



DNA NutriControl
lifestyle



Food Intolerance Sensor

Maria de Tal
DEMO_ML



CARTA DE PRESENT.

Estimada Sra. de Tal,

Su muestra para el análisis llegó al laboratorio el día 05/02/2018 y fue evaluada de acuerdo a los más altos estándares de calidad de laboratorios (ISO 15189). Los resultados fueron evaluados por dos genetistas y biólogos moleculares independientes. Una vez obtenidos los resultados, su informe ha sido compilado. Mediante la presente le estamos enviando los resultados en el formato de su preferencia.

Deseamos agradecerle su confianza y esperamos que haya quedado satisfecho con nuestro servicio. Si tiene algún problema o queja, por favor no dude en ponerse en contacto con nosotros. Esta es la única forma en la que podemos mejorar nuestros servicios continuamente.

Esperamos que el análisis cumpla sus expectativas.

Atentos saludos,

Dr. Daniel Wallerstorfer BSc.
Jefe de laboratorio

Florian Schneeberger, MSc.
Gerente de laboratorio

Food Intolerance Sensor

Resultados del análisis personal de:

Maria de Tal | Fecha de nacimiento: 01/01/1990

Número del pedido:

DEMO_ML

Este informe contiene datos médicos y genéticos de índole personal y por lo tanto debe ser tratado confidencialmente.



INTRODUCCIÓN

SUS RESULTADOS

CIENCIA

INFORMACIÓN ADICIONAL



IgG intolerancias a los alimentos

Prueba de intolerancia frente a aproximadamente 180 alimentos



¿Qué es un test inmunológico de alimentos IgG?

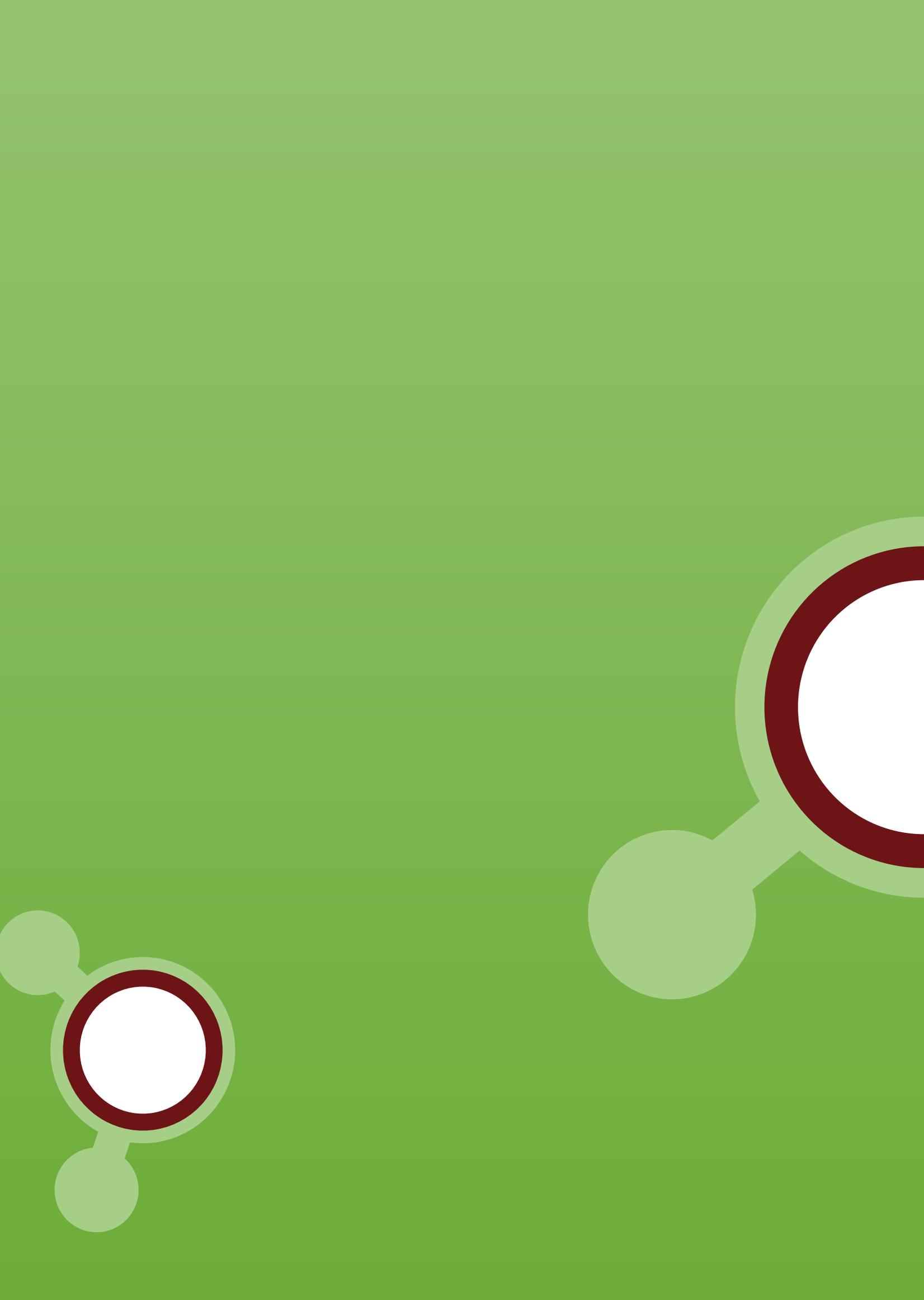
La prueba aplicada es un proceso de laboratorio inmuno-enzimático semicualitativo para comprobar la presencia de anticuerpos IgG (inmunoglobulina G) contra ciertos componentes alimenticios en su sistema inmunológico. Con ello se pueden detectar aquellos alimentos a los cuales su sistema inmunológico presenta una reacción, la cual -siendo en realidad una reacción mal conducida- puede ocasionar reacciones autoinmunitarias y de inflamación. Las personas afectadas muchas veces se sienten debilitadas, sin energía y enfermas, aunque los exámenes médicos no indiquen ningún tipo de causas corporales.

Las posibles causas son, con frecuencia, lesiones que ha sufrido la mucosa intestinal en el pasado, como por ej. un tratamiento con antibióticos o una quimioterapia, problemas con la digestión de alimentos debido a la falta de enzimas, el estrés, malos hábitos al comer y la toma de medicamentos. De esta forma pueden entrar en contacto con el sistema inmunológico partículas de alimentos sin digerir, a lo cual el sistema inmunológico reacciona formando anticuerpos. También hay reacciones frente a los alimentos que son difíciles de digerir. Cada persona posee su propia capacidad digestiva, en parte heredada, en parte adquirida, así como dependiendo de la edad o de su medio ambiente.

Si se consumen alimentos que no se toleran, entonces pueden producirse reacciones inmunológicas, puesto que: ¡la alimentación es algo muy individual! Lo que para una persona es un alimento sano, puede ocasionarle a la otra serios problemas.

¿Cómo se interpretan los resultados?

En los resultados de su prueba usted ve los alimentos que causan reacción en su sistema inmunológico. Existen reacciones suaves y reacciones fuertes. Puede suceder que encuentre alimentos que usted come con frecuencia y que le gusten. No todas las reacciones serán posteriormente importantes para usted. Pero para averiguar lo que a usted le hace bien y lo que no, sólo existe una solución: hay que mantener una dieta selectiva en forma constante durante seis semanas. Sólo así podrá usted saber cuáles son aquellos alimentos que le causan problemas. Más adelante volverá a probar algunos alimentos y comprobará si ha de evitarlos por completo en el futuro, consumirlos en pocas cantidades o seguir comiéndolos sin problema alguno. Pero para poder averiguarlo, es necesario aplicar una carencia de alimentos. Préstele siempre atención a su bienestar y haga su dieta de acuerdo a cómo se va sintiendo.





INTRODUCCIÓN

SUS RESULTADOS

CIENCIA

INFORMACIÓN ADICIONAL



RESULTADOS DETALLADOS

Aquí se encuentra la información sobre todos los alimentos analizados



RESULTADOS

Pescado y mariscos	
Alimentos	Reacción
Trucha	ninguno
Gamba	fuerte
Arenque	ninguno
Bacalao	ninguno
Salmón	ninguno
Caballa	ninguno
Mejillón	ninguno
Sardina	ninguno
Lenguado	ninguno
Atún	ninguno
Calamares	ninguno



RESULTADOS

Carne

Alimentos	Reacción	
Cordero	ninguno	■
Ciervo	ninguno	■
Res	ninguno	■
Cerdo	ninguno	■
Jabalí	ninguno	■

Aves de corral

Alimentos	Reacción	
Pato	ninguno	■
Pollo	ninguno	■
Pavo	ninguno	■
Avestruz	medio	■



RESULTADOS

Hierbas frescas

Alimentos	Reacción	
Albahaca	ninguno	■
Eneldo	ninguno	■
Cilantro	ninguno	■
Berro	ninguno	■
Orégano	ninguno	■
Perejil	ninguno	■
Romero	ninguno	■
Salvia	ninguno	■
Cebollín	ninguno	■
Tomillo	ninguno	■

Espicias

Alimentos	Reacción	
Anís	ninguno	■
Pimienta de cayena	ninguno	■
Jengibre	ninguno	■
Ajos	ninguno	■
Comino	ninguno	■
Rábano picante	ninguno	■
Pimienta negra	ninguno	■
Vainilla	ninguno	■
Canela	ninguno	■



RESULTADOS

Vegetales

Alimentos	Reacción	
Alcachofa	ninguno	
Berenjena	ninguno	
Aguacate	ninguno	
Ajo silvestre	ninguno	
Coliflor	débil	
Brócoli	ninguno	
Col china	ninguno	
Hinojo	ninguno	
Col rizada	ninguno	
Pepino	ninguno	
Calabaza de Hokkaido	ninguno	
Zanahoria	ninguno	
Patata	ninguno	
Colinabo	ninguno	
Nabo	ninguno	
Puerro	ninguno	
Maíz	ninguno	
Acelga	ninguno	
Paprika	ninguno	
Pastinaca	ninguno	
Raíz de perejil	ninguno	
Chicoria	ninguno	
Rábano rojo	ninguno	
Alcachofa romana	ninguno	
Col de Bruselas	medio	
Remolacha	ninguno	
Repollo morado	ninguno	

Salsifí negro	débil	
Bulbo de apio	ninguno	
Esparrágos	ninguno	
Espinaca	ninguno	
Apio verde	ninguno	
Batata	ninguno	
Tomate	ninguno	
Aguaturma	ninguno	
Sandía	ninguno	
Col	ninguno	
Col rizada	ninguno	
Calabacín	ninguno	
Guisante mollar	ninguno	
Cebolla	débil	





RESULTADOS

Cereales y hierbas

Alimentos	Reacción	
Bledo	fuerte	
Alforfón	ninguno	
Carubí	ninguno	
Espelta	ninguno	
Trigo escaña	ninguno	
Cebada	ninguno	
Harina de escanda	ninguno	
Avena	ninguno	
Mijo	ninguno	
Kamut	ninguno	
Quinoa	ninguno	
Arroz	ninguno	
Centeno	ninguno	
Trigo	ninguno	
Arroz salvaje	ninguno	



RESULTADOS

Levaduras y hongos

Alimentos	Reacción	
Levadura de panificación	ninguno	■
Levadura de cerveza	ninguno	■
Hongos comestibles	ninguno	■





RESULTADOS

Leguminosas

Alimentos	Reacción	
Judías gordas	ninguno	
Judías verdes	ninguno	
Guisantes verdes	ninguno	
Garbanzo	ninguno	
Judías rojas	medio	
Lenteja	ninguno	
Judías mungo	ninguno	
Soja	ninguno	

Nueces

Alimentos	Reacción	
Anacardo	ninguno	
Cacahuete	ninguno	
Avellana	ninguno	
Nuez de coco	ninguno	
Nuez de macadamia	ninguno	
Almendras	ninguno	
Castañas	ninguno	
Pistacho	ninguno	
Nuez	ninguno	



RESULTADOS

Frutas		
Alimentos	Reacción	
Piña	ninguno	
Manzana	ninguno	
Albaricoque	ninguno	
Banana	ninguno	
Pera	ninguno	
Dátiles	ninguno	
Fresa	ninguno	
Toronja	débil	
Frambuesa	ninguno	
Grosella	fuerte	
Cereza	ninguno	
Kiwi	ninguno	
Mandarina	ninguno	
Mango	medio	
Naranja	ninguno	
Papaya	ninguno	
Melocotón	ninguno	
Ciruela	ninguno	
Uva verde	ninguno	
Limón	ninguno	
Melón amarillo	ninguno	



RESULTADOS

Productos lácteos

Alimentos	Reacción	
Queso appenzeller	ninguno	
Suero de mantequilla	ninguno	
Camembert	ninguno	
Emmental	ninguno	
Gouda	ninguno	
Queso gruyère	ninguno	
Requesón	muy fuerte	
Yogur	ninguno	
Leche	ninguno	
Mozzarella	ninguno	
Parmesano	medio	
Cuajada	fuerte	
Queso Feta	ninguno	
Queso para untar	ninguno	
Leche de yegua	ninguno	
Tilsit	ninguno	
Queso de cabra	ninguno	
Leche de cabra	ninguno	



RESULTADOS

Aceites y semillas

Alimentos	Reacción	
Aceite de cardo	ninguno	■
Semillas de calabaza	ninguno	■
Semillas de linaza	ninguno	■
Amapola	ninguno	■
Aceitunas	ninguno	■
Colza	ninguno	■
Sésamo	ninguno	■
Semillas de girasol	ninguno	■

Ensalada

Alimentos	Reacción	
Achicoria	ninguno	■
Lechuga iceberg	ninguno	■
Endivia	ninguno	■
Canónigos	ninguno	■
Lechuga	ninguno	■
Rucola	ninguno	■



RESULTADOS

Varios

Alimentos	Reacción	
Caroba	ninguno	
Yema de huevo	ninguno	
Clara de huevo	ninguno	
Miel	ninguno	
Café	ninguno	
Semilla de cacao	débil	
Proteína de altramuz	ninguno	



Lista de IgG positiva y negativa

Aquí encuentra usted una lista completa de todos los alimentos que han sido objeto de análisis en su exámen sanguíneo. Los alimentos marcados con negrillas significan que no se han podido encontrar anticuerpos IgG o que la reacción se encontraba por debajo del valor umbral. Estos son los alimentos indicados en su caso. En el caso de los alimentos marcados en rojo se han detectado anticuerpos IgG por encima de los valores límite.

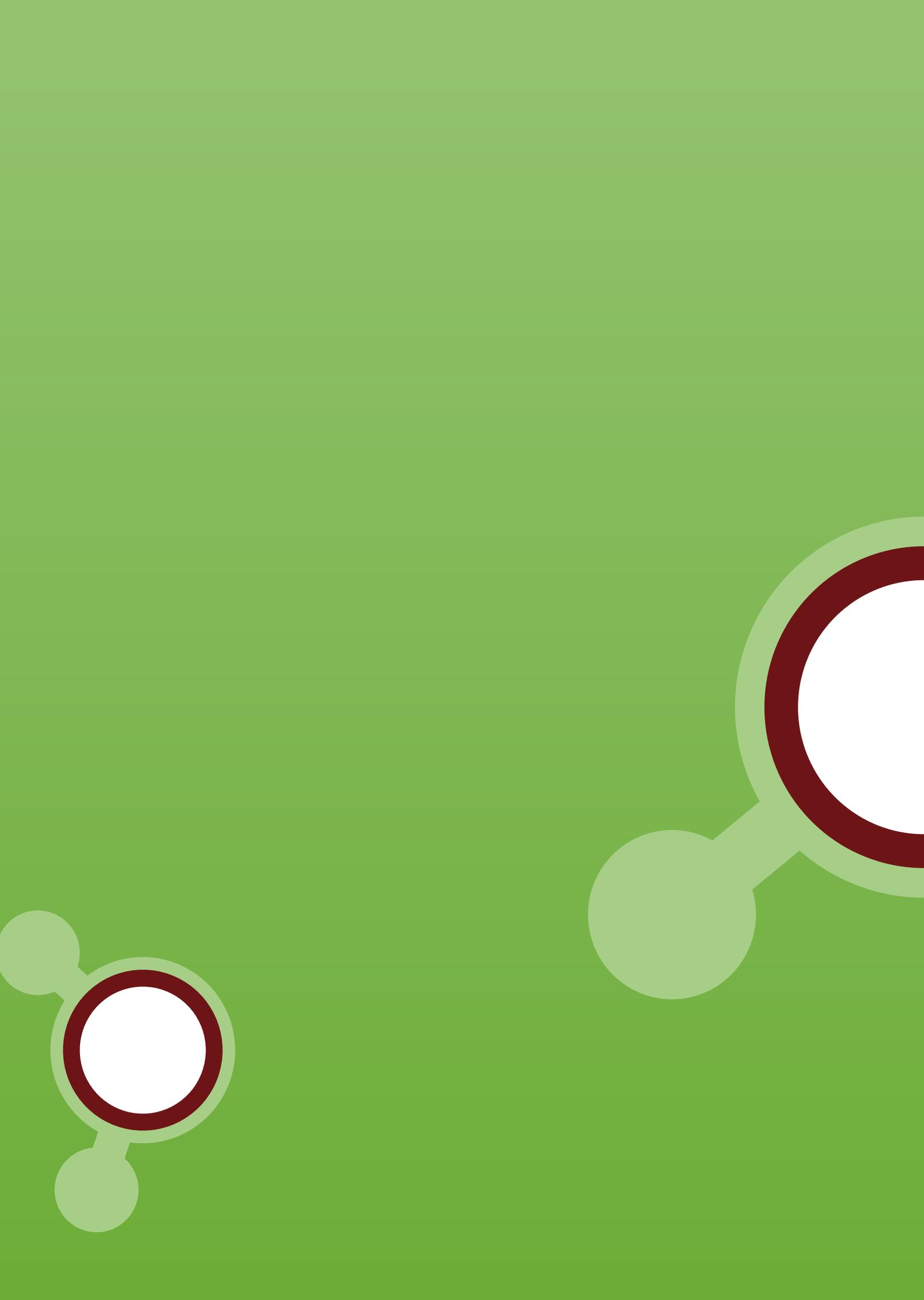
Pescado y mariscos	Pollo
Trucha	Pavo
Gamba	Avestruz
Arenque	Vegetales
Bacalao	Alcachofa
Salmón	Berenjena
Caballa	Aguacate
Mejillón	Ajo silvestre
Sardina	Coliflor
Lenguado	Brócoli
Atún	Col china
Calamares	Hinojo
Carne	Col rizada
Cordero	Pepino
Ciervo	Calabaza de Hokkaido
Res	Zanahoria
Cerdo	Patata
Jabalí	Colinabo
Hierbas frescas	Nabo
Albahaca	Puerro
Eneldo	Maíz
Cilantro	Acelga
Berro	Paprika
Orégano	Pastinaca
Perejil	Raíz de perejil
Romero	Chicoria
Salvia	Rábano rojo
Cebollín	Alcahofa romana
Tomillo	Col de Bruselas
Aves de corral	Remolacha
Pato	Repollo morado
	Salsifí negro

Bulbo de apio
Espárragos
Espinaca
Apio verde
Batata
Tomate
Aguaturma
Sandía
Col
Col rizada
Calabacín
Guisante mollar
Cebolla
Cereales y hierbas
Bledo
Alforfón
Carubí
Espelta
Trigo escaña
Cebada
Harina de escanda
Avena
Mijo
Kamut
Quinoa
Arroz
Centeno
Trigo
Arroz salvaje
Espicias
Anís
Pimienta de cayena
Jengibre
Ajos
Comino
Rábano picante
Pimienta negra
Vainilla
Canela
Levaduras y hongos
Levadura de panificación
Levadura de cerveza
Hongos comestibles
Leguminosas
Judías gordas
Judías verdes

Guisantes verdes
Garbanzo
Judías rojas
Lenteja
Judías mungo
Soja
Productos lácteos
Queso appenzeller
Suero de mantequilla
Camembert
Emmental
Gouda
Queso gruyère
Requesón
Yogur
Leche
Mozzarella
Parmesano
Cuajada
Queso Feta
Queso para untar
Leche de yegua
Tilsit
Queso de cabra
Leche de cabra
Nueces
Anacardo
Cacahuete
Avellana
Nuez de coco
Nuez de macadamia
Almendras
Castañas
Pistacho
Nuez
Frutas
Piña
Manzana
Albaricoque
Banana
Pera
Dátiles
Fresa
Toronja
Frambuesa
Grosella

Cereza
Kiwi
Mandarina
Mango
Naranja
Papaya
Melocotón
Ciruela
Uva verde
Limón
Melón amarillo
Aceites y semillas
Aceite de cardo
Semillas de calabaza
Semillas de linaza
Amapola
Aceitunas
Colza
Sésamo
Semillas de girasol
Ensalada
Achicoria
Lechuga iceberg
Endivia
Canónigos
Lechuga
Rucola
Varios
Caroba
Yema de huevo
Clara de huevo
Miel
Café
Semilla de cacao
Proteína de altramuz







INTRODUCCIÓN

SUS RESULTADOS

CIENCIA

INFORMACIÓN ADICIONAL



CIENCIA

Este capítulo muestra la ciencia detrás de la prueba.



Los límites y las posibilidades de los análisis de intolerancia alimenticia a base de anticuerpos IgG

Anticuerpos IgE e IgG y su función

Las personas que sufren de alergias alimenticias de rápida reacción, tienen grandes cantidades de anticuerpos IgE en la sangre. Éstos reconocen erróneamente diversas proteínas de alimentos como si fuera una infección bacteriana y disparan una reacción inmunológica que produce síntomas de alergia. Hoy en día se sabe con toda certeza que esta reacción se debe a los anticuerpos IgE, por lo cual al establecer el diagnóstico de alergias, se incluye en forma rutinaria la medición de la cantidad de anticuerpos IgE frente a ciertas sustancias.

Sin embargo, el sistema inmunológico posee otros anticuerpos que son los llamados IgG, los cuales actúan ante todo frente a los virus y las bacterias. Cuando se vacuna a una persona, el cuerpo desarrolla anticuerpos IgG específicos que pueden reconocer y vencer estos agentes patógenos. Cuando estos agentes patógenos penetran posteriormente al organismo, el sistema inmunológico los reconoce inmediatamente, evitando de esta forma la producción de una infección.

Las falsas promesas de la IgG frente a los alimentos

Es de notar, no obstante, que de vez en cuando el cuerpo produce erróneamente anticuerpos IgG frente a diversos alimentos, en vez de hacerlo frente a agentes patógenos. En un principio esto se interpretaba como un indicador de intolerancia alimenticia. Hubo varias compañías que llegaron a comercializar pruebas que comprobaran este hecho e interpretaban los resultados como: „Elevados valores de IgG frente a los alimentos = Intolerancia alimenticia”. Sin embargo, muy pronto se puso de manifiesto que los valores elevados de IgG estaban presentes no solo en personas con síntomas, sino también en personas sanas, resultando por lo tanto esta visión como enteramente equivocada. Según estudios realizados, 33% de las personas sanas presentan valores elevados de anticuerpos IgG en la sangre, los cuales no parecen tener ningún tipo de efectos clínicos [1].

A base de esta práctica anti-científica, el Boletín Médico alemán publicó en el año 2005 un artículo, en el cual se alertaba contra los análisis IgG, ya que éstos arrojaban intolerancia alimenticia científicamente no comprobada [19]. También diversas asociaciones de alergólogos se unieron a esta opinión.

El estado del conocimiento científico referente a las IgG desde 2005

Así, la comunidad médica y las asociaciones de alergólogos, rechazaron categóricamente, desde 2005, los análisis IgG. Desde entonces, o sea desde hace 11 años, esta opinión representa el estado actual del conocimiento médico. A pesar de que los nuevos conocimientos científicos

siguen sin justificar la práctica anti-científica de la analítica IgG, se produjeron no obstante algunos nuevos adelantos en el área de los análisis IgG. Se ha demostrado en diversas ocasiones que las personas sanas sí pueden presentar valores elevados de IgG (ésta fue la crítica de más peso al diagnóstico), pero también se puso de manifiesto que las personas enfermas presentaban con mayor frecuencia valores elevados de IgG [1,6]. Las personas sanas poseen un 33% de valores elevados de IgG, mientras que los afectados por la enfermedad Morbus Crohn presentan valores de hasta 75.9% y los pacientes con colitis ulcerativa hasta un 63.6% [1], lo cual deja sospechar una relación entre los valores IgG y los síntomas. Igualmente se han relacionado claramente ciertos valores IgG específicamente dependientes de los alimentos con la producción de ciertas enfermedades. De esta forma se dieron a conocer desde 2005 varias pruebas científicas de la relación existente entre los valores elevados de IgG y la migraña [15,12], Morbus Crohn [17], esquizofrenia [18], artritis reumatoide [2] y la enfermedad celiaca [3].

En consonancia con estos descubrimientos se ha demostrado en varios estudios la efectividad de la dieta eliminativa (con la cual se miden los valores IgG respecto a los alimentos y se eliminan de la dieta aquellos alimentos que presentan valores elevados). De esta forma la dieta eliminativa combatió las complicaciones en el caso de enfermedades intestinales [16], migraña [10,14], asma [4] y otras complicaciones [7,8] y mejoró la capacidad de concentración de los sujetos de prueba [5]. Las dietas eliminativas también comprobaron que los valores elevados de IgG registrados al principio de la dieta, se reducían a lo largo de la misma [3].

Este estudio, quizás el más convincente de todos, data del 2013 y en él se midieron en una población bastante grande (21 305 sujetos de prueba), 14 anticuerpos IgG relacionados con alimentos. Con este estudio se han podido desmentir algunas suposiciones anteriores [9]. En 2005 se creía que los anticuerpos IgG se forman por el contacto con los alimentos y que no representan cuadro clínico alguno. Sin embargo, el estudio demostró que de 14 alimentos solamente 2 estaban correlacionados con el consumo de los alimentos. En la mayoría de los alimentos no existía relación entre la cantidad y la frecuencia de consumo y los valores de IgG en la sangre, con lo cual se desmentía la suposición anterior. Resultó interesante observar que algunos valores IgG mostraban una correlación con diversas enfermedades y síntomas, pero se evidenció una situación mucho más compleja que la hasta entonces asumida. Se evidenció, por ejemplo, una clara correlación entre valores IgG elevados y específicos y la existencia de eczemas, síntomas gastrointestinales, rinitis, migraña, urticaria y otros síntomas. Sorpresivamente se demostró también, que los valores IgG bajos y específicos estaban igualmente asociados a ciertas enfermedades (por ej. los valores bajos del tomate estaban asociados a la migraña [9]).

Al igual que en el caso de las alergias IgE, parece ser que en las IgG también se dan las llamadas reacciones cruzadas. En estos casos el anticuerpo para la carne de res reacciona también frente a la carne de pollo. lo cual podría tener una importancia especial para la dietas de eliminación.

Resumen

Luego de la advertencia de 2005 el Boletín Médico alemán publicó por lo menos 17 estudios científicos y nuestra comprensión de la IgG se ha ampliado desde entonces.

La premisa criticada en 2005, según la cual un valor elevado de IgG siempre significa intolerancia alimenticia, sigue sin haber sido demostrada por estudio alguno. sin embargo, sí se ha demostrado que existe una clara correlación entre IgG y diversas enfermedades y síntomas, de lo cual en 2005 todavía no se sospechaba. Especialmente el amplio estudio de 2013, durante el cual se demostró esta correlación en 21 305 sujetos de prueba, amplía mucho nuestros conocimientos científicos sobre el tema [9].



Conclusiones confiables de resultados de análisis de IgG

Tomar en cuenta los límites definidos y las nuevas revelaciones en relación a los diagnósticos IgG, nos permite deducir ciertas conclusiones.

Un valor elevado de IgG no significa obligadamente intolerancia

El hecho de que 33% de las personas sanas posee valores IgG elevados, impide la aproximación al fenómeno según la cual los valores elevados han de interpretarse como intolerancia alimenticia. Sin embargo, las personas enfermas presentan dos veces más frecuentemente (hasta un 75%) valores elevados, lo cual indica una correlación entre los valores IgG elevados y la enfermedad. Si con un cálculo muy simple al 75% le restamos el 33% de las personas sanas que también podrían tener valores elevados, entonces se puede estimar que la porción de valores IgG elevados que causan enfermedades está alrededor de un 42%. De esta forma, la única interpretación permitida de los valores elevados se limita al hecho de que aunque posiblemente los valores elevados de IgG pueden causar una reacción con síntomas, éstos valores sin embargo no necesariamente son responsables de la aparición de síntomas. Los valores elevados de IgG en personas sanas no son 100% sintomáticas. Los valores elevados en el caso de personas con síntomas se componen probablemente de una mezcla de valores IgG no sintomáticos y valores IgG causantes de síntomas, siempre y cuando la intolerancia se deba a la presencia de anticuerpos IgG. Una analítica no equivale, por lo tanto, a un diagnóstico directo, pero sí es un indicador de cuáles alimentos han de ser analizados como posibles causas.

Un valor bajo de IgG puede ser causa de síntomas

El amplio estudio de 2013 demostró que los valores IgG bajos también pueden ser un factor de riesgo para diversos síntomas [9]. Según el estado actual de la ciencia, este efecto no puede ser diferenciado mediante un análisis de IgG de los valores bajos libres de síntomas. Por esto es importante estar conscientes de esta limitación de los análisis.

Existen varias causas de intolerancia alimenticia que deben ser tomadas en cuenta

Muchas veces los laboratorios que ofrecen analíticas de IgG tienden a olvidarse de otras formas de intolerancia. Sin embargo, a los afectados hay que hacerles ver sin demora que existen otras causas de intolerancia, las cuales hay que tomar en cuenta a la hora de presentar dolencias. Por lo tanto, la intolerancia alimenticia causada por IgG es solo una de las posibilidades, pero de ninguna forma la única.



Leyenda: Listado de diversas formas de intolerancia, los porcentajes se refieren al porcentaje de la población que sufre estas formas de intolerancia.



CIENCIA

Aplicación correcta de un análisis IgG

- Desde el punto de vista actual de la ciencia, en el caso de personas sanas los resultados de un análisis IgG no son vinculantes. Simplemente se constatan valores IgG sin efectos clínicos.
- En el caso de personas con dolencias los valores elevados son indicadores de la necesidad de realizar más análisis (por ej. una dieta de eliminación), pero de ninguna forma un diagnóstico de intolerancia. Probablemente solo algunos de los valores elevados son causantes de síntomas.
- El resultado negativo de un análisis IgG no excluye las intolerancias por otras causas (por ej. intolerancia primaria a la lactosa por razones genéticas). Éstas también deben ser excluidas.



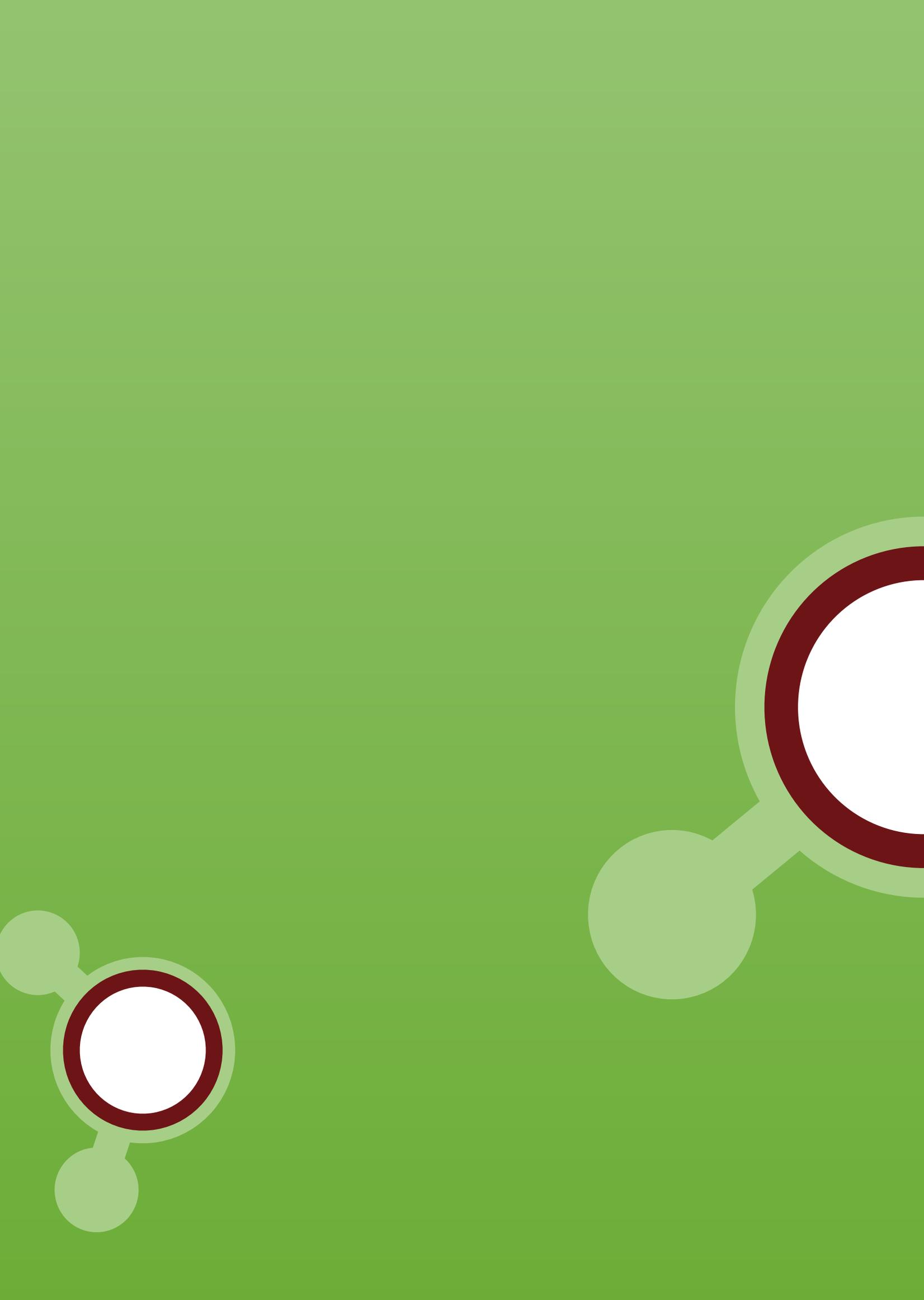
Todos nuestros resultados y procesos están basados en información científica y técnica actual. Cumplen con todos los requisitos legales y se ajustan enteramente a las disposiciones legales vigentes.

- [1] PLoS One. 2014 Nov 13;9(11):e112154. Serological investigation of food specific immunoglobulin G antibodies in patients with inflammatory bowel diseases. Cai C1, Shen J1, Zhao D1, Qiao Y1, Xu A1, Jin S1, Ran Z1, Zheng Q1.
- [2] N Am J Med Sci. 2016 Jan;8(1):40-6. The Pathogenesis of Rheumatoid Arthritis is Associated with Milk or Egg Allergy. Li J1, Yan H1, Chen H1, Ji Q1, Huang S2, Yang P1, Liu Z1, Yang B3.
- [3] BMC Gastroenterol. 2016 Mar 22;16(1):39. Food IgG4 antibodies are elevated not only in children with wheat allergy but also in children with gastrointestinal diseases. Czaja-Bulsa G1,2, Bulsa M3, Gebala A4,5.
- [4] Glob Adv Health Med. 2015 Jan;4(1):62-6. Food-specific IgG Antibody-guided Elimination Diets Followed by Resolution of Asthma Symptoms and Reduction in Pharmacological Interventions in Two Patients: A Case Report. Virdee K1, Musset J2, Baral M3, Cronin C4, Langland J5.
- [5] Glob Adv Health Med. 2014 Nov;3(6):25-40. The Impact of a Food Elimination Diet on Collegiate Athletes' 300-meter Run Time and Concentration. Stockton S1, Breshears K2, Baker DM3.
- [6] Gastroenterology. 2015 Feb;148(2):453-4. IgG and EoE: too soon for a paradigm shift away from IgE. Philpott H1, Royce S1, Nandurkar S1, Thien F1, Gibson P1.
- [7] Nutr Neurosci. 2014 Sep 30. The role of IgG hypersensitivity in the pathogenesis and therapy of depressive disorders. Karakuła-Juchnowicz H, Szachta P, Opolska A, Moryłowska-Topolska J, Gałęcka M, Juchnowicz D, Krukow P, Lasik Z.
- [8] Altern Ther Health Med. 2015 Jan-Feb;21(1):16-27. The relevance of using the C3d/immunoglobulin G test in clinical intervention. Clarke DP, Burdette C, Agolli G, Dorval B, Gaston AM, Chesla S.
- [9] PLoS One. 2013;8(1):e53612. Variable food-specific IgG antibody levels in healthy and symptomatic Chinese adults. Zeng Q1, Dong SY, Wu LX, Li H, Sun ZJ, Li JB, Jiang HX, Chen ZH, Wang QB, Chen WW.
- [10] Cephalalgia. 2010 Jul;30(7):829-37. Diet restriction in migraine, based on IgG against foods: a clinical double-blind, randomised, cross-over trial. Alpay K1, Ertas M, Orhan EK, Ustay DK, Lieners C, Baykan B.
- [11] Am J Gastroenterol. 2005 Jul;100(7):1550-7. Food-specific serum IgG4 and IgE titers to common food antigens in irritable bowel syndrome. Zar S1, Benson M1, Kumar D.
- [12] Headache. 2013 Mar;53(3):514-25. IgG-based elimination diet in migraine plus irritable bowel syndrome. Aydinlar EI1, Dikmen PY, Tiftikci A, Saruc M, Aksu M, Gunsoy HG, Tozun N.
- [13] Nutr Clin Pract. 2010 Apr;25(2):192-8. Testing for food reactions: the good, the bad, and the ugly. Mullin GE1, Swift KM, Lipski L, Turnbull LK, Rampertab SD.
- [14] Nutr J. 2011 Aug 11;10:85. Randomised controlled trial of food elimination diet based on IgG antibodies for the prevention of migraine like headaches. Mitchell N1, Hewitt CE, Jayakody S, Islam M, Adamson J, Watt I, Torgerson DJ.
- [15] Rev Alerg Mex. 2007 Sep-Oct;54(5):162-8. Food allergy mediated by IgG antibodies associated with migraine in adults. Arroyave Hernández CM1, Echavarría Pinto M, Hernández Montiel HL.
- [16] Zhonghua Nei Ke Za Zhi. 2007 Aug;46(8):641-3. The therapeutic effects of eliminating allergic foods according to food-specific IgG antibodies in irritable bowel syndrome. Yang CM1, Li YQ.
- [17] Digestion. 2010;81(4):252-64. Clinical relevance of IgG antibodies against food antigens in Crohn's disease: a double-blind cross-over diet intervention study. Bentz S1, Hausmann M, Piberger H, Kellermeier S, Paul S, Held L, Falk W, Obermeier F, Fried M, Schölmerich J, Rogler G.
- [18] Schizophr Res. 2013 Dec;151(1-3):36-42. Association between antibodies to multiple infectious and food antigens and new onset schizophrenia among US military personnel. Li Y1, Weber NS, Fisher JA, Yolken RH, Cowan DN, Larsen RA, Niebuhr DW.
- [19] <http://www.aerzteblatt.de/archiv/47571>
- [20] Zhongguo Ying Yong Sheng Li Xue Za Zhi. 2013 May;29(3):283-6. Investigation on the difference of intolerance to food between southern and northern middle-aged Chinese and its association with eating habits. Shi HY1, Wang JR, Cao J, Wang QY, Liu CP.
- [21] Zhongguo Dang Dai Er Ke Za Zhi. 2013 Jul;15(7):550-4. An epidemiological study of food intolerance in 2434 children. Liu XJ1, Zhu TT, Zeng R, Chang L, Li FY, Li WS, Jiang YM.
- [22] J Int Med Res. 2012;40(1):204-10. The value of eliminating foods according to food-specific

immunoglobulin G antibodies in irritable bowel syndrome with diarrhoea. Guo H1, Jiang T, Wang J, Chang Y, Guo H, Zhang W.

➤ [23] J Biol Regul Homeost Agents. 2010 Jul-Sep;24(3):261-71. Meat-specific IgG and IgA antibodies coexist with IgE antibodies in sera from allergic patients: clinical association and modulation by exclusion diet. Calderon TE1, Ferrero M, Marino GM, Cordoba A, Beltramo D, Muino JC, Rabinovich GA, Romero MD.







INTRODUCCIÓN

SUS RESULTADOS

CIENCIA

INFORMACIÓN ADICIONAL



INFORMACIÓN ADICIONAL

En este capítulo recibirá información útil y provechosa



CERTIFICACIONES

Certificaciones

Nuestro laboratorio es uno de los más modernos y automatizados en Europa, y tiene numerosas certificaciones y sistemas para garantizar la calidad que cumplen con estándares internacionales o incluso los superan. Los diferentes campos comerciales se certifican en forma separada de acuerdo a los más altos estándares.

Realización de la prueba genética de estilo de vida

Certificado por medio de análisis en nuestro laboratorio certificado con ISO 15189



Interpretación médica de los resultados del análisis genético

Certificado por medio de análisis en nuestro laboratorio certificado con ISO 15189



Laboratorio con permiso para realizar exámenes de genética médica

Con permiso emitido por el Ministerio de Sanidad de Austria



Administración de la empresa y oficina

Certificado por medio de ISO 9001





Servicio al Cliente

¿Preguntas o comentarios sobre nuestro servicio?

Nuestro servicio al cliente está a su disposición para preguntas y solicitudes de todo tipo. Existen varias formas en las que puede comunicarse con nuestro equipo de servicio al cliente.

Preguntas médicas sobre los resultados de sus análisis solo pueden ser respondidas por nuestros expertos, por lo que pedimos nos envíe las preguntas pertenecientes a esta categoría por medio de un correo electrónico.

- malonso@rhogen.es
- +34 91 277 22 00

Nuestro equipo espera gustoso su llamada. La satisfacción del cliente es nuestro más alto objetivo y por lo tanto, si no está contento con nuestro servicio, por favor no dude en comunicárnoslo. Haremos nuestro mejor esfuerzo para ayudarle a encontrar una solución satisfactoria para su problema.

Contacto | Aviso legal

Calle Rio Tajuña 34
28939 Arroyomolinos - Madrid
Spain



Detalles técnicos de su análisis

Número del pedido

DEMO_ML

Fecha de nacimiento

01/01/1990

Métodos de análisis establecidos

qRT-PCR, secuenciación de la ADN, análisis de longitud de fragmento, CNV-Assay, GC-MS, Immunocap ISAC, Cytolisa

Informe emitido

07/02/2018

Códigos de productos

01ALL, 02FOO, 03MIB, 03MIC

Versión actual

V530

Empresa responsable

Calle Rio Tajuña 34
28939 Arroyomolinos - Madrid
Spain

Analizando empresa

DNA Plus - Zentrum für Humangenetik
Georg Wrede Strasse 13
83395 Freilassing
Deutschland

Jefe de laboratorio

Dr. Daniel Wallerstorfer Bsc.

Gerente de laboratorio

Florian Schneebauer, MSc.

NOTAS:

