

TEST DAO

¿TIENES MIGRAÑA? CONSÚLTANOS

El consumo de alimentos que contienen histamina no supone en sí mismo un problema, ya que en condiciones normales la enzima Diaminooxidasa (DAO) presente en diversos órganos y sistemas de nuestro organismo, actúa provocando su degradación y metabolismo. Cuando el paciente presenta una falta de la enzima DAO, se produce un desequilibrio entre la histamina ingerida o la liberada por las células que la almacenan en el organismo y la capacidad de metabolización de la misma. En estos casos, la histamina se acumula en el torrente sanguíneo provocando diversos efectos adversos, entre ellos el de la migraña.



HISTAMINOSIS ALIMENTARIA



Los alimentos con mayor concentración de histamina son aquellos que han sido sometidos a procesos de maduración, conservación o almacenamiento prolongado como: vegetales fermentados, conservas y semiconservas de pescado azul, embutidos crudos curados, quesos madurados y fermentados y bebidas alcohólicas.

Otros alimentos tienen en el organismo un efecto liberador de histamina sin que por ello desencadenen una reacción alérgica, entre ellos están piña, cítricos, fresas, tomate, berenjena, etc.

Nuestro organismo también es capaz no solo de producir sino también de almacenar la histamina y lo hace en células del tejido conectivo, células del endotelio vascular y también cierto tipo de neuronas.

En el laboratorio **CEYDES** determinamos tu nivel o actividad de la enzima **DAO** en sangre y con ello poder detectar el posible origen alimentario de la migraña (histaminosis alimentaria) y poder tomar medidas para corregirla.

¿TIENES MIGRAÑA? CONSÚLTANOS

C/ Miguel de Cervantes Nº 11, local
50.006 - ZARAGOZA
Teléfono: 976-218400
Fax: 976-228195
Correo: dcomercial@ceydes.com

