

SENSITest

Prueba de sensibilidad alimentaria y cándida.

Número de admisión: 925487
 Nombre del Paciente: PACIENTE
 Fecha de Nacimiento: Apr 30, 1993
 Sexo del Paciente: F

Nombre del Médico: nutriADN
 Fecha de toma de muestra: Apr 20, 2021
 Hora de toma de muestra: 03:22 PM
 Fecha de impresión: May 3, 2021

IgG Food MAP (190) - Sangre seca MFI x 1000

Lácteos											
Beta-Lactoglobulina		4.61	Dátil		0.81	Higo		1.55	Uva		1.13
Caseína		23.83	Toronja o pomelo		0.93	Guayaba		2.30	Nanjea		0.89
Queso Cheddar		9.79	Kiwi		1.60	Limón		1.30	Lichi o lechias		1.70
Leche de vaca		23.56	Mango		1.00	Naranja		1.18	Papaya		0.97
Leche de cabra		3.63	Naranja		1.18	Maracuyá		1.24	Melocotón o durazno		1.93
Queso Mozzarella		9.70	Papaya		0.97	Pera		0.63	Piña		9.33
Yogurt de oveja		5.09	Maracuyá		1.24	Ciruela		0.81	Granada		2.00
Suero de leche		5.88	Melocotón o durazno		1.93	Frambuesa roja		1.38	Fresa o frutilla		0.82
Yogurt		18.77	Pera		0.63	Sandía		2.08			
Leguminosas (frijoles y guisantes)											
Frijol Adzuki		2.59	Piña		9.33						
Frijol negro		0.45	Ciruela		0.81						
Garbanzo		0.46	Granada		2.00						
Judías verdes o ejotes		1.34	Frambuesa roja		1.38						
Guisante o chícharo		1.48	Fresa o frutilla		0.82						
Frijol, judía o habichuela		2.37	Sandía		2.08						
Lenteja		0.40									
Garrofón o haba de Lima		2.92									
Poroto chino o mung		0.37									
Frijol blanco		1.48									
Frijol pinto		0.82									
Frijol de soya o soja		3.54									
Tofu		0.40									
Frutas											
Azaí o açai		1.91									
Manzana		0.89									
Albaricoque o damasco		1.07									
Banano o plátano		5.50									
Arándano azul		0.93									
Melón		0.94									
Cereza		1.63									
Coco		8.92									
Cranberry		0.76									
			Granos								
			Amaranto		0.70						
			Cebada		0.75						
			Alforfón o trigo moro		0.83						
			Maíz o choclo		1.38						
			Gliadina		6.13						
			Malta		1.07						
			Mijo		1.33						
			Avena		1.07						
			Quinoa		0.72						
			Arroz		1.35						
			Centeno		1.45						
			Sorgo		2.41						
			Teff		1.10						

SENSITest

Prueba de sensibilidad alimentaria y cándida.

Número de admisión: 925487
 Nombre del Paciente: PACIENTE
 Fecha de Nacimiento: Apr 30, 1993
 Sexo del Paciente: F

Nombre del Médico: nutriADN
 Fecha de toma de muestra: Apr 20, 2021
 Hora de toma de muestra: 03:22 PM
 Fecha de impresión: May 3, 2021

IgG Food MAP (190) - Sangre seca MFI x 1000

Granos Segunda parte

Gluten de trigo		5.83
Trigo completo		6.76

Pescados y mariscos

Abulón		1.38
Anchoa		0.65
Róbalo		0.78
Bonito		0.80
Bacalao		0.57
Cangrejo		0.39
Mero		0.34
Jurel		1.74
Langosta		1.47
Pulpo		0.62
Ostra		1.07
Estornino o tonino (saba)		1.02
Paparda del Pacífico		0.67
Perca		1.84
Pargo		0.62
Salmón		0.78
Sardina		0.07
Vieira o venera		0.49
Camarón		0.72
Almeja pequeña		0.51
Calamar		0.87
Tilapia		0.90
Trucha		0.52
Atún		0.90

Carnes y Aves

Carne de res		0.44
Pollo		1.26
Pato		1.71
Clara de huevo		10.35
Yema de huevo		6.80

Ganso		1.21
Cordero		0.34
Cerdo o puerco		0.67
Pavo		1.06

Nueces y Semillas

Almendra		0.79
Nuez de Brasil		0.52
Marañón		2.81
Castaña		2.09
Semilla de chía		2.13
Linaza		2.28
Avellana		0.96
Semilla de Cáñamo		0.45
Nuez de Macadamia		0.66
Maní o cacahuete		3.02
Nuez pecana		0.84
Piñón		0.33
Pistacho		0.39
Semilla de calabaza		0.71
Ajonjolí		2.59
Girasol		1.00
Nuez de nogal		1.85

Verduras

Alcachofa		1.35
Espárrago		1.75
Aguacate o palta		0.48
Brote de bambú		0.90
Brote de soya (soja)		1.36
Remolacha		1.40
Pimentón		1.69
Melón amargo		1.50
Brócoli		1.43
Col de Bruselas		1.44
Raíz de bardana		2.19

SENSITest

Prueba de sensibilidad alimentaria y cándida.

Número de admisión: 925487
 Nombre del Paciente: PACIENTE
 Fecha de Nacimiento: Apr 30, 1993
 Sexo del Paciente: F

Nombre del Médico: nutriADN
 Fecha de toma de muestra: Apr 20, 2021
 Hora de toma de muestra: 03:22 PM
 Fecha de impresión: May 3, 2021

IgG Food MAP (190) - Sangre seca MFI x 1000

Verduras Segunda parte

Verduras	MFI x 1000
Repollo	1.54
Zanahoria	1.83
Coliflor	0.89
Apio	1.93
Chile o ají	1.71
Pepino	0.94
Berenjena	1.41
Seta enoki	1.20
Ajo	1.21
Col rizada	2.71
Alga marina quelpo	1.06
Lechuga	2.03
Raíz de loto	1.19
Col o repollo chino	2.11
Aceituna (verde)	0.47
Cebolla	5.86
Champiñón Portabella	1.51
Papa o patata	1.39
Calabaza	0.82
Rábano	3.43
Alga parda o kelp	1.52
Alga nori	1.40
Alga wakame	1.68
Seta china o shiitake	1.16
Espinaca	1.02
Batata o camote	1.38
Tomate	0.89
Ñame	1.53
Calabaza amarilla	1.62
Yuca o mandioca	2.34
Calbacín o calabacita	1.54

Hierbas y especias

Albahaca	0.74
----------	------

Hoja de laurel	0.99
Pimienta negra	5.72
Pimienta de cayena	3.20
Cilantro	2.04
Canela	1.31
Clavo de olor	1.06
Comino	1.73
Curry	1.71
Eneldo	3.51
Gengibre	2.10
Lúpulo	0.97
Menta	0.99
Miso	3.18
Grano de Mostaza	1.47
Orégano	0.82
Paprika o pimentón	1.28
Romero	1.02
Salvia	1.05
Estragón	1.58
Tomillo	1.02
Cúrcuma	1.47
Grano de vainilla	1.54

Otros

Bromelina	8.70
Azúcar de caña	1.50
Grano de cacao	1.10
Café	0.65
Té verde	2.84
Miel	1.11
Transglutaminasa (aditivo)	1.21
Té oolong	1.03

SENSITest

Prueba de sensibilidad alimentaria y cándida.

Número de admisión: 925487
Nombre del Paciente: PACIENTE
Fecha de Nacimiento: Apr 30, 1993
Sexo del Paciente: F

Nombre del Médico: nutriADN
Fecha de toma de muestra: Apr 20, 2021
Hora de toma de muestra: 03:22 PM
Fecha de impresión: May 3, 2021

IgG Food MAP (190) - Sangre seca MFI x 1000

Escala de Reacciones Alimentarias	MFI* x 1000
No significativo	< 4.47
Bajo	4.47-9.86
Moderado	9.87-15.99
Alto	>=16

(*) Intensidad fluorescente media

Resumen de las reactividades

Alto

Caseína Leche de vaca Yogurt

Moderado

Clara de huevo

Bajo

Banano o plátano Beta-Lactoglobulina Pimienta negra
Bromelina Queso Cheddar Coco
Yema de huevo Gliadina Queso Mozzarella
Cebolla Piña Yogurt de oveja
Gluten de trigo Suero de leche Trigo completo

Número de admisión: 925487

Nombre del Médico: nutriADN

Nombre del Paciente: PACIENTE

Fecha de toma de muestra: Apr 20, 2021

Fecha de Nacimiento: Apr 30, 1993

Hora de toma de muestra: 03:22 PM

Sexo del Paciente: F

Fecha de impresión: May 3, 2021

Comentarios

El IgG Food MAP utiliza antígenos derivados de alimentos para evaluar la reactividad inmunitaria del tipo IgG a cada uno de los 190 alimentos:

La muestra de suero sanguíneo o de sangre seca del paciente se pone en contacto con el extracto de proteína de cada uno de los 190 alimentos. Por lo tanto, el resultado indica el nivel de anticuerpos IgG a esas proteínas específicas. Si tiene lugar una adhesión entre el antígeno alimentario y los anticuerpos IgG del paciente, el resultado aparecerá en la tabla de más abajo como bajo, moderado o elevado en la escala de reactividad.

El uso del resultado del IgG Food MAP para establecer dietas de eliminación o exclusión:

Es difícil relacionar los alimentos a los que se tiene reactividad IgG con los síntomas que provocan, por lo tanto, una dieta en la que se eliminen algunos o todos esos alimentos puede reducir los síntomas. En cuanto esos alimentos se retiran de la dieta se recomienda observar si se dan cambios en la digestión, condición de la piel, nivel de energía, cambios de humor o intensidad del dolor.

El IgG Food MAP incluye dos reportes separados: El reporte del IgG Food MAP (190 alimentos) y el de alergia IgG a levaduras (*Candida albicans* y *Saccharomyces cerevisiae*).

Estos dos reportes **se entregarán separadamente** y podrían llegar a su portal en fechas diferentes. Lo anterior, debido a que los antígenos principales de la levadura son ricos en glicanos y no se pueden evaluar en el mismo análisis de proteínas específicas, sino que se utiliza un análisis con un método diferente conocido como ELISA.



Felicidades, PACIENTE el análisis de alergias IgG es un paso importante en la mejora de su salud, puesto que ayuda a establecer una dieta rotatoria basada en los resultados.

DIETA ROTATORIA BASADA EN RESULTADOS DEL ANÁLISIS

La dieta rotatoria personalizada y basada en sus resultados que se presenta a continuación puede ayudar a reducir sus síntomas.

En esta dieta rotatoria se han incluido únicamente aquellos alimentos cuyo nivel de anticuerpos es clínicamente insignificante o que presentaron niveles bajos de anticuerpos IgG en el análisis, los que presentaron niveles elevados (reactividades moderadas o elevadas) se han excluido. Los alimentos se han agrupado en categorías, por ejemplo la familia del repollo o de los peces, puesto que los organismos similares tienden a compartir proteínas similares que desencadenarían una reacción inmune similar.

Se recomiendan las dietas rotatorias para reducir las respuestas negativas a los alimentos:

En general, el alimentarse con comidas provenientes de diferentes familias distribuidas durante varios días disminuye la inflamación y la carga tóxica, además de reducir la posibilidad de desarrollar nuevas sensibilidades alimentarias. Recomendamos consultar a un profesional médico sobre cómo implementar su dieta rotatoria y cuándo podrían reintroducirse los alimentos. En muchos casos, es necesario eliminar y rotar alimentos por un año para que los niveles de anticuerpos IgG regresen a la normalidad. Se recomienda el consumo de alimentos orgánicos para mantener un estilo de vida saludable.

Las dietas rotatorias pueden reducir la reactividad general a los alimentos:

Consumir alimentos similares todos los días es común en un estilo de vida agitado, sin embargo, esa costumbre puede exacerbar la reactividad a los alimentos. La rotación de alimentos disminuye la carga del sistema inmune, posiblemente reduce la carga de toxinas, ayuda a mantener una nutrición adecuada y variada, hace que los antojos tiendan a disminuir y a que haya más conciencia de la respuesta anormal a los alimentos. Además, ayudan a descubrir sensibilidades a los alimentos, sobre todo, si se mantiene un diario detallado de alimentos y síntomas.

Es importante entender que esta dieta rotatoria se basa únicamente en el análisis de anticuerpos IgG:

Se debe considerar hacer un análisis de anticuerpos IgE de alimentos ANTES DE INICIAR UNA DIETA ROTATORIA, incluso en el caso que no haya evidencia de reacciones a histamina. Las reacciones del tipo IgE más comunes son a lácteos, huevos, maní (cacahuates) y mariscos. Las alergias IgE son más comunes en la niñez y desaparecen en la adultez.



Dieta rotatoria de 4 días, diseñada para PACIENTE

Día 1	Día 2	Día 3	Día 4
Lácteos			
Queso Cheddar Queso Mozzarella	Suero de leche	Leche de cabra Yogurt de oveja	
Leguminosas (frijoles y guisantes)			
Frijol negro Judías verdes o ejotes Frijol, judía o habichuela Frijol blanco Frijol pinto	Frijol Adzuki Poroto chino o mung Frijol de soya o soja Tofu	Lenteja Garrofón o haba de Lima	Garbanzo Guisante o chícharo
Frutas			
Manzana Dátil Nanjea Lichi o lechias Maracuyá Pera	Azaí o açai Melón Toronja o pomelo Guayaba Limón Naranja Granada Sandía	Albaricoque o damasco Arándano azul Cereza Cranberry Higo Uva Kiwi Melocotón o durazno Ciruela Frambuesa roja Fresa o frutilla	Banano o plátano Coco Mango Papaya Piña
Granos			
Mijo Sorgo Teff Gluten de trigo Trigo completo	Amaranto Alforfón o trigo moro Avena Quinoa	Maíz o choclo	Cebada Malta Arroz Centeno

Pescados y mariscos

Anchoa Bacalao Mero Sardina	Abulón Cangrejo Jurel Langosta Pulpo Ostra Vieira o venera Camarón Almeja pequeña Calamar Tilapia	Perca Pargo Salmón Trucha	Róbalo Bonito Estornino o tonino (saba) Paparda del Pacífico Atún
--------------------------------------	---	------------------------------------	---

Carnes y Aves

Carne de res Cordero	Pollo Pato Ganso Pavo	Yema de huevo	Cerdo o puerco
-------------------------	--------------------------------	---------------	----------------

Nueces y Semillas

Almendra Linaza Piñón Ajonjolí	Castaña Avellana Semilla de Cáñamo Nuez pecana Girasol Nuez de nogal	Marañón Semilla de chía Nuez de Macadamia	Nuez de Brasil Maní o cacahuete Pistacho Semilla de calabaza
---	---	---	---

Verduras

Brócoli Col de Bruselas Repollo Coliflor Col rizada Col o repollo chino Rábano Batata o camote Ñame	Alcachofa Remolacha Melón amargo Raíz de bardana Pepino Calabaza Alga parda o kelp Alga nori Alga wakame Espinaca Calabaza amarilla	Espárrago Aguacate o palta Pimentón Chile o ají Berenjena Ajo Alga marina quelpo Cebolla Papa o patata Tomate	Brote de bambú Brote de soya (soja) Zanahoria Apio Seta enoki Lechuga Raíz de loto Aceituna (verde) Champiñón Portabella Seta china o shiitake
---	---	--	---

Hierbas y especias

Hoja de laurel
Canela
Clavo de olor
Grano de Mostaza
Estragón

Pimienta negra
Pimienta de cayena
Gengibre
Miso
Paprika o pimentón
Cúrcuma

Albahaca
Menta
Orégano
Romero
Salvia
Tomillo

Cilantro
Comino
Curry
Eneldo
Lúpulo
Grano de vainilla

Otros

Los alimentos en la categoría Otros no se han incluido en la dieta rotatoria, recomendamos eliminar aquellos que presenten una reacción moderada o alta.