

Food Detective

Detección de intolerancia a los alimentos

- Detección de alimentos a los cuales un paciente presenta SENSIBILIDAD
- Prueba individual, fácil y rápida.
- Resultados en 40 minutos
- Incluye control positivo y control negativo
- Instrucciones claras y concisas
- Reactivos con código de color
- Lectura visual
- Kit con todo el material requerido incluido.



Food Detective

Intolerancia a los alimentos

Es la incapacidad de consumir ciertos alimentos o nutrientes sin sufrir efectos adversos sobre la salud.

Proteínas de algunos alimentos provocan una reacción inmunológica en la persona que los consume, generando que anticuerpos del tipo IgG reaccionen con estas proteínas produciendo una HIPERSENSIBILIDAD.

Los síntomas de la Hipersensibilidad, pueden ser más o menos rápidos en la persona.



Food Detective

Intolerancia a los alimentos

Síntomas de Hipersensibilidad.

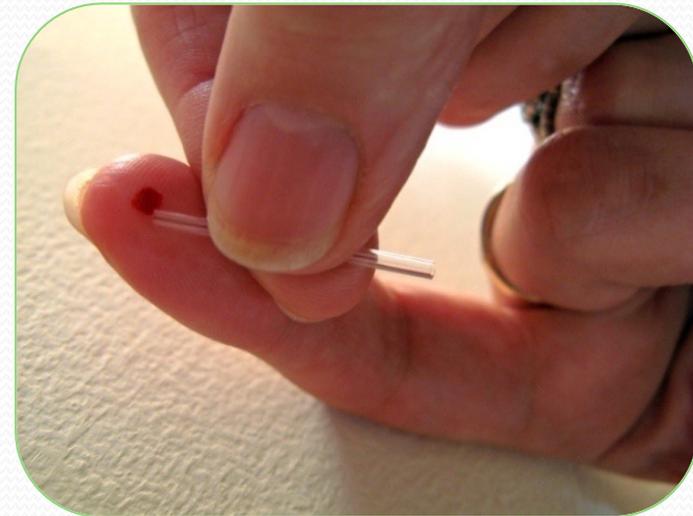
- Migraña
- Inflamación intestinal
- Ansiedad
- Problemas de peso
- Problemas de la piel
- Síndrome premenstrual
- Fatiga crónica
- Dificultad para dormir
- Estreñimiento
- Otros



Detección de anticuerpos
contra 59 alimentos más
comunes en la Dieta.

Procedimiento

1. Requiere sangre capilar.
2. Adicionar la muestra de sangre al diluyente y vaciarlo a la charola de reacción.
3. Permitir reaccionar 20 minutos.



Procedimiento

4. Adicionar la solución de lavado.
5. Agitar a los lados vigorosamente.
6. Repetir este procedimiento tres veces.
7. Agregar solución reveladora.
8. Esperar 10 minutos.
9. Repetir pasos 4, 5 y 6.
10. Vaciar la charola.



Procedimiento

11. Agregar la solución final.

12. Deje reposar 2 minutos.



13. Identificar inmediatamente los alimentos reactivos una vez finalizada la prueba.

1 Oat	2 Wheat	3 Rice	4 Corn	5 Rye	6 Durum Wheat
7 Gluten	8 Almond	9 Brazil	10 Cashew	11 Tea	12 Walnut
13 Cow's Milk	14 Whole Egg	15 Chicken	16 Lamb	17 Beef	18 Pork
19 White Fish Mix ¹	20 Freshwater Fish Mix ²	21 Tuna	22 Shellfish Mix ³	23 Broccoli	24 Cabbage
25 Carrot	26 Leek	27 Potato	28 Celery	29 Cucumber	30 Peppers ⁴
31 Legume Mix ⁵	32 Grapefruit	33 Melon Mix ⁶	34 Peanut	35 Soya Bean	36 Cocoa Bean
37 Apple	38 Black-currant	39 Olive	40 Orange and Lemon	41 Strawberry	42 Tomato
43 Ginger	44 Garlic	45 Mushroom	46 Yeast	47 Negative Control	48 Positive Control

Food Detective

Intolerancia a los alimentos

Características

- Correlación con pruebas de ELISA IgG
- Límite de detección 1.6µg/ml IgG
- Estabilidad – 18 meses de vida media
- Aprobado por la CE y FDA
- ISO9001

Beneficios

- Fácil de realizar
- No requiere equipo especializado
- Resultados inmediatos
- Apoyo en Website



Food Detective

Intolerancia a los alimentos

- Según el grado de intolerancia se puede producir desde un rechazo inmediato al alimento hasta síntomas de difícil diagnóstico, Ejemplo:

Una **malabsorción** en el caso de la leche, produce una acumulación de gases en el intestino, que producen dolor Abdominal, diarrea e incluso dolor de estómago y vómitos.



Food Detective

Intolerancia a los alimentos

- La **intolerancia a los alimentos** se distingue de la **alergia a alimentos** en que esta última provoca una respuesta del sistema inmune, activando la **Inmunoglobulina E (IgE)**; y la intolerancia no.
- La intolerancia provoca una respuesta activando a la **Inmunoglobulina IgG**.



Food Detective

Intolerancia a los alimentos

Incidencia

- Un 45 % de la población puede estar afectada.
- Personas con intolerancia experimentan más de un síntoma.
- Los síntomas pueden ser vagos y la raíz de los problemas y en ocasiones no son correctamente diagnosticados.

