



UNICUSANO

Università degli Studi Niccolò Cusano - Telematica Roma

INTOLLERANZE ALIMENTARI

Test di Valutazione

Dott. Paolo Peroni

Biologo Nutrizionista

16 Marzo 2018



INTOLLERANZE ALIMENTARI



Ad oggi, la comunità scientifica accetta di annoverare come intolleranze alimentari:

- Intolleranza al lattosio**
- Intolleranza al glutine**

Per tutte le altre, nonostante ne sia riconosciuta la presenza, il dibattito è tuttora aperto riguardo l'efficacia delle metodiche utilizzate per accertarla.

INTOLLERANZE ALIMENTARI



Intolleranza al Lattosio:

Incapacità di digerire il lattosio nei due zuccheri semplici che lo compongono, galattosio e glucosio.

E' provocata dal deficit genetico di lattasi, enzima localizzato nell'orletto a spazzola dei villi intestinali.

Test diagnostici:

- Breath test
- Test Genetico

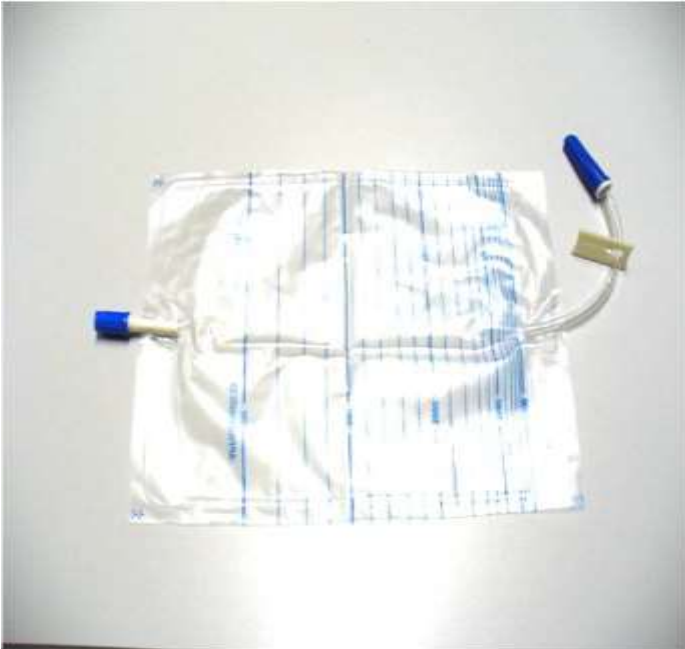
Breath al Lattosio:

Gold Standard per la diagnosi di intolleranza al lattosio.

Misura le concentrazioni di H_2 nell'aria espirata prima e dopo la somministrazione di un carico di lattosio, a intervalli di tempo regolari (30 min).

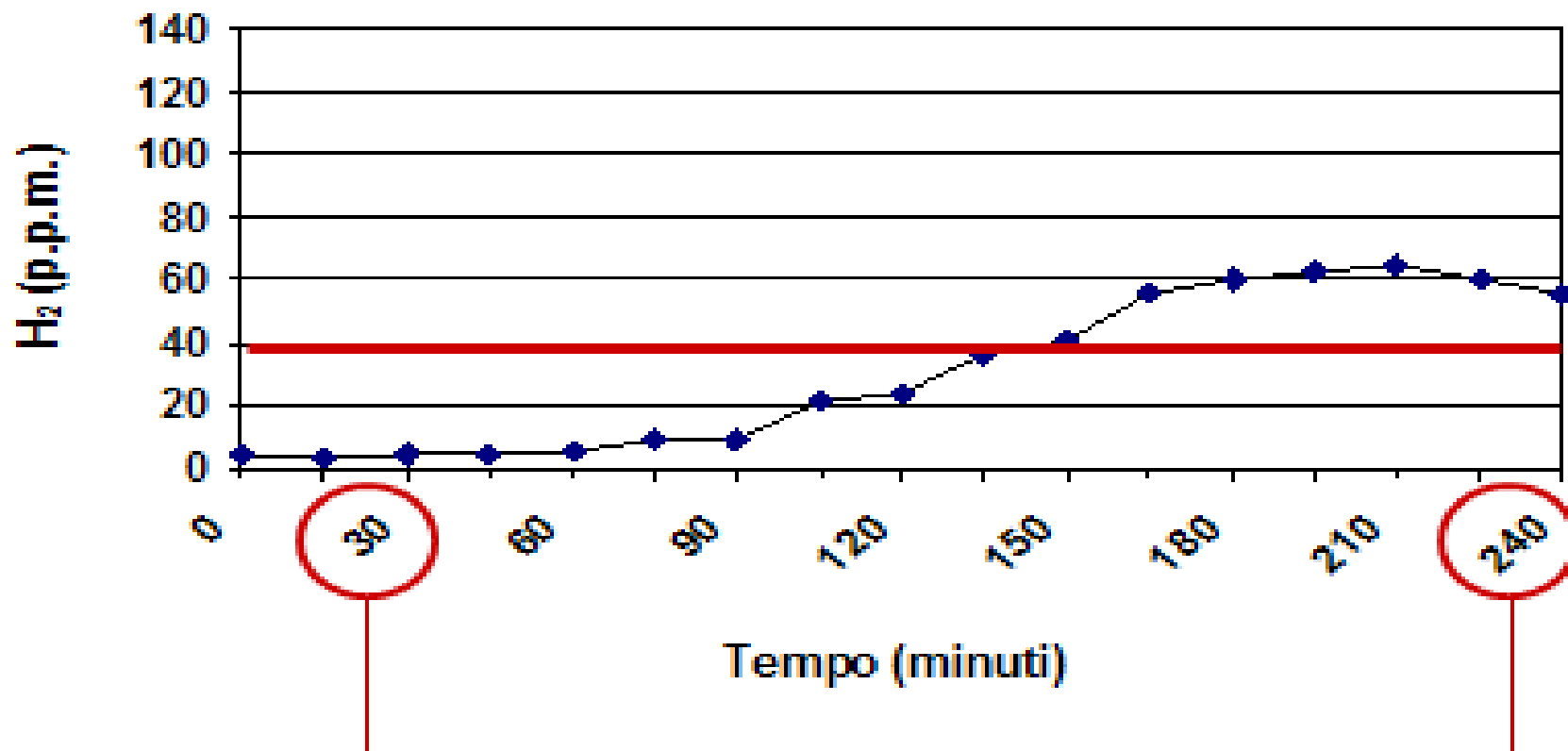
Il test si considera positivo quando si evidenzia un picco di H_2 di almeno 20 ppm (parti per milione) superiore al valore basale.

INTOLLERANZE ALIMENTARI



INTOLLERANZE ALIMENTARI

Valori di H_2 in parti per Milione



Test genetico:

Ad oggi è possibile identificare la presenza di una predisposizione genetica all'intolleranza al lattosio. Questa è dovuta a una mutazione puntiforme (13910T/C) sul gene codificante per la lattasi.

Intolleranza al glutine:

La celiachia è una intolleranza permanente al glutine, proteina contenuta in molti cereali.

Chi è geneticamente predisposto può diventare celiaco solo dopo l'introduzione del glutine con l'alimentazione.

Test diagnostici:

- Dosaggio Ab, AGA, EMA, TRANSGLUTAMINASI
- Biopsia intestinale
- Test Genetico

Test Genetico:

Il marcatore genetico della predisposizione alla celiachia è rappresentato dai geni DQ2-DQ8.

La positività al test indica predisposizione.

La dieta senza glutine è al momento attuale l'unica terapia per la celiachia.

METODI DIAGNOSTICI NON CONVENZIONALI

-Indagini in vivo:

- Test Muscolare Kinesiologico
- Dria Test
- Test di Provocazione Sublinguale
- Test di Coca
- Test Elettrodiagnostici (Vega, Mora, Voll)

-Indagini in vitro:

- Test Citotossico

INTOLLERANZE ALIMENTARI



Test Muscolare Kinesiologico:

Nel 1964, il medico George Goodheart, con i suoi test muscolari, determina la nascita della Kinesiologia Applicata.

Egli notò in alcuni pazienti condizioni di debolezza muscolare temporanea non determinata da atrofie.

Sottoponendo i pazienti a diversi test evidenziò una correlazione tra il tono muscolare e alcune aree del corpo su cui il paziente passava la mano, generalmente in corrispondenza di organi.

INTOLLERANZE ALIMENTARI



La Kinesiologia Applicata individua squilibri del corpo a vari livelli (strutturale, biochimico e mentale) grazie alla mediazione della risposta muscolare ad uno stimolo esogeno o endogeno del sistema nervoso.

Il muscolo viene definito debole quando non resiste alla sollecitazione esercitata e forte nel caso di resistenza allo sforzo.

Test Kinesiologico e intolleranze alimentari:

Questo metodo consiste nella stimolazione dei recettori gustativi e olfattivi attraverso la degustazione dell'alimento da testare e successivamente nell'applicare il test muscolare per registrarne il tono (debole o forte).

Alcuni Kinesiologi evitano ai pazienti la masticazione o inalazione dell'alimento facendo tenere in mano la sostanza da testare.

INTOLLERANZE ALIMENTARI



Il muscolo indicatore, se debole alla pressione esercitata dal kinesiologo, svela una sensibilità verso l'alimento con cui si è entrati in contatto (intolleranza alimentare).

Se il muscolo, al contrario, resiste alla pressione esercitata dal terapeuta, indica una normale tolleranza dell'alimento testato.

INTOLLERANZE ALIMENTARI



L'approccio è simile a una prova di scatenamento, nella quale si valuta come reagisce il muscolo nel momento in cui l'organismo entra in contatto con la sostanza alimentare.

Di conseguenza si valutano quelli che sono gli alimenti che bisogna distribuire o in alcuni casi sospendere per un periodo di tempo limitato, per aiutare l'organismo a recuperare l'equilibrio perso e a "disintossicarsi".

Criticità:

Soggettività d'interpretazione e interferenza dell'esaminatore.

Non è mai stato documentato l'interessamento dell'apparato scheletrico in corso di reazioni allergiche.

Il fatto che l'allergene in alcuni casi non sia posto a contatto diretto con il soggetto ma all'interno di un contenitore esclude ogni spiegazione razionale.

Dria Test:

Test che misura la caduta della forza muscolare come riflesso generato dal contatto con una sostanza a cui è intollerante.

Si differenzia dal test kinesiologico “classico” per la modalità di registrazione della caduta della forza muscolare.

Il paziente è seduto su un sedile a scocca rigida che presenta una cinghia che va fissata alla caviglia del paziente.

INTOLLERANZE ALIMENTARI



La trazione che il paziente esercita sulla cinghia viene misurata da un dinamometro.

Durante il test l'operatore somministra, per via sublinguale o a contatto con la mucosa nasale, delle diluizioni standard degli alimenti sospetti.

Il test è positivo (intolleranza) quando si registra un calo della forza muscolare superiore al 10%.



INTOLLERANZE ALIMENTARI



Come per il test kinesiologico, in caso di positività è necessaria una dieta a esclusione e progressiva re-introduzione.

Questo esame non è invasivo ed è facilmente ripetibile.

Criticità:

E' necessaria la collaborazione del paziente perché lo sforzo è volontario e va mantenuto costante per qualche secondo; non è quindi possibile praticare il test sui bambini molto piccoli.

E' difficile mantenere la stessa trazione per tutti gli alimenti da testare.

Scarsa sensibilità e specificità.

I lavori effettuati concludono uniformemente nel non raccomandarlo come test per la diagnostica di intolleranza alimentare.

Test di Provocazione Sublinguale:

Questo test viene introdotto per la prima volta nel 1944 e consiste nella deposizione a livello sublinguale di tre gocce di un estratto allergenico acquoso o glicerinato (1/100 peso/volume).

Si valuta poi la comparsa di eventuali reazioni o sintomi entro un tempo massimo di 10'.

INTOLLERANZE ALIMENTARI



Quando l'esaminatore ritiene di essere in presenza di una risposta positiva, somministra al paziente una dose di neutralizzazione di una soluzione diluita (es. 1/300.000 peso/volume) dello stesso estratto utilizzato nella provocazione.

I sintomi scatenati dalla provocazione dovrebbero regredire nello stesso tempo in cui sono comparsi dopo la somministrazione.

INTOLLERANZE ALIMENTARI



Criticità:

Tutti gli studi eseguiti per la validazione di questa metodica la giudicano come non attendibile.

Il Food Allergy Committee dell'American College of Allergists ha valutato consecutivamente per due anni, nel 1973 e nel 1974 l'uso di questo test. E' giunto alla conclusione che non è in grado di discriminare l'estratto alimentare dal placebo.

Ne ha quindi sconsigliato l'uso per la diagnosi.

Test di Coca:

Misura l'incremento della frequenza cardiaca dopo somministrazione di un alimento.

Criticità:

Anche valutando la globalità di risposta dell'organismo, il riflesso cardiaco risulta troppo influenzabile per essere correlato unicamente al test.

Vega Test:

Metodica utilizzata per individuare la compatibilità con il proprio organismo di alimenti e altre sostanze.

Si basa sull'utilizzo un galvanometro (impulsi di circa 10 microampere) che misura la differenza di potenziale tramite due elettrodi:

-**Negativo**, con un puntale in argento, tenuto in mano dal paziente .

-**Positivo**, applicato su un punto di agopuntura della mano o del piede del paziente.

INTOLLERANZE ALIMENTARI



Dopo la calibratura del galvanometro, le fiale contenenti gli estratti dei vari cibi vengono messe in serie con il circuito elettrico e il “terapista” misura le differenze di potenziale elettrico.

Se c'è una caduta di energia in corrispondenza di una determinata fiala significa che il campo magnetico di questa sostanza influisce su quello del corpo che ne risulta indebolito. In questo caso il paziente deve evitare la sostanza corrispondente.

L'esito del test è considerato positivo a seguito di una diminuzione di potenziale di almeno 15 unità.



INTOLLERANZE ALIMENTARI



Mora Test e Voll Test sono evoluzioni del test Vega e si svolgono in modo analogo.

Mora test :

Apparecchiatura elettronica che utilizza due elettrodi, uno messo nella mano del paziente, l'altro tenuto dal terapeuta e posizionato in determinati punti di agopuntura della mano e del piede.

Questi due elettrodi sono collegati all'apparecchiatura a corrente continua. Viene misurata l'impedenza dei liquidi del corpo in funzione delle variazioni del campo elettromagnetico corporeo (debole) in seguito all'introduzione nella mano libera di un campione del prodotto da testare con il paziente.

INTOLLERANZE ALIMENTARI



Voll Test:

Il dott. Voll, ideò un'apparecchiatura in grado di misurare la resistenza elettrica e di visualizzarne il valore.

Scoprì che i punti più favorevoli per la misurazione erano localizzati sulla punta delle dita delle mani e dei piedi. Ciò è interessante perché la stessa Agopuntura localizza in tali punti l'inizio o la fine dei percorsi energetici definiti meridiani.

L'apparecchiatura valuta la resistenza di alcuni punti, ponendo un elettrodo nelle mani del paziente e con un altro elettrodo a puntale applica circa 0.87 volt ad un punto da esaminare, in modo del tutto indolore.

Successivamente legge la corrente che passa in quel punto determinandone la resistenza elettrica.

Criticità:

Vari studiosi hanno osservato l'incapacità di tali metodiche nell'identificare gli allergeni responsabili.

INTOLLERANZE ALIMENTARI



Test Citotossico:

Si tratta di prove tossiche alimentari su sangue.

“.....Si parla di test citotossico per la diagnosi delle intolleranze alimentari quando il surnatante del siero del paziente viene messo a contatto con allergeni alimentari liofilizzati. Dopo un periodo di incubazione i leucociti sono osservati al microscopio per le modifiche cellulari.....”

P.G S.Fennel The Lancet 30/04/1983

Prerequisiti Test Citotossico:

- STANDARDIZZATO
- SEMPLICE
- AFFIDABILE
- RIPRODUCIBILE
- BREVETTATO
- NOTIFICATO AL MINISTERO DELLA SALUTE
- CERTIFICATO CON MARCHIO CE

COMPOSIZIONE KIT

- IL KIT PER ALIMENTI E' COMPOSTO DA 51 SOSTANZE
- IL KIT PER LE SOSTANZE CHIMICHE (ADDITIVI, CONSERVANTI, COLORANTI) E' COMPOSTO DA 21 SOSTANZE
- IL KIT ALIMENTI + SOSTANZE CHIMICHE E' COMPOSTO DA 30 ALIMENTI E 21 SOSTANZE CHIMICHE

INTOLLERANZE ALIMENTARI



KIT ALIMENTI

N° vetrino	Sostanza	Sostanza	Sostanza
0	Soluzione veicolante	Soluzione veicolante	Soluzione veicolante
1	Grano	Grano controllo	Lievito
2	Riso	Mais	Soia
3	Latte	Latte controllo	Bovino
4	Uova	Uova controllo	Pollo
5	Maiale	Coniglio	Zucchero
6	Pomodoro	Patata	Carciofo
7	Fagiolo	Pisello	Oliva
8	Tonno	Gambero	Carota
9	Caffè	The	Cacao
10	Mela	Banana	Arancia
11	Limone	Ananas	Uva
12	Fragola	Ciliegia	Pesca
13	Mandorla	Noce	Camomilla
14	Orzo	Grano saraceno	Lenticchia
15	Aglione	Trota	Salmone
16	Merluzzo	Tacchino	Cipolla
17	Peperone	Cavolfiore	Cicoria

INTOLLERANZE ALIMENTARI

KIT ADDITIVI

N° vetrino	Sostanza	Sostanza	Sostanza
0	Soluzione veicolante	Soluzione veicolante	Soluzione veicolante
1	Glutine di grano	Acido acetil-salicilico	Acido L-ascorbico
2	Potassio sorbato E202	Sodio benzoato E211	Paraossibenzoato di metile E418
3	Etilvanillina	Ammonio carbonato	Cremortartaro
4	Lecitina si soia E322	Pirofosfato di sodio E 331	Alginato di sodio E 401
5	Solfato di nichel	Tartrazina E 102	Eritrosina E 127
6	Farina di semi di carrube E 410	Farina di semi di guar E 412	Pectina E 440
7	Lattosio	Sodio metabisolfito	Acido citrico

INTOLLERANZE ALIMENTARI

KIT ALIMENTI + ADDITIVI

N° vetrino	Sostanza	Sostanza	Sostanza
0	Soluzione veicolante	Soluzione veicolante	Soluzione veicolante
1	Grano	Grano controllo	Lievito
2	Riso	Mais	Soia
3	Latte	Latte controllo	Bovino
4	Uova	Uova controllo	Pollo
5	Maiale	Coniglio	Zucchero
6	Pomodoro	Patata	Carciofo
7	Fagiolo	Pisello	Oliva
8	Tonno	Gambero	Carota
9	Caffè	The	Cacao
10	Mela	Banana	Arancia
11	Glutine di grano	Acido acetil salicilico	Acido L-ascorbico
12	Potassio sorbato E202	Sodio benzoato E211	Paraossibenzoato di metile E418
13	Etilvanillina	Ammonio carbonato	Cremortartaro
14	Lecitina si soia E322	Pirofosfato di sodio 331	Alginato di sodio E 401
15	Solfato di nichel	Tartrazina E 102	Eritrosina E 127
16	Farina di semi di carrube E 410	Farina di semi di guar E 412	Pectina E 440
17	Lattosio	Sodio metabisolfito	Acido citrico

INTOLLERANZE ALIMENTARI



INTOLLERANZE ALIMENTARI



- Non è pasto dipendente.
- E' controindicata l'assunzione di cortisonici nei 10 giorni precedenti il prelievo.
- Gli antistaminici e le altre categorie di farmaci non alterano i risultati.
- Prelievo endovenoso di 2-5ml
- Il campione va analizzato subito o conservato in frigo fino a 72 h.

PRELIEVO E PROCESSAZIONE DEL CAMPIONE

PRELIEVO ENDOVENOSO



PRELIEVO E PROCESSAZIONE DEL CAMPIONE

IL PRELIEVO DEVE SEDIMENTARE A 4° C PER ALMENO DUE ORE. IN ALTERNATIVA E' POSSIBILE L'IMPIEGO DELLA CENTRIFUGA



INTOLLERANZE ALIMENTARI

PRELIEVO E PROCESSAZIONE DEL CAMPIONE
CON UNA MICROPIPETTA DA 200 μ l SI ELIMINA IL PLASMA



PRELIEVO E PROCESSAZIONE DEL CAMPIONE

IL PLASMA VIENE ELIMINATO AD ECCEZIONE DEGLI ULTIMI
200μl PIU' VICINI AL BUFFY COAT



INTOLLERANZE ALIMENTARI

PRELIEVO E PROCESSAZIONE DEL CAMPIONE CHE VENGONO DISPENSATI IN UNA CUVETTA EPPENDORF



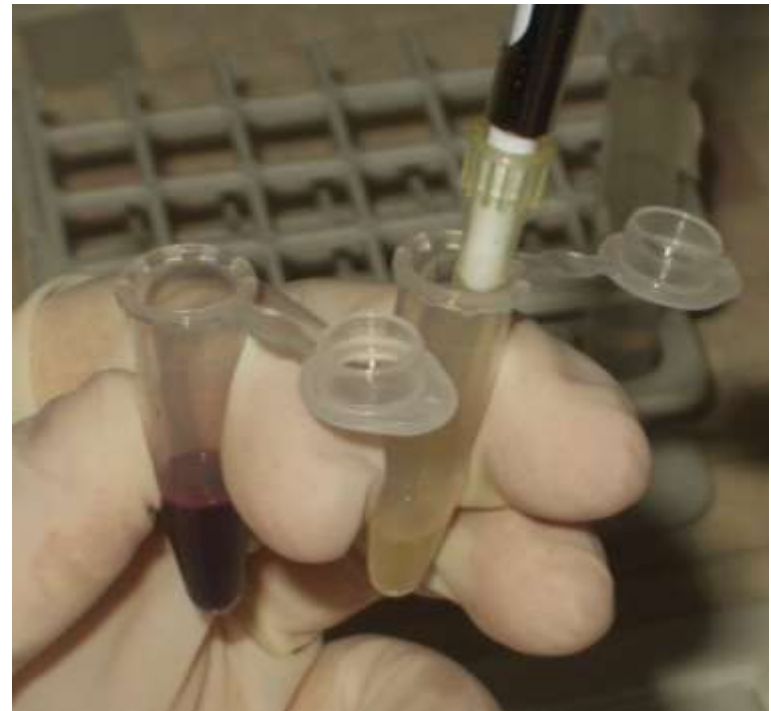
PRELIEVO E PROCESSAZIONE DEL CAMPIONE

SI PRELEVANO 400 μ l DALLO STRATO INTERMEDIO (LEUCOCITI+ G.R.)
DISPENSATI POI IN UNA CUVETTA EPPENDORF



PRELIEVO E PROCESSAZIONE DEL CAMPIONE

SI PRELEVANO RISPETTIVAMENTE 50 μ l DI ACQUA DISTILLATA E 50 μ l DI PLASMA



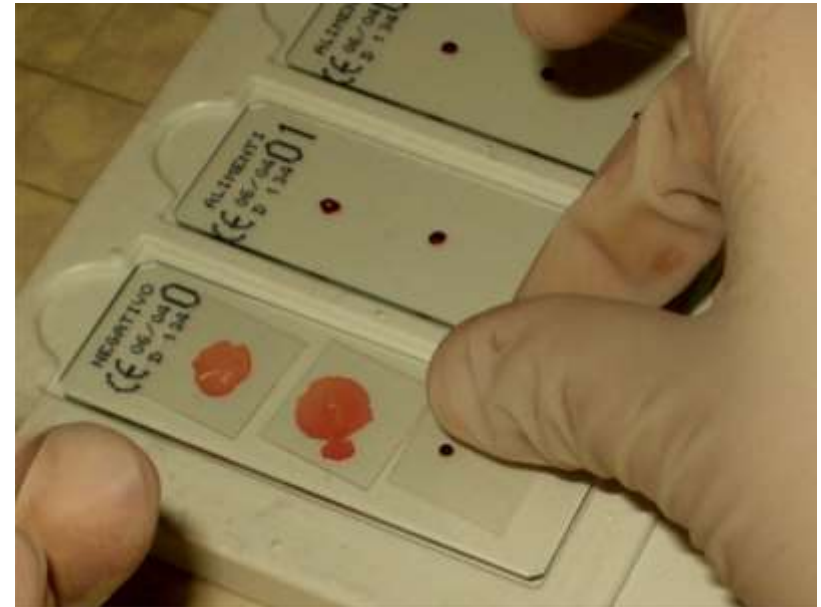
PRELIEVO E PROCESSAZIONE DEL CAMPIONE

SI MISCELA IL TUTTO ALL'INTERNO DELLA CUVETTA EPPENDORF
CONTENENTE I 400 μ l DELLO STRATO INTERMEDIO (LEUCOCITI + G.R.)



PRELIEVO E PROCESSAZIONE DEL CAMPIONE

SI DISPENSANO 2 μ l DELLA MISCELA OTTENUTA PER OGNI CERCHIETTO DI VASELINA E SI COPRONO POI CON UN VETRINO COPRIOGGETTO



PRELIEVO E PROCESSAZIONE DEL CAMPIONE

SI LASCIA INCUBARE
PER 15 MINUTI A
TEMPERATURA AMBIENTE



INTERPRETAZIONE DEI RISULTATI

PER OGNI SOSTANZA, LA LETTURA DEVE PREVEDERE L'OSSERVAZIONE DI PIU' CAMPI (4 – 5) . SI PUO' PARLARE DI REAZIONE POSITIVA SOLO QUALORA SI EVIDENZI UN DANNEGGIAMENTO CELLULARE CON UNA FREQUENZA SUPERIORE AL 60-70%.



INTOLLERANZE ALIMENTARI



PERIODO DI ASTINENZA:

-1-2° GRADO DI REAZIONE: 2 MESI DI ASTINENZA
(COLLATERALI POSSONO ESSERE ASSUNTI)

-2° GRADO DI REAZIONE: 2 MESI DI ASTINENZA
(COLLATERALI ELIMINATI PER UN MESE)

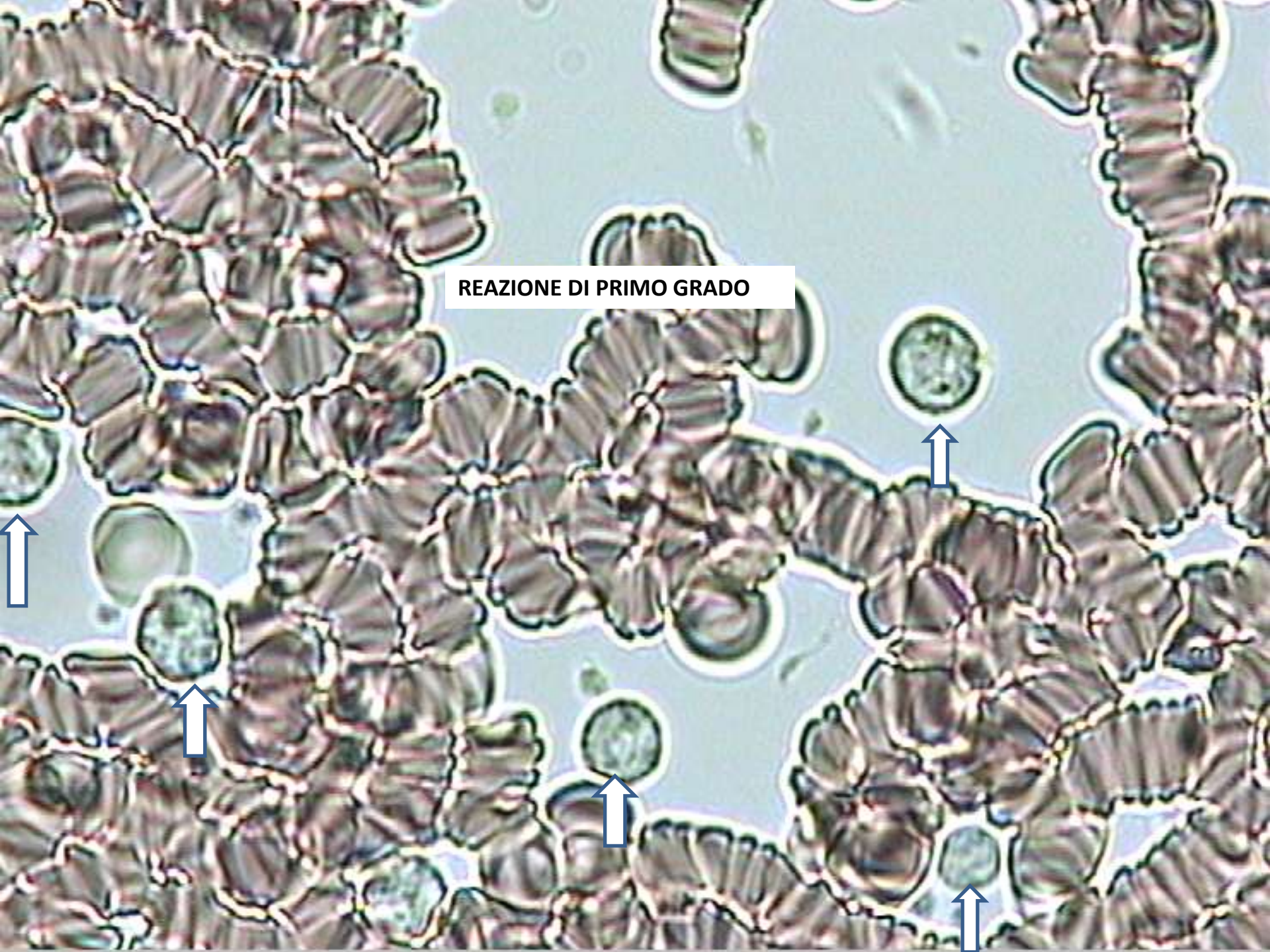
-3°GRADO DI REAZIONE: 3 MESI DI ASTINENZA
(I COLLATERALI SI ELIMINANO PER DUE MESI)

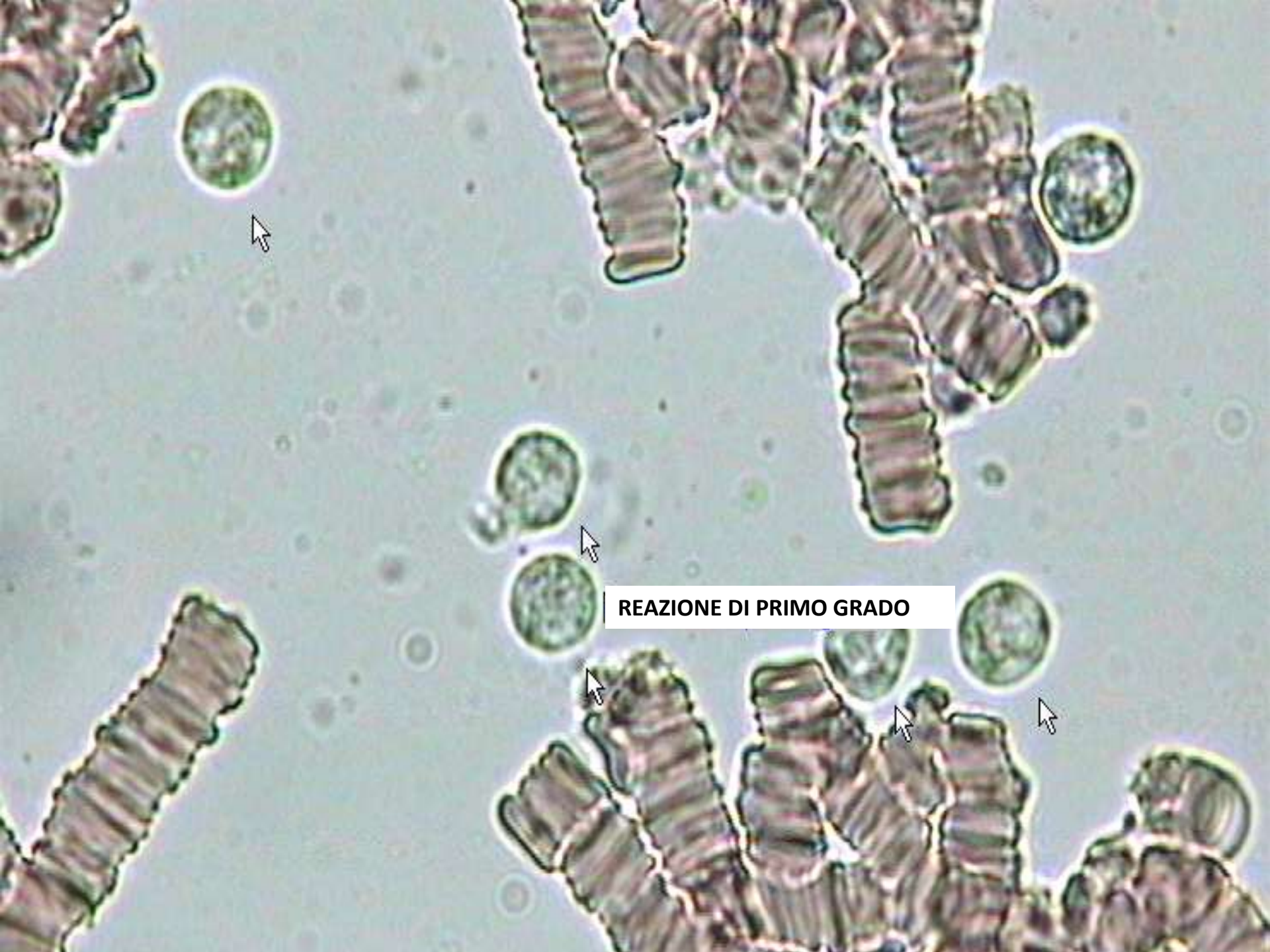
-4°GRADO DI REAZIONE: 4 MESI DI ASTINENZA
(I COLLATERALI SI ELIMINANO PER DUE MESI)



REAZIONE DI PRIMO GRADO

REAZIONE DI PRIMO GRADO





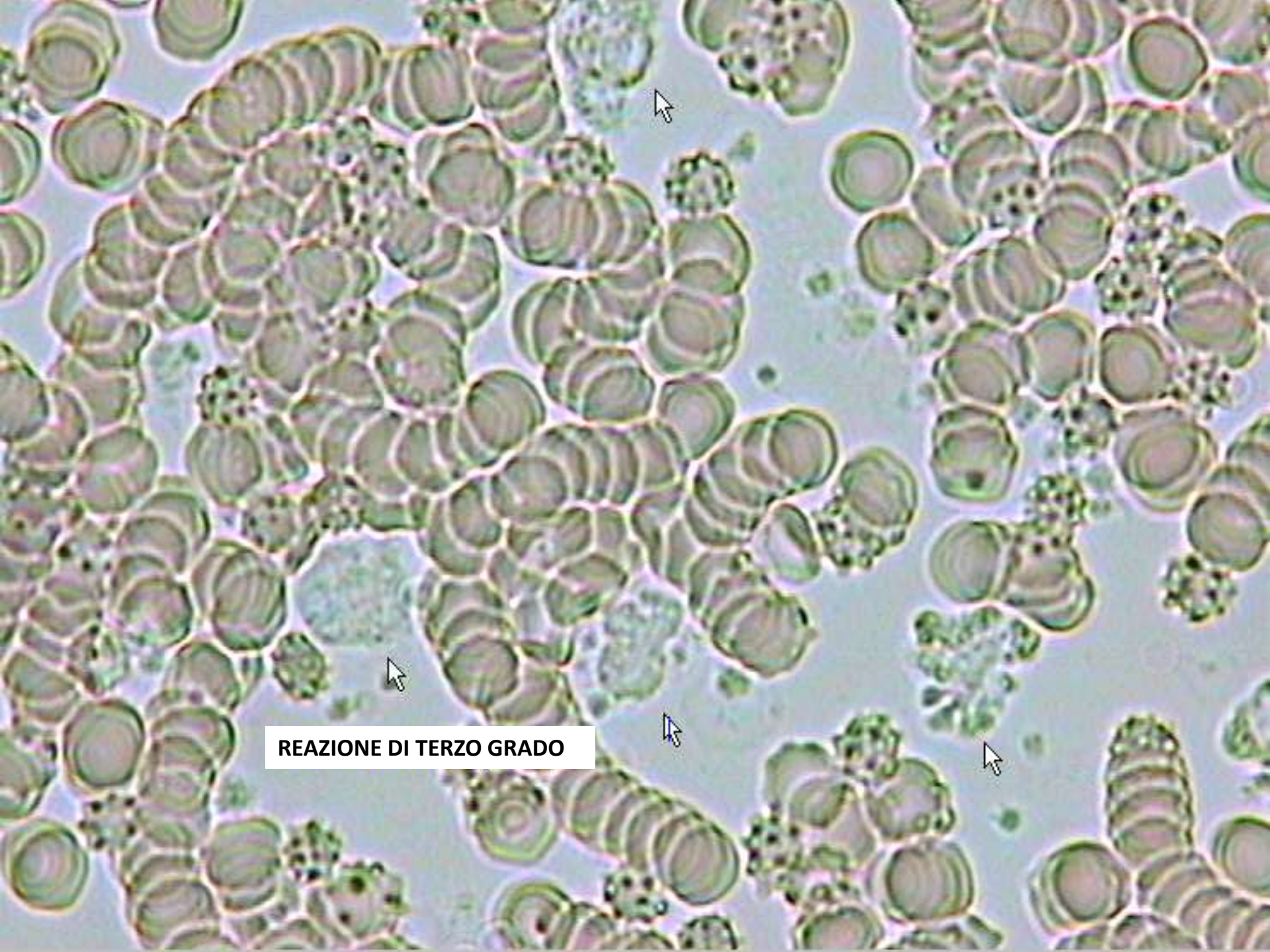
REAZIONE DI PRIMO GRADO



REAZIONE DI SECONDO GRADO

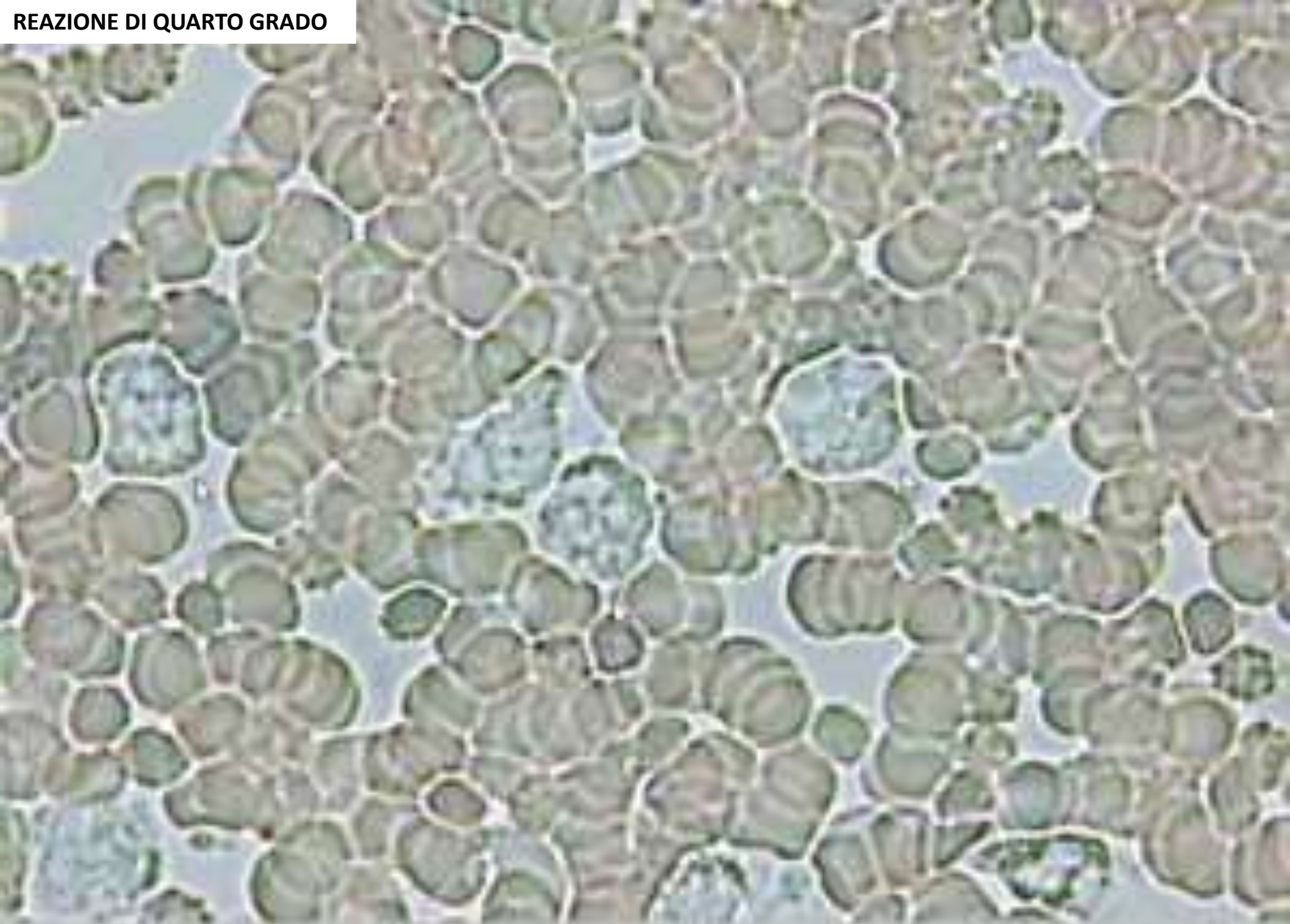
A microscopic image of a placental section showing a second-degree reaction. The image displays a large, pale, irregularly shaped area in the center, which is the intervillous space. This space is surrounded by a dense, dark, and highly cellular layer of chorionic villi. The villi are closely packed and show significant cellular detail, including nuclei and cytoplasm. The overall appearance is one of a well-developed but somewhat inflamed or reactive placental tissue.

REAZIONE DI SECONDO GRADO



REAZIONE DI TERZO GRADO

REAZIONE DI QUARTO GRADO



INTOLLERANZE ALIMENTARI



PERIODO DI ASTINENZA

**IL NUTRIZIONISTA DEVE CAPIRE QUAL'E' IL MOMENTO
OPPORTUNO PER REINSERIRE GLI ALIMENTI**

INTOLLERANZE ALIMENTARI



REAZIONI AVVERSE AGLI ALIMENTI...

SI, PERO'....

ATTENZIONE AI FALSI MITI

INTOLLERANZE ALIMENTARI

FALSI MITI ...



INTOLLERANZE ALIMENTARI



FALSI MITI ...

Approfondimenti

- ☑ Test citotossico
- ☑ Pannello 60 alimenti
- ☑ Pannello 90 alimenti
- ☑ Pannello Farmaci
- ☑ Corsi di formazione
- ☑ Convegni
- ☑ Software per la dieta

Pannello Farmaci



Cortisone	Amoxicillina (1)	Acido Acetil Salicilico
Nimesulide (2)	Paracetamolo (3)	Ketoprofene (4)
Eritromicina (5)	Cefalosporine 3 a gen. (6)	Ciprofloxacina (7)

Nel pannello vengono testati i Principi Attivi contenuti nei seguenti farmaci:

- Zimox, Velamox,...
- Aulin,...
- Tachipirina, Panadol,...
- Orudis,...
- Eritrocina, Ilosone,...
- Cefixoral,...
- Ciproxin,...

Allegato: [Pannello_farmaci.pdf](#)



INTOLLERANZE ALIMENTARI



FALSI MITI ...

Approfondimenti

- ☒ Test citotossico
- ☒ Pannello 60 alimenti
- ☒ Pannello 90 alimenti
- ☒ Pannello Farmaci
- ☒ Corsi di formazione
- ☒ Convegni
- ☒ Software per la dieta

Cosmetici

Caolino	Ossido di Zinco	Formalina
Balsamo del Peru'	Ammoniaca	

Allegato: [Pannello_cosmetici.pdf](#)



INTOLLERANZE ALIMENTARI

FALSI MITI ...



Elenco degli alimenti

Linea Salute propone 3 diversi pannelli per il Dietetic test. 30 alimenti; 60 alimenti; 120 alimenti.

- | | | |
|------------------------------|-------------------------|-----------------------|
| 1- lievito* ** | 41- sedano | 81- pepe verde |
| 2- funghi | 42- spinaci** | 82- senape (mostarda) |
| 3- avena** | 43- zucca** | 83- timo |
| 4- frumento* ** | 44- arachidi (olio)* ** | 84- caffè* ** |
| 5- germogli di bambù | 45- oliva (olio)* ** | 85- thè* ** |
| 6- grano saraceno | 46- sesamo (olio) | 86- cacao |
| 7- mais (granoturco)* ** | 47- mandorla** | 87- cioccolata* ** |
| 8- orzo** | 48- noce di cocco | 88- miele |
| 9- riso* ** | 49- noce | 89- vaniglia |
| 10- segale | 50- nocciola | 90- zucchero* ** |
| 11- ceci | 51- ananas** | 91- aragosta |
| 12- fagioli bianchi** | 52- arancia* ** | 92- gambero** |
| 13- fagioli marroni (o neri) | 53- avocado | 93- granchio** |
| 14- fagiolini | 54- banana** | 94- frutti di mare** |
| 15- fava (o borcolla) | 55- ciliegia | 95- mele |

INTOLLERANZE ALIMENTARI



FALSI MITI ...

27- cavolfiore**

28- cavolo rosso

29- cipolla**

30- crauti

31- crescione

32- finocchio**

33- lattuga**

34- melanzana**

35- patata* **

36- peperone**

37- pomodoro* **

38- prezzemolo

39- rapa

40- ravanello

67- pompelmo

68- prugna

69- uva (vino)**

70- aceto di vino

71- anice

72- cannella

73- chiodi di garofano

74- curry

75- maggiorana

76- noce moscata

77- paprika

78- pepe bianco

79- pepe di caienna

80- pepe nero

107- salmone* **

108- sardina

109- sgombro

110- sogliola

111- tonno* **

112- trota (pesce di lago)**

113- agnello* **

114- cavallo**

115- cervo-daino

116- coniglio* **

117- maiale* **

118- manzo* **

119- pollo* **

120- tacchino* **


* Inserito nel test da 30 alimenti

** Inserito nel test da 60 alimenti



INTOLLERANZE ALIMENTARI

FALSI MITI ...



Chi Siamo

Home Page
Martedì, 02 Maggio

Chemicals

- 166 __ -BHT
- 167 __ -sodio bisolfito
- 168 __ -formaldeide
- 169 __ -aspirina
- 170 __ -aspartame
- 171 __ -MSG
- 172 __ -coloranti alimentari^d
- 173 __ -acqua corrente (cloro)*
- 174 __ -derivati del petrolio^e

Airborne Allergens^f

- 175 __ polvere di casa[†]
- 176 __ polline d'erba[†]
- 177 __ polline d'albero[†]
- 178 __ muffe[†]
- 179 __ peli di gatto[†]
- 180 __ peli di cane[†]

Mammals

- 156 __ -malale^h
- 157 __ -carne bovina*
- 158 __ -latte di mucca*
- 159 __ -burro*
- 160 __ -formaggi di mucca* ..
- 161 __ -yogurt*
- 162 __ -agnello*
- 163 __ coniglio
- 164 __ -latte di capra*
- 165 __ cavallo

Controls

- 1 __ controllo negativo^g ..
- 2 __ controllo positivo^g ..

Fungus

- 3 __ funghi
- 4 __ lievito di pane
- 5 __ lievito di birra

Cereal Grains - Grasses

- 6 __ orzo
- 7 __ frumento
- 8 __ farro / kamut
- 9 __ segale
- 10 __ riso selvatico
- 11 __ avena
- 12 __ riso
- 13 __ miglio
- 14 __ -zucchero di canna ..
- 15 __ mais

Chenopodiaceae

- 31 __ bieta
- 32 __ cardi
- 33 __ spinaci*
- 34 __ quinoa
- 35 __ amaranto

Myristiceae

- 36 __ noce moscata

Laurel

- 37 __ -avocado
- 38 __ cannella

Brassica

- 39 __ cavolo
- 40 __ cavoletti Brussels
- 41 __ broccoli*
- 42 __ cavolfiore
- 43 __ cavolfiori

Legume

- 61 __ germogli di alfalfa
- 62 __ liquirizia
- 63 __ fagioli adzuki
- 64 __ carruba
- 65 __ lenticchie
- 66 __ piselli secchi
- 67 __ -arachidi*
- 68 __ fagioli borlotti
- 69 __ fagiolini*
- 70 __ fagioli scuri
- 71 __ fagioli bianchi
- 72 __ fave
- 73 __ piselli
- 74 __ ceci
- 75 __ fagioli dall'occhio
- 76 __ piselli

INTOLLERANZE ALIMENTARI

FALSI MITI ...

28

93 FOOD elenco alimenti

Avena • Latte capra • Granchio • Trota • Cavolfiore • Lattuga • Pomodoro • Limone •
Fragola • Peperoncino • Carruba • Riso • Manzo • Aringa • Tonno • Cicoria • Cipolla •
Mela • Melone • Mandorla • Aglio • Semi Cacao • Segale • Pollo • Scombro • Melanzana •
Sedano • Pisello • Albicocca • Oliva • Noce brasiliana • Zenzero • Caffè • Orzo • Grano •
Agnello • Mitile • Avocado • Cetriolo • Pepe • Banana • Arancio • Anacardo • Menta •
Semi di cola • Grano saraceno • Latte vaccino • Maiale • Passera di mare • Barbabietola •
Fagiolino • Patata • Uvetta • Pesca • Noce cocco • Noce moscata • Funghi • Mais •
Albume • Tacchino • Gambero • Broccolo • Fagioli corona • Seme di soia • Uva • Pera •
Nocciola • Pepe • Colza • Grano duro • Tuorlo d'uovo • Cervo • Salmone • Cavolo •
Porro • Fagiolino • Pompelmo • Ananas • Pinolo • Semi sesamo • Tè • Miglio • Latte
pecora • Merluzzo • Sogliola • Carota • lenticchia • Seme di girasole • Kiwi • Prugna •
Noce • Vaniglia • Lievito birra •

40 FOOD elenco alimenti

Albume • Mela + Pera • Tuorlo d'uovo • Mix frutti bosco • Mais • Mix pesce • Mix agrumi •
Avena • Mix crostacei • Mix noci • Riso • carota • lieviti • Segale • Mix legumi • Pollo +
tacchino • Grano • mix cavoli • maiale • Latte vaccino • Patata •

INTOLLERANZE ALIMENTARI

FALSI MITI ...

thema400
intolleranze alimentari

Carne



Valori x 100gr di alimento	P	Z	G	C	F	K	IG	I
SUINO GRASSO * (sus scrofa)	19,9	0	37,3	165	0	394	0	35
ESTRATTO DI CARNE BOVINA	54	0	0,4	2	0,9	219	0	35
CUORE DI BOVINO	16,8	0,5	6	150	0	123	0	35
LEPRE, COSCIO	22,8	0	3,2	81	0	121	-	35
FARAONA, COSCIA	24,3	0,2	1,8	70	0	114	-	38
DADO PER BRODO ANIMALE	15,7	5	18,7	10	0,2	152	-	40
KEBAB MISTO CARNI	18,3	0	45,3	89	0	426	-	43
AGNELLO, COSTOLETTE	14,6	0	36,3	71	0	386	0	44
CAVALLO, MUSCOLO	21,7	0,5	2,7	52	0	113	0	44
FAGIANO	24,3	0	5,2	71	0	144	-	44
CUORE DI MAIALE	18,3	0,4	9,4	0	0	159	0	44
PECORA	17	0	25	79	0	293	0	47
TACCHINO, INTERO (meleagris gallopavo)	21	0,1	6,8	82	0	146	-	47
UOVO DI GALLINA INTERO IN POLVERE	-	-	-	-	-	-	-	47
TORDO (turdus eryctorum)	20,1	0	7,7	59	0	143	-	49
BOVINO, ADULTO GRASSO *	13,8	0,3	29,8	69	0	113	0	53
FARAONA	23,4	0	6,5	74	0	158	-	54
PICCIONE GIOVANE	22,1	0	5,5	90	0	138	-	57
AGNELLO (misto carni)	20,8	0	8,8	71	0	162	0	58
STAMBECCO	-	-	-	-	-	-	-	59
UOVA DI ANATRA *	12,2	0,7	15,4	887	0	190	0	59
CARNE DI CINGHIALE	21,5	0	3,3	65	0	118	0	60
PROSCIUTTO COTTO	22,6	0	9,02	59	0	178	0	60
TRIPPA	12,1	0	3,69	122	0	85	-	60
TUORLO D'UOVA (gallina)	15,8	0	29	1337	0	325	0	64

lieviti



Valori x 100gr di alimento	P	Z	G	C	F	K	IG	I
MELASSA (AGENTE LIEVITANTE)	-	-	-	-	-	-	-	29
LIEVITO PASTA MADRE	-	-	-	-	-	-	-	33
LIEVITO CHIMICO (PAN DEGLI ANGELI)	-	-	-	-	-	-	-	40
LIEVITO DI BIRRA FRESCO	12,1	1,1	0,4	0	6,9	56	35	47
LIEVITO DI BIRRA, ESSICCATO	12,1	1,1	0,4	0	6,9	56	35	55

INTOLLERANZE ALIMENTARI

FALSI MITI ...

thema400
intolleranze alimentari

Condimento

Valori x 100gr di alimento	P	Z	G	C	F	K	IG	I
OLIO DI SEMI DI ARACHIDI	0	0	100	0	0	900	0	23
OLIO DI SEMI DI MAIS	0	0	99,9	0	0	899	0	28
SALE da cucina	0	0	0	0	0	0	-	33
OLIO DI OLIVA VITAMINEZZATO *	0	0	100	0	0	900	0	35
OLIO DI SANSA	-	-	-	-	-	-	0	35
OLIO DI COCCO	0	0	99,9	0	0	899	0	39
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	0	0	99,9	0	0	899	0	39
OLIO DI PALMA	0	0	99,9	0	0	899	0	40
SALE MARINO INTEGRALE	-	-	-	-	-	-	-	44
OLIO DI SEMI VARI	0	0	100	0	0	900	0	47
OLIO DI CARTAMO	-	-	-	-	-	-	-	53

Nervini

Valori x 100gr di alimento	38,63	P	Z	G	C	F	K	IG	I
TÈ MU *	-	-	-	-	-	-	-	0	0
CAFFÈ DI CICORIA	-	-	-	-	-	-	-	0	3
TÈ NERO	10,4	28,5	15,4	0	-3	287	0	0	7
TÈ BIANCA *	-	-	-	-	-	-	-	0	8
TÈ VERDE	0,1	0	0	0	0	0	0	0	9
CAFFÈ DE CEREALI	-	-	-	-	-	-	-	0	17
TÈ KUKICHA *	-	-	-	-	-	-	-	0	22
CAFFÈ DECAFFEINATO, in tazza da bar *	0,4	0,6	0	0	0	4	0	0	24
CAFFÈ SOLUBILE, in polvere *	20,4	41,1	0	0	0	223	0	0	24
CAFFÈ DI GINSENG *	-	-	-	-	-	-	-	-	27
CARCADE bibita	-	-	-	-	-	-	-	-	27
SENAPE	-	-	-	-	-	-	-	35	33
CAFFÈ BAR, in tazza *	0,4	0,6	0	0	0	4	0	0	34
MAIONESE	4,2	2,2	70	70	0	655	60	0	35
ALCOOL PURO	0	0	0	0	0	516	100	0	44
CACAO AMARO, IN POLVERE	20,4	11,5	25,6	0	26,9	355	20	0	44
CAFFÈ MOKA, in tazza da casa*	0,4	0,6	0	0	0	4	0	0	45
SOMME DA MASTICARE	0	96,7	0,3	0	0	341	-	-	45
CIOCCOLATO FONDENTE *	5,8	56,7	34	0	1,4	542	25	0	47
ASSENZIO	-	-	-	-	-	-	-	-	49
CIOCCOLATO GIANDUIA *	13,1	52,7	28,8	0	2,5	509	-	-	50
AMARI BASSA GRADAZIONE (23 e 30 %vol)	0	32,8	0	0	0	261	-	-	53

INTOLLERANZE ALIMENTARI

FALSI MITI ...

thema400
intolleranze alimentari

Nervini

Valori a 100gr di alimento	P	Z	O	C	F	K	IO	I
BEVANDA GUSTO COLA*	0	10,5	0	0	0	39	63	50
CIOCOLATO AL LATTE *	8,9	50,8	37,8	28	0,8	265	52	10
CAFFE SOLIBILE DECAFFEINATO, in polve	13,9	42,8	0,2	0	0	224	0	83
CIOCOLATO CON NOCCIOLE *	9,3	45,9	40,1	25	1,4	571	0	63
CAFFE ALL'ARABICA, in pasta *	0,1	0,4	0	0	0	2	0	85
CAFFE DECAFFEINATO aromatizzato*	11,2	6,7	13,1	0	48,5	190	0	86
ARABICA ALTA BRAGAZIONE (+ 55 %ac)	0	0,5	0	0	0	232	0	70
CIOCOLATO BIANCO *	8	58,3	30,9	23	0,8	529	40	59

Tagli di carne

%	%
1 - manzo (M)	11
2 - vitello (M)	15
3 - pinna di petto (M)	44
4 - spalla (SM)	43
5 - spalla (M)	45
6 - filetto di spalla (coppello) (M)	26
7 - capotina (SM)	63
8 - filetto di spalla (SM)	47
9, 10 - coto (M)	30
11 - flauto (M)	3
12 - uccello (M)	15
13 - gamba (C)	40
14 - scarto (M)	12
15 - filetto (M)	29
16 - moxa (SM)	12
17 - salsiccia (SM)	16
18 - gamba (M)	5
19 - gallinella di coccia (M)	65
20 - macinato (M)	30
21 - salsiccia (SM)	28

**SM: Semi magro
M: Magro
G: Grassa**

Nelle tabelle sono elencati, in percentuale, gli alimenti intolleranti.

thema400
intolleranze alimentari

Consigli ginnici personalizzati

1 serie da 11 esercizi per 1 volta al giorno

Gambe

2 serie da 10 esercizi per 2 volte al giorno

Pettorali e spalle

3 serie da 20 esercizi per 1 volta al giorno

Addominali

1 serie da 15 esercizi per 1 volta al giorno

Addominali bassi

2 serie da 22 esercizi per 3 volte al giorno

Pancreas

INTOLLERANZE ALIMENTARI



FALSI MITI ...



Esempio Biotest



07/10/2009

Programma di Benessere

La letteratura naturopatica consiglierebbe i seguenti **PRODOTTI NATURALI**

Ginnastica e molto movimento, passeggiate lunghe, cyclette almeno un 30-45 minuti ogni giorno ed esercizi consigliati nella pagina della ginnastica se compatibili con il proprio stato di salute.

Si consigliano massaggi Shiatsu o Bioenergetici, o presso terapia lì quando è necessario o altre tipologie di massaggi come quelli ayurvedici sui **MERIDIANI**.

Reni, Tenu, Vaso concezione, mer, straordinari

Massaggi relax e bagni con Sali marini e lavanda e bergamotto in olio essenziale + un programma estetico personalizzato e programmi antistress.

CRISTALLO compatibile con il suo stato Bioenergetico:
aventurina

La cura della persona passa anche attraverso una buona lettura e un diario attento di tutto quello che avviene nella nostra vita, scritto ogni sera come meditazione della nostra storia interiore.

Consiglio di leggere i seguenti **LIBRI**:

Aczel Amir, l'enigma di Fermat, saggiaatore
Piero Ferucci, la forza della gentilezza,

Per l'equilibrio emotivo si consiglia di ascoltare le musiche di Halpern e **MUSICHE**
Musiche di Bach

Controllo e ripetizione del test tra 60 giorni.

Se vi è presenza di amalgame-otturazioni dentali ci potrebbe essere un'alta tossicità da mercurio in circolo, si consiglia di controllare il livello di intossicazione da metalli pesanti con un Mineralogramma Thema 02. Nella seconda fase della terapia si consiglia un'attenta purificazione interna per drenare le tossine delle amalgame e piombature dentali che bloccano il metabolismo e provocano una serie di fattori tossici e patologici intestinali.

L'intero Biotest deve essere approvato dal proprio medico di fiducia, non interrompere nessuna cura medica intrapresa, consultare sempre il proprio medico di fiducia o lo specialista per ogni esigenza e per il corretto utilizzo degli integratori nutrizionali qui consigliati.

INTOLLERANZE ALIMENTARI


FALSI MITI ...

Prerenti | Magazines AvaxHome | Siti suggeriti | Raccolta Web Slice

SCONTI e offerte MILANO | Test intolleranze da casa ...

Accetto le Condizioni d'uso [Iscriviti](#)

Proposte del giorno | **Viaggi** | **Shopping** | **Il meglio di Milano** | **Come funziona?**



Test intolleranze alimentari su DNA

Scopri cosa ti fa stare bene e cosa ti provoca malessere: test intolleranze alimentari su 600 alimenti, 200 tipi di acque minerali e 250 additivi alimentari + programma alimentare a 99€. Anche per bambini!

Dai! Sbrigati! Ti restano solo... **Acquistati**
11h 27m 22s **245**

Periodo di validità del Coupon:
Dal 27/09/2012 al 27/10/2012

[f](#) [t](#) [e](#) [+](#) [f](#) Mi piace 0

Test intolleranze alimentari su DNA

99 € ~~555 €~~ **82%**

Ultimo giorno per scoprire gli alimenti da evitare per rimetterti in forma: test intolleranze alimentari su DNA da fare a casa. Da oggi anche per bambini!

Compra

La Proposta | **Le condizioni** | **La mappa** | **Il Partner**

Cosa comprende il Coupon?

FALSI MITI ...



Grazie ad un'innovativa metodica di analisi del **DNA**, oggi è possibile scoprire *ogni tipo di intolleranza e predisposizione alle malattie metaboliche* semplicemente **con l'impiego di un tampone orofaringeo**, senza uso di siringa e ago e senza che i nostri clienti debbono spostarsi ed affrontare viaggi o code agli sportelli con inevitabili costi e perdite di tempo.

TEST BIOFISICI Ecco come effettuare un TEST

Semplice! Segui questi 4 passi:

- 1** - Acquista in farmacia un tampone orofaringeo (0,5 €), bagnalo molto bene con la tua saliva (essa contiene il tuo **DNA**), poi inseriscilo in una busta di carta o plastica.
- 2** - Compila il modello 600 in tutte le sue parti
- 3** - Effettua il pagamento con bonifico bancario o bonifico postale (I dati per il pagamento ti vengono inviati via email con la conferma d'acquisto)
- 4** - Spedisci il modello 600 unitamente al tampone orofaringeo e la ricevuta di pagamento effettuata a:

FALSI MITI ...

Studio Paris

Chi Siamo

Lo Staff dello Studio

contatti

Test Biofisici

Test Medicina Molecolare

Diete e consigli alimentari

Offerte Speciali

Specializzazioni

Aziende

TEST SONO CERTIFICATI ASL

TEST SULLE INTOLLERANZE ALIMENTARI

A che alimento sei intollerante? La tua dieta non funziona? Quale alimento ti fa ingrassare?

Le intolleranze alimentari bloccano alcune funzionalità del metabolismo, quindi si tende ad ingrassare continuando a mangiare un cibo intollerante, inoltre, possono manifestarsi una serie di malattie, sia acute che croniche, come acne, cefalee, disbiosi intestinale, gastriti, artrosi etc.

Il test **intolerances food 600** ti fornisce le tabelle in cui sono elencati i cibi a cui si è intollerante, un'analisi valoriale su più di 600 alimenti utile al tuo nutrizionista di fiducia e una valutazione interpretativa, che nessun test fornisce. **SCARICA MODELLO 600**

TEST SULLE INTOLLERANZE ALIMENTARI PEDIATRICHE

Il test **children food intolerances screening** è il test che permette di individuare intolleranze alimentari nei più piccoli.

Lo Studio Paris ha pensato ad un test adatto alle esigenze nutrizionali dei bambini dai 0 ai 12 anni, con alimenti specifici per loro.

Il test comprende anche il valore di vitamine, minerali, aminoacidi indispensabili per il giusto equilibrio dei più piccoli. **SCARICA MODELLO 600**

INTOLLERANZE ALIMENTARI



LAVORI SCIENTIFICI





INTOLLERANZE ALIMENTARI



Dott. Paolo Peroni

Scuola di formazione in Nutrizione Clinica

Sede di Roma

Anno 2013/2014

**STUDIO PROSPETTICO CON METODICA
CITOTOSSICA IN RELAZIONE
A SINTOMI, POSITIVITA' E RISULTATI CLINICI**

INTOLLERANZE ALIMENTARI



Lo scopo del lavoro consiste nella valutazione delle reazioni avverse agli alimenti, condotta con metodica citotossica, su un campione di pazienti, e nell'analisi dei risultati ottenuti.



INTOLLERANZE ALIMENTARI



Sulla base dei dati ottenuti si può determinare una stima dei casi osservati e un quadro statistico basato sulle positività alimentari, sui sintomi descritti in sede di colloquio, e sui risultati clinici successivi all'astensione.

INTOLLERANZE ALIMENTARI



Il campione in esame è composto da 191 pazienti, i quali hanno sostenuto un colloquio nutrizionale di accompagnamento alla consegna del referto del test citotossico.

Con l'aiuto di un quadro anamnestico è stato possibile valutare la storia clinica del paziente e stilare una lista dei sintomi descritti.

In sede di colloquio è stato inoltre prescritto un periodo d'astinenza relativo alla famiglia biologica a cui il paziente è risultato positivo.

INTOLLERANZE ALIMENTARI



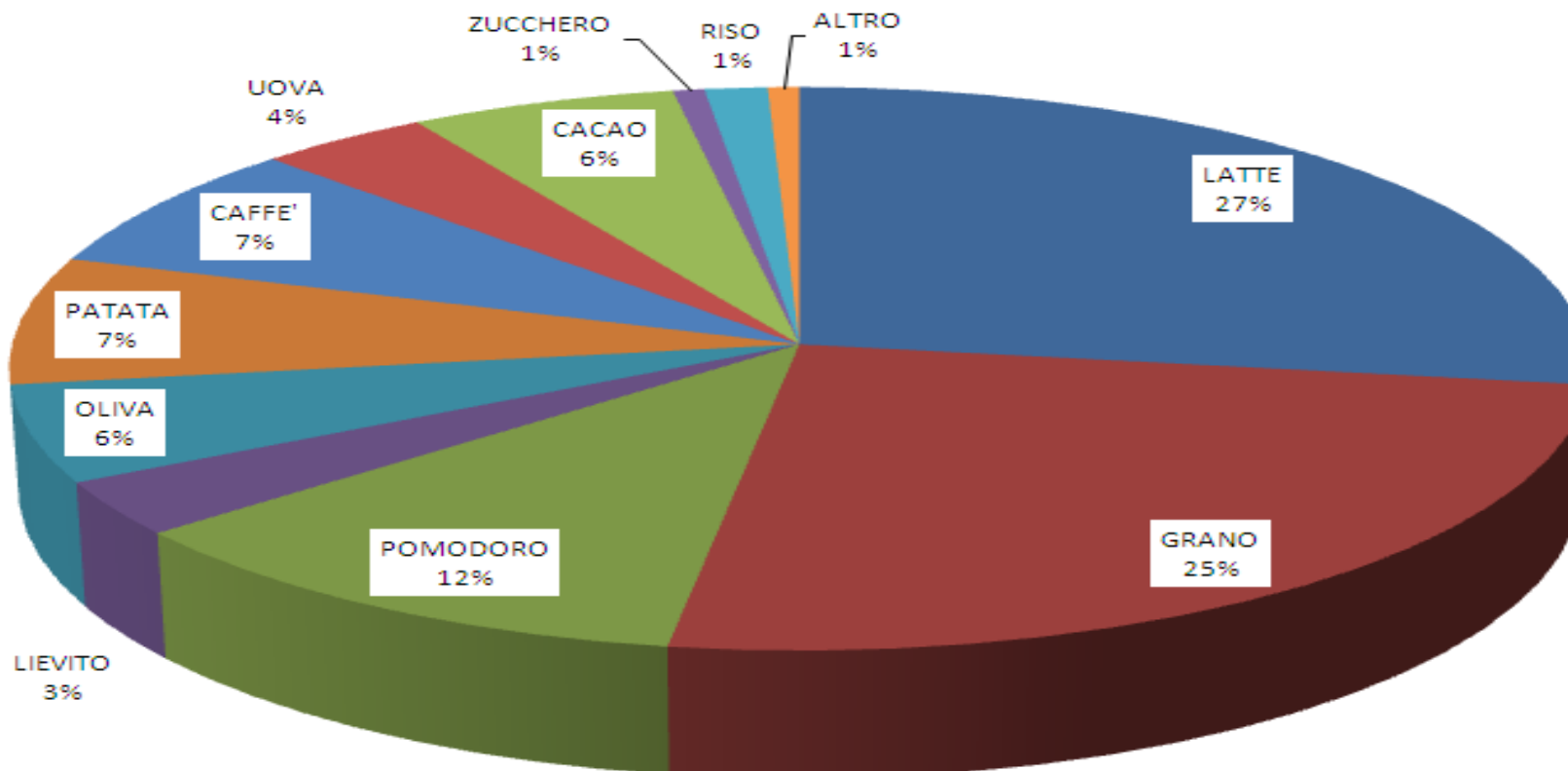
I risultati evidenziano una prevalenza in termini di positività di 2° grado per la famiglia biologica del latte (78 pos.) e quella del grano (72 pos.). Per quanto riguarda le positività più lievi (1°-2° grado) il valore più rappresentato riguarda alla famiglia biologica del lievito (27 pos.)

POSITIVITA' CON METODICA CITOTOSSICA			
FAMIGLIA BIOLOGICA	2° GRADO	1°-2° GRADO	TOTALE
LATTE	78	15	93
GRANO	72	15	87
POMODORO	33	5	38
LIEVITO	9	27	36
OLIVA	16	15	31
PATATA	21	3	24
CAFFE'	21	2	23
UOVA	11	11	22
CACAO	17	1	18
ZUCCHERO	2	11	13
RISO	4	1	5
ALTRO	1	1	2

INTOLLERANZE ALIMENTARI



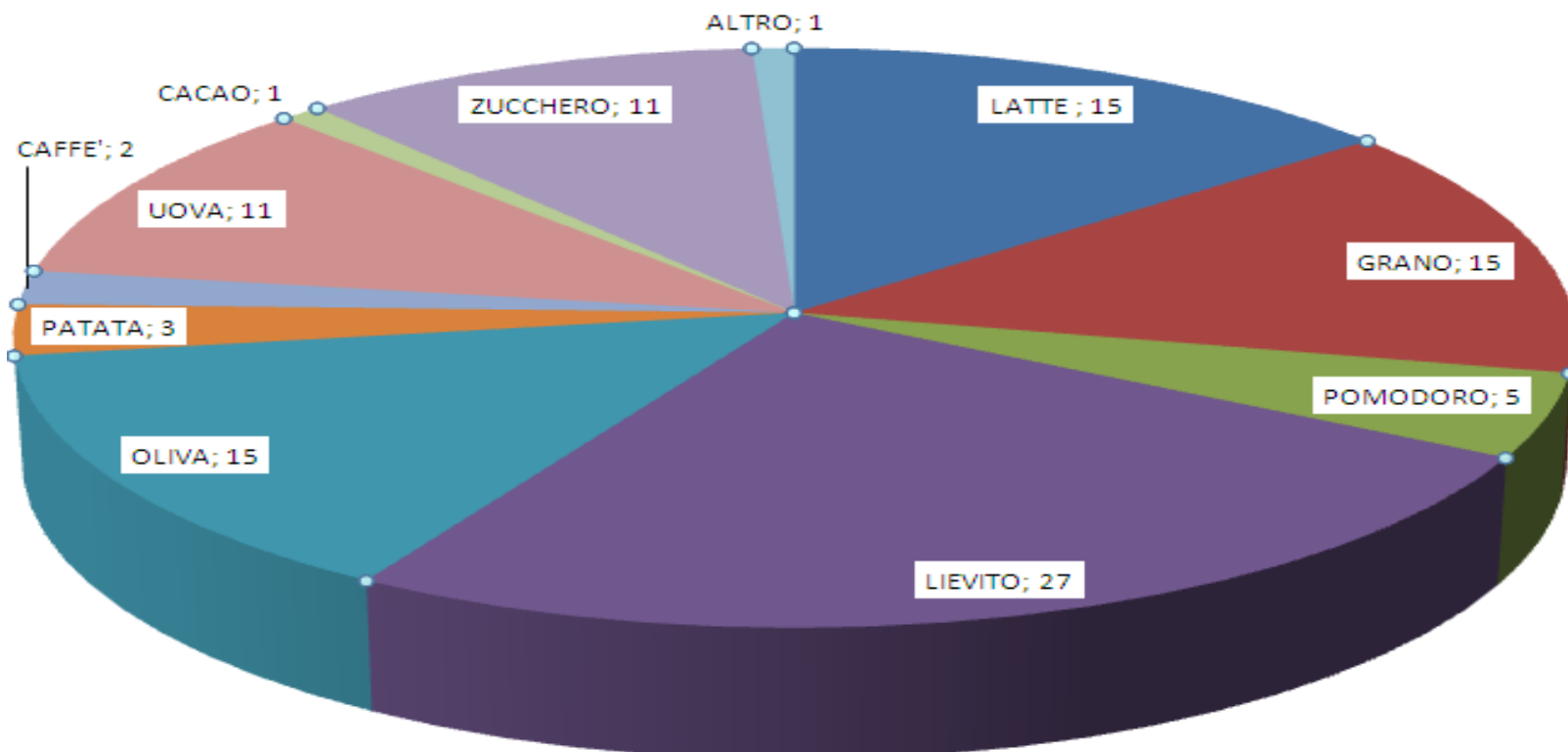
POSITIVITA' DI 2° GRADO



INTOLLERANZE ALIMENTARI

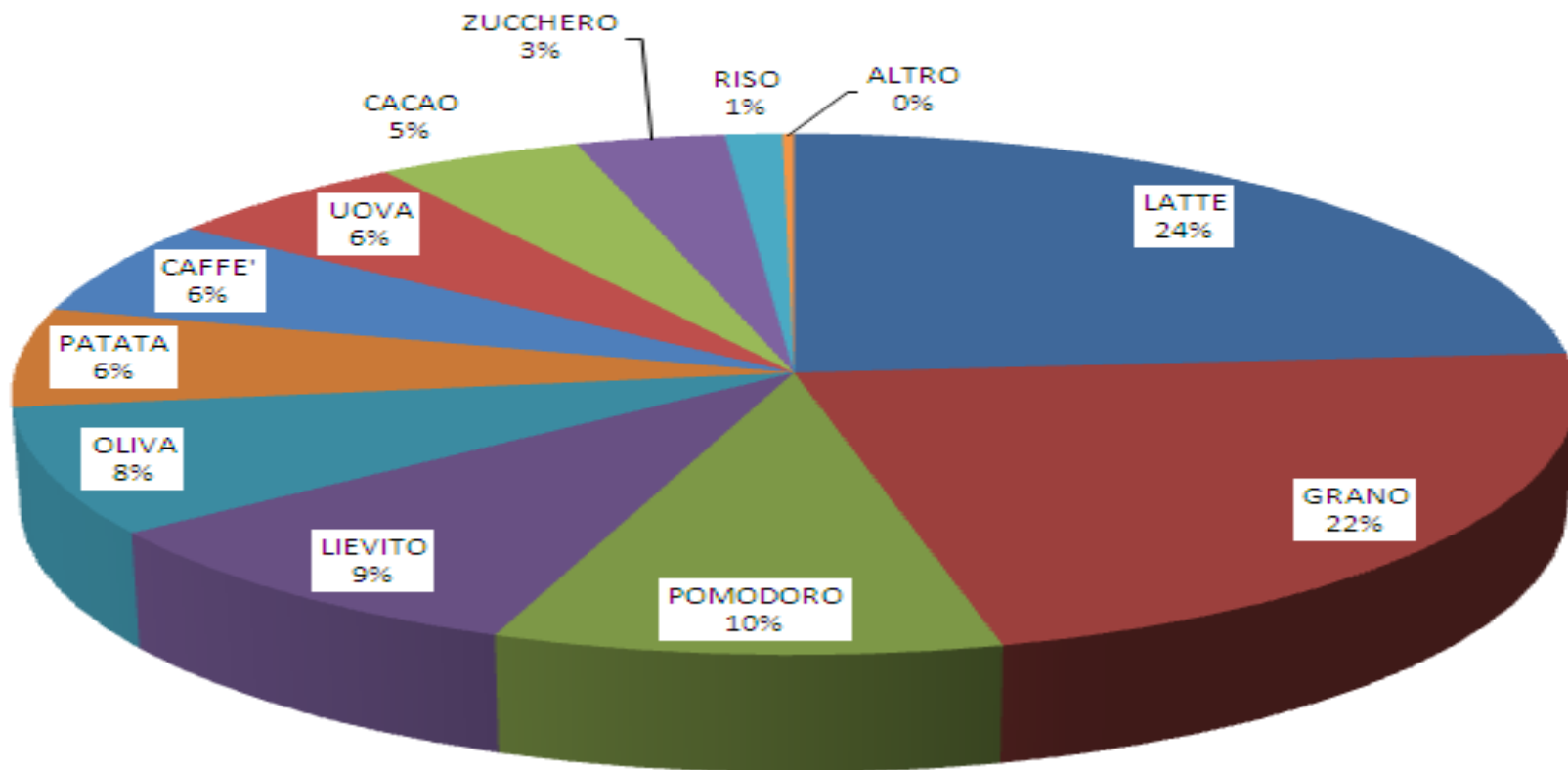


POSITIVITA' DI GRADO 1°-2°

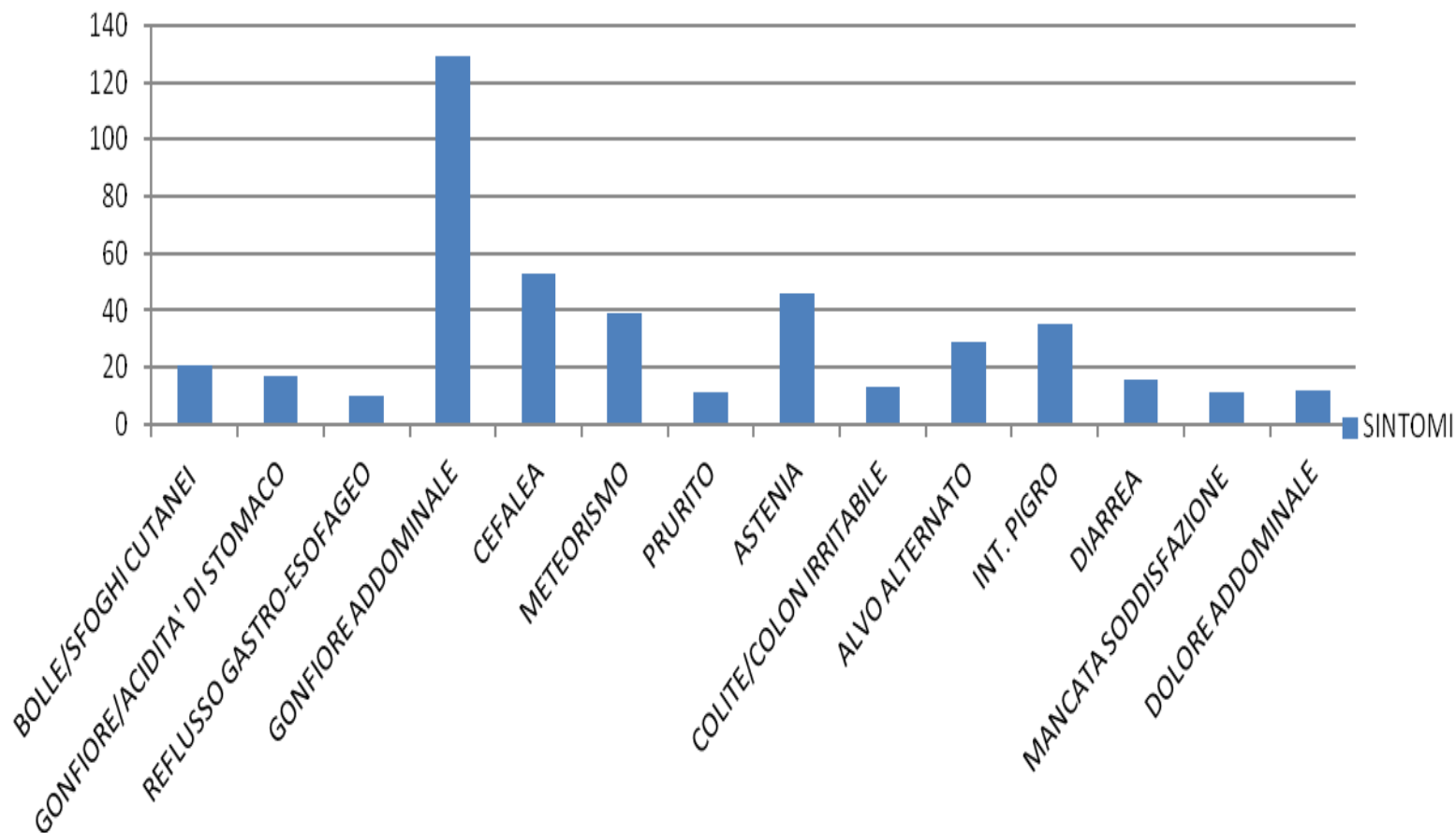


INTOLLERANZE ALIMENTARI

POSITIVITA' COMPLESSIVA



INTOLLERANZE ALIMENTARI



INTOLLERANZE ALIMENTARI



In seguito al periodo di astensione i pazienti descrivono un quadro migliorativo rispetto alla condizione precedente, con una rimozione parziale o totale dei sintomi evidenziati in sede di colloquio.



INTOLLERANZE ALIMENTARI



GRAZIE PER L'ATTENZIONE

Dott. Paolo Peroni

E-mail: p_peroni@hotmail.it

Sito Internet: www.nutrizionisti-roma.it



Dott. Peroni Paolo Biologo Nutrizionista



PaoloPeroni_Nutrizionista