



¿Qué es la sensibilidad alimentaria?

Numerosos estudios relacionan los alimentos con reacciones de hipersensibilidad mediadas por inmunoglobulinas IgG. La continua ingestión de los alimentos a los que se es sensible provoca una constante presencia de anticuerpos específicos en el torrente circulatorio. Así pues, la sensibilidad alimentaria o alergia retardada a los alimentos no es más que una respuesta inmunológica patológica incluida en las de nominadas reacciones de hipersensibilidad tipo II y III, es decir, mediada por la formación masiva de inmunocomplejos Ag alimentario-IgG. La precipitación de estos inmunocomplejos a nivel vascular da lugar a la activación del sistema del complemento y, en consecuencia, al inicio de un proceso inflamatorio responsable de los daños colaterales en los tejidos próximos a la reacción inmunológica.

Test de sensibilidad alimentaria

¿Qué es?

Es una prueba que permite detectar la presencia de anticuerpos IgG específicos frente a los 59 extractos alimentarios más comunes en la dieta mediterránea, para conocer a qué alimentos el paciente es "sensible" y por lo tanto pueden ser perjudiciales para él.

¿En qué consiste la prueba?

El test se basa en una sencilla extracción de sangre mediante la cual se podrá conocer cuáles son los alimentos potencialmente nocivos para el paciente. De esta manera, se facilitará al especialista un informe con una información de notable valor, ayudándole a una evaluación más concisa y a una mejor prescripción dietética.





CENTRO DE ESTUDIOS Y DESARROLLOS SANITARIOS.

¿Cuáles son los síntomas?

La sensibilidad alimentaria provoca una variedad de síntomas, tales como:

- Ansiedad
- Artritis
- Asma
- Sobrepeso
- Diarrea
- Hinchazón abdominal
- Síndrome de fatiga crónica
- Bronquitis
- Retención de agua
- Estreñimiento
- Depresión
- Fibromialgia
- Gastritis
- Dolor de cabeza
- Hiperactividad
- Insomnio
- Síndrome del intestino irritable
- Acné
- Problemas de sueño

Alimentos que se analizan

Cereales: Maíz, Sémola, Gluten, Avena, Arroz, Trigo, Centeno

Nueces y Legumbres: Almendra, Nuez de Brasil, Anacardo, Té, Mezcla de legumbres (Judía, lenteja, Habichuelas) Nuez, Cacahuete, Soja, Cacao.

Carnes: Ternera, pollo, Cordero, Cerdo

Pescado: Mezcla de pescados de agua fresca (Trucha, Salmón), Mezcla de mariscos (Camarón, Gamba, Cangrejo, Langosta, Mejillones), Atún, Mezcla de pescados blancos (Abadejo, Bacalao, Platija)

Vegetales: Brócoli, Repollo, Zanahoria, Puerro, Apio, Pepino, Pimiento rojo, verde y amarillo, Patata.

Fruta: Manzana, Grosella, Pomelo, Melón, Sandía, Aceitunas, Naranja, Limón, Fresas, Tomate.

Otros: Leche de vaca, Ajo, Jengibre, Champiñones, Levadura, Huevo.

