

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

Síntomas de Hipersensibilidad.

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

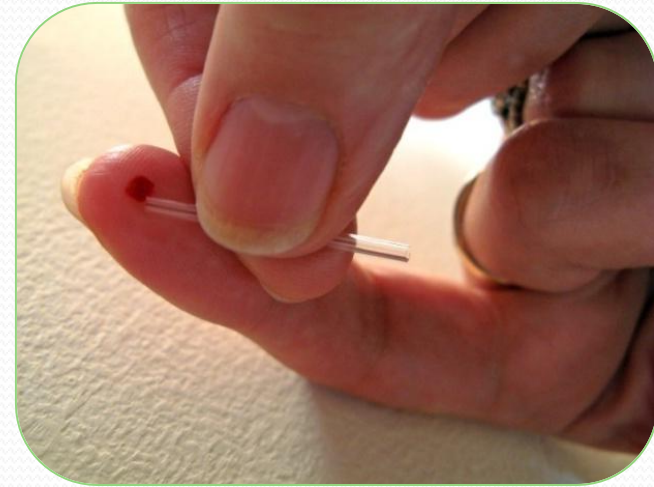
Intolerancia a los alimentos



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. Dejar 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.

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

www.dqi.com.mx



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 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.

