarose	0	4,17
Óleo de cártamo	0	1,19
Chá preto	0	0,86
Mel	0	0,43
Babosa	0	0,00
Fermento em pó	0	0,00
Chá verde	0	0,00



Dr. Marcelo Vanucci Leocádio
Geneticista
CRBM: 3047