

A200

Test de sensibilidad alimentaria

INFORMACIÓN DEL PACIENTE

Nombre:

Sexo:

F. nac:

Muestra:

Origen:

Doctor:

Fecha toma de la muestra:

Fecha validación:

Fecha informe:

Dirección Laboratorio: Dr. Santiago Valor García

Validación informática:GG,



TEST DE SENSIBILIDAD ALIMENTARIA

El objetivo de la prueba es determinar si el paciente presenta una sensibilidad alimentaria (SA) a través de un cuestionario de SA. El cuestionario de SA es un cuestionario de autovaloración que se utiliza para evaluar la presencia de SA. El cuestionario de SA se basa en los síntomas que el paciente experimenta al consumir ciertos alimentos y bebidas. El cuestionario de SA se utiliza para evaluar la presencia de SA y para determinar si el paciente necesita ser evaluado por un médico.

Los síntomas de SA pueden incluir: dolor abdominal, hinchazón, náuseas, vómitos, diarrea, estreñimiento, erupción cutánea, picazón, dificultad para respirar, etc. El cuestionario de SA se utiliza para evaluar la presencia de SA y para determinar si el paciente necesita ser evaluado por un médico. El cuestionario de SA se utiliza para evaluar la presencia de SA y para determinar si el paciente necesita ser evaluado por un médico.

El cuestionario de SA se utiliza para evaluar la presencia de SA y para determinar si el paciente necesita ser evaluado por un médico. El cuestionario de SA se utiliza para evaluar la presencia de SA y para determinar si el paciente necesita ser evaluado por un médico.

El cuestionario de SA se utiliza para evaluar la presencia de SA y para determinar si el paciente necesita ser evaluado por un médico. El cuestionario de SA se utiliza para evaluar la presencia de SA y para determinar si el paciente necesita ser evaluado por un médico.

INFORME TIPO

El cuestionario de SA se utiliza para evaluar la presencia de SA y para determinar si el paciente necesita ser evaluado por un médico. El cuestionario de SA se utiliza para evaluar la presencia de SA y para determinar si el paciente necesita ser evaluado por un médico.

El cuestionario de SA se utiliza para evaluar la presencia de SA y para determinar si el paciente necesita ser evaluado por un médico. El cuestionario de SA se utiliza para evaluar la presencia de SA y para determinar si el paciente necesita ser evaluado por un médico.

INTERPRETACIÓN DEL RESULTADO

Este informe muestra los resultados de la prueba de intolerancia a la lactosa, realizada en el laboratorio de diagnóstico de intolerancias alimentarias de Synlab.

 **ALIMENTOS SIN REACTIVIDAD**

Los alimentos con una puntuación de reactividad menor a 100 puntos se consideran sin reactividad. Esto indica que no se ha detectado una reacción adversa a los alimentos consumidos durante el estudio.

 **ALIMENTOS CON REACTIVIDAD BAJA**

Los alimentos con una puntuación de reactividad entre 100 y 200 puntos se consideran con reactividad baja. Esto indica que se ha detectado una reacción adversa leve a los alimentos consumidos durante el estudio.

 **ALIMENTOS CON REACTIVIDAD MODERADA**

Los alimentos con una puntuación de reactividad entre 200 y 400 puntos se consideran con reactividad moderada. Esto indica que se ha detectado una reacción adversa moderada a los alimentos consumidos durante el estudio.

 **ALIMENTOS CON REACTIVIDAD ALTA**

Los alimentos con una puntuación de reactividad mayor a 400 puntos se consideran con reactividad alta. Esto indica que se ha detectado una reacción adversa grave a los alimentos consumidos durante el estudio.

INFORME TIPO

GUIA DIETÉTICA

Esta guía dietética tiene como objetivo proporcionar información sobre los alimentos que se deben consumir durante el estudio de intolerancia a la lactosa. Se recomienda seguir una dieta libre de lactosa durante el estudio.

Se recomienda consumir alimentos que sean naturalmente libres de lactosa, como frutas, verduras, carnes, pescados, huevos, aceites vegetales y bebidas sin lactosa. Se debe evitar el consumo de productos lácteos, leche, yogur, queso y helado.

Se recomienda consumir alimentos que sean naturalmente libres de lactosa, como frutas, verduras, carnes, pescados, huevos, aceites vegetales y bebidas sin lactosa. Se debe evitar el consumo de productos lácteos, leche, yogur, queso y helado.
















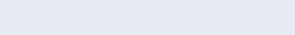


VERDURAS Y HORTALIZAS

-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  



LEGUMBRES





-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  



LÁCTEOS Y HUEVOS

-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  
-  

INFORME TIPO

 SIN REACTIVIDAD
  REACTIVIDAD BAJA
  REACTIVIDAD MODERADA
  REACTIVIDAD ALTA



PESCADOS

[Blurred text column for Fishes]

[Blurred text column]



CARNES

[Blurred text column for Meats]

INFORME TIPO

 SIN REACTIVIDAD

 1 REACTIVIDAD BAJA

 2 REACTIVIDAD MODERADA

 3 REACTIVIDAD ALTA

RESUMEN DEL RESULTADO DE TU ANÁLISIS

1 ALIMENTOS CON REACTIVIDAD BAJA

Leche, mantequilla, leche de soja, leche de arroz, leche de avena, yogur, queso, helado, leche condensada, leche evaporada, leche en polvo, leche estéril, leche UHT, leche UHT en polvo, leche UHT en polvo con azúcar, leche UHT en polvo con azúcar y vainilla, leche UHT en polvo con azúcar y vainilla y leche UHT en polvo con azúcar y vainilla.

2 ALIMENTOS CON REACTIVIDAD MODERADA

Leche condensada, leche evaporada, leche en polvo.

3 ALIMENTOS CON REACTIVIDAD ALTA

Leche, mantequilla, leche de soja, leche de arroz, leche de avena, yogur, queso, helado, leche condensada, leche evaporada, leche en polvo, leche estéril, leche UHT, leche UHT en polvo, leche UHT en polvo con azúcar, leche UHT en polvo con azúcar y vainilla, leche UHT en polvo con azúcar y vainilla y leche UHT en polvo con azúcar y vainilla.

COMENTARIO
INFORME TIPO

¿DÓNDE PUEDO ENCONTRAR LOS ALIMENTOS A LOS QUE PRESENTO SENSIBILIDAD?

En el informe adjunto encontrarás una lista de alimentos que pueden contener los alimentos a los que presentas sensibilidad. Esta lista es orientativa y no garantiza que los alimentos mencionados no contengan los alimentos a los que presentas sensibilidad. Siempre debes leer detenidamente la lista de ingredientes de los alimentos que consumes para asegurarte de que no contienen los alimentos a los que presentas sensibilidad.

¿DÓNDE PUEDO ENCONTRAR LOS ALIMENTOS A LOS QUE PRESENTO SENSIBILIDAD?

- **Leche**
En muchos productos lácteos y yogures.
- **Gluten**
En cereales como trigo, cebada y avena, y derivados como pan, pasta y galletas.
- **Alérgenos**
En muchos productos procesados, especialmente aquellos que contienen frutos secos, leche o gluten.
- **Frutos secos**
En muchos productos procesados, especialmente aquellos que contienen frutos secos y leche.

INFORME TIPO

- **Muestras de leche**
El resultado indica la presencia o ausencia de leche y derivados en la muestra.
- **Muestras de gluten**
El resultado indica la presencia o ausencia de gluten en la muestra.
- **Muestras de frutos secos**
El resultado indica la presencia o ausencia de frutos secos y derivados en la muestra.

ANEXO 1 - ALIMENTOS QUE CONTIENEN... (incompleto)

Siempre consulte el etiquetado de los productos y los ingredientes de los alimentos procesados.

- Muestras de leche
- Muestras de gluten
- Muestras de frutos secos
- Muestras de...
- Muestras de...
- Muestras de...
- Muestras de...
- Muestras de...

¿DÓNDE PUEDO ENCONTRAR LOS ALIMENTOS A LOS QUE PRESENTO SENSIBILIDAD?

- **Leche**
En supermercados, en tiendas especializadas en productos lácteos, en tiendas de dietas.
- **Alimentos de origen vegetal**
En supermercados, en tiendas especializadas en productos vegetales, en tiendas de dietas.
- **Alimentos de origen animal**
En supermercados, en tiendas especializadas en productos animales.
- **Alimentos de origen marino**
En supermercados, en tiendas especializadas en productos marinos.
- **Alimentos de origen agrícola**
En supermercados, en tiendas especializadas en productos agrícolas.

INFORME TIPO

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Puedo utilizar este kit de diagnóstico en otros laboratorios?

Este kit de diagnóstico está diseñado para ser utilizado en el laboratorio de diagnóstico de Synlab. No se recomienda su uso en otros laboratorios, ya que el kit de diagnóstico está diseñado para ser utilizado en el laboratorio de diagnóstico de Synlab. El uso de este kit de diagnóstico en otros laboratorios puede dar lugar a resultados incorrectos. Este kit de diagnóstico está diseñado para ser utilizado en el laboratorio de diagnóstico de Synlab. El uso de este kit de diagnóstico en otros laboratorios puede dar lugar a resultados incorrectos.

¿Se pueden utilizar los reactivos de este kit de diagnóstico en otros laboratorios?

Los reactivos de este kit de diagnóstico están diseñados para ser utilizados en el laboratorio de diagnóstico de Synlab. No se recomienda su uso en otros laboratorios, ya que los reactivos están diseñados para ser utilizados en el laboratorio de diagnóstico de Synlab. El uso de los reactivos de este kit de diagnóstico en otros laboratorios puede dar lugar a resultados incorrectos. Los reactivos de este kit de diagnóstico están diseñados para ser utilizados en el laboratorio de diagnóstico de Synlab. El uso de los reactivos de este kit de diagnóstico en otros laboratorios puede dar lugar a resultados incorrectos.

¿Se pueden utilizar los reactivos de este kit de diagnóstico en otros laboratorios?

Los reactivos de este kit de diagnóstico están diseñados para ser utilizados en el laboratorio de diagnóstico de Synlab. No se recomienda su uso en otros laboratorios, ya que los reactivos están diseñados para ser utilizados en el laboratorio de diagnóstico de Synlab. El uso de los reactivos de este kit de diagnóstico en otros laboratorios puede dar lugar a resultados incorrectos. Los reactivos de este kit de diagnóstico están diseñados para ser utilizados en el laboratorio de diagnóstico de Synlab. El uso de los reactivos de este kit de diagnóstico en otros laboratorios puede dar lugar a resultados incorrectos.

¿Se pueden utilizar los reactivos de este kit de diagnóstico en otros laboratorios?

Los reactivos de este kit de diagnóstico están diseñados para ser utilizados en el laboratorio de diagnóstico de Synlab. No se recomienda su uso en otros laboratorios, ya que los reactivos están diseñados para ser utilizados en el laboratorio de diagnóstico de Synlab. El uso de los reactivos de este kit de diagnóstico en otros laboratorios puede dar lugar a resultados incorrectos. Los reactivos de este kit de diagnóstico están diseñados para ser utilizados en el laboratorio de diagnóstico de Synlab. El uso de los reactivos de este kit de diagnóstico en otros laboratorios puede dar lugar a resultados incorrectos.

INFORME TIPO

Objetivo del informe

El presente informe tiene como objetivo proporcionar información sobre el estado de conservación de la muestra de agua de la red de abastecimiento de agua potable de la ciudad de Madrid, en el momento de la toma de muestra, así como de los resultados de los análisis realizados en el laboratorio de referencia de la red de abastecimiento de agua potable de la ciudad de Madrid.

Objetivo de los análisis de laboratorio

El presente informe tiene como objetivo proporcionar información sobre el estado de conservación de la muestra de agua de la red de abastecimiento de agua potable de la ciudad de Madrid, en el momento de la toma de muestra, así como de los resultados de los análisis realizados en el laboratorio de referencia de la red de abastecimiento de agua potable de la ciudad de Madrid.

Objetivo de los análisis de laboratorio

El presente informe tiene como objetivo proporcionar información sobre el estado de conservación de la muestra de agua de la red de abastecimiento de agua potable de la ciudad de Madrid, en el momento de la toma de muestra, así como de los resultados de los análisis realizados en el laboratorio de referencia de la red de abastecimiento de agua potable de la ciudad de Madrid.

Objetivo de los análisis de laboratorio

El presente informe tiene como objetivo proporcionar información sobre el estado de conservación de la muestra de agua de la red de abastecimiento de agua potable de la ciudad de Madrid, en el momento de la toma de muestra, así como de los resultados de los análisis realizados en el laboratorio de referencia de la red de abastecimiento de agua potable de la ciudad de Madrid.

INFORME TIPO

El presente informe tiene como objetivo proporcionar información sobre el estado de conservación de la muestra de agua de la red de abastecimiento de agua potable de la ciudad de Madrid, en el momento de la toma de muestra, así como de los resultados de los análisis realizados en el laboratorio de referencia de la red de abastecimiento de agua potable de la ciudad de Madrid.

Objetivo de los análisis de laboratorio

El presente informe tiene como objetivo proporcionar información sobre el estado de conservación de la muestra de agua de la red de abastecimiento de agua potable de la ciudad de Madrid, en el momento de la toma de muestra, así como de los resultados de los análisis realizados en el laboratorio de referencia de la red de abastecimiento de agua potable de la ciudad de Madrid.

BIBLIOGRAFÍA

- Atkinson W, Sheldon TA, Shaath N, Whorwell PJ. **Food elimination based on IgG antibodies in irritable bowel syndrome: a randomised controlled trial.** *Gut.* 2004; 53(10):1459-64.
- Cai C, Shen J, Zhao D, Qiao Y, Xu A, Jin S, Ran Z, Zheng Q. **Serological investigation of food specific immunoglobulin G antibodies in patients with inflammatory bowel diseases.** *PLoS One.* 2014; 9(11): e112154.
- Caminero A, Meisel M, Jabri B, Verdu EF. **Mechanisms by which gut microorganisms influence food sensitivities.** *Nat Rev Gastroenterol Hepatol.* 2019 Jan;16(1):7-18.
- Chey WD, Hashash JG, Manning L, Chang L. **AGA Clinical Practice Update on the Role of Diet in Irritable Bowel Syndrome: Expert Review.** *Gastroenterology.* 2022 May;162(6):1737-1745.e5.
- Coucke F. **Food intolerance in patients with manifest autoimmunity. Observational study.** *Autoimmun Rev.* 2018 Nov;17(11):1078-1080.
- Jian L, Anqi H, Gang L, Litian W, Yanyan X, Mengdi W, Tong L. **Food Exclusion Based on IgG Antibodies Alleviates Symptoms in Ulcerative Colitis: A Prospective Study.** *Inflamm Bowel Dis.* 2018; 24(9):1918-1925.
- Guo H, Jiang T, Wang J, Chang Y, Guo H, Zhang W. **The value of eliminating foods according to food-specific immunoglobulin G antibodies in irritable bowel syndrome with diarrhoea.** *J Int Med Res.* 2012;40(1):204-10.
- Lembo A, Chey WD, Lacy BE, et al. **IgG-based Elimination Diets for Patients with IBS: Results From a Prospective, Multi-Center, Double-Blind, Placebo-Controlled Trial.** Abstract presented at: ACG 2022 Annual Meeting; October 21-26, 2022; Charlotte, NC. Abstract B027.
- Ostrowska L, Wasiluk D, Mieners CFJ, Gałęcka M, Bartnicka A, Tveiten D. **Igg Food Antibody Guided Elimination Rotation Diet Was More Effective than FODMAP Diet and Control Diet in the Treatment of Women with Mixed IBS-Results from an Open Label Study.** *J Clin Med.* 2021;10(19):4317.
- Peruhova M, Mihova A, Altankova I, Velikova T. **Specific Immunoglobulin E and G to Common Food Antigens and Increased Serum Zonulin in IBS Patients: A Single-Center Bulgarian Study.** *Antibodies (Basel).* 2022; 11(2):23.
- Wu M, Wang X, Sun L, Chen Z. **Associations between food-specific IgG and health outcomes in an asymptomatic physical examination cohort.** *Nutr Metab (Lond).* 2022; 19(1):22.
- Xiao N et al. **Food-specific IgGs Are Highly Increased in the Sera of Patients with Inflammatory Bowel Disease and Are Clinically Relevant to the Pathogenesis.** *Intern Med.* 2018 Oct 1;57(19):2787-2798.
- Zhao XS, Shi LJ, Ning BL, Zhao ZM, Li XX, Zhu MH, Zhang YB, Fu J. **Efficacy of diet restriction with or without probiotic for treatment of patients with IBS-D: Phase I-II clinical trial.** *Immun Inflamm Dis.* 2023 May;11(5):e857.
- Zhao Z, Jin H, Yin Y, Hou Y, Wang J, Tang C, Fu J. **Association of Migraine with Its Comorbidities and Food Specific Immunoglobulin G Antibodies and Inflammatory Cytokines: Cross-Sectional Clinical Research.** *J Pain Res.* 2021; 14:2359-2368.

TAMBIÉN PODRÍA INTERESARTE

¿Sabías que un desequilibrio en el microbioma intestinal **puede desencadenar el desarrollo de sensibilidades alimentarias?**

myBIOME

El análisis del microbioma intestinal más avanzado del mercado que permite identificar los microorganismos que habitan en el intestino y su impacto en nuestra salud.

Puedes consultar más información en
www.mybiome.health/es/



SYNLAB

SOLICITA INFORMACIÓN

900 400 442
atencion.cliente@synlab.es
www.synlab.es



@synlabES



SYNLAB



@synlab_es



@SYNLAB España

Visita nuestra tienda online: tiendadesalud.synlab.es