



La intolerancia / sensibilidad alimentaria puede ser la consecuencia de una reacción adversa del organismo a determinados alimentos.

Cuando hablamos de una **Intolerancia Alimentaria**, la persona puede presentar una “**sensibilidad**” -no una alergia- frente a determinados alimentos muy comunes en su dieta que no afectan a otras personas.

Por qué realizar esta prueba?

Muchas personas experimentan una mejora en los síntomas y la salud después de cambiar su dieta basada en sus resultados de **Food Detective®**.

La sensibilidad es más difícil de detectar que la alergia a los alimentos, ya que sus manifestaciones patológicas suelen ser menos claras, lo que dificulta identificar qué alimentos le resultan difíciles a su cuerpo.

Food Detective® ayuda a identificar estos alimentos “problemáticos” al detectar anticuerpos IgG específicos de los alimentos en la sangre.

Con los resultados como guía, usted, profesional podrá ajustar y planificar la nueva dieta de su paciente.

Prueba de anticuerpos IgG alimentarios que pueden estar relacionados con una sensibilidad alimentaria.

Resultados inmediatos en el *point of care* para tomar decisiones rápidas para la salud.

Food Detective® es una prueba rápida que permite conocer los alimentos que causan una sensibilidad alimentaria.

- Prueba de sensibilidad alimentaria IgG a 59 alimentos
- Con un simple pinchazo en el dedo
- Se realiza en la propia consulta sin necesidad de aparatos
- Fácil de uso, seguro y rápido
- Resultados inmediatos: 40 minutos

¿A quién va dirigido?

Pregunte a sus pacientes si presentan algunos de estos molestos síntomas de forma crónica:

Obesidad: problemas de control de peso, retención de líquidos, falta de respuesta a la dieta.

Procesos dermatológicos: Acné, eczema, psoriasis, picor, urticaria

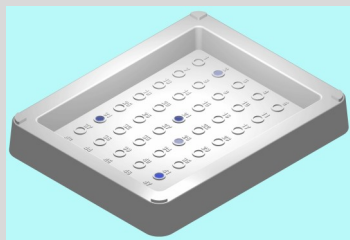
Trastornos Gastrointestinales: diarreas, síndrome de colon irritable, hinchazón abdominal

Alteraciones neurológicas: ansiedad, depresión, insomnio, hiperactividad, fatiga

Otros: migraña, dolores de cabeza, artritis, psoriasis, acné fibromialgia, asma

¿Qué alimentos se analizan?

Cereales: Maíz, Sémola (Trigo duro), Gluten, Avena, Arroz, Trigo, Centeno - **Nueces y legumbres:** Almendra, Nuez de Brasil, Anacardo, Mezcla de legumbres (Judía, Lenteja, habichuelas), Nuez, Cacahuete, Soja, Cacao — **Carnes:** Carne de Ternera, Pollo, Cordero, cerdo - **Pescado:** Mezcla de pescado de agua fresca (Salmón, Trucha), Mezcla de Mariscos (Camarón, Gamba, Cangrejo, Langosta, Mejillones), Atún, Mezcla de Pescado blanco (Abadejo, Bacalao, Platija) - **Verduras:** Brócoli, Repollo (Col), Zanahoria, Puerro, Apio, Pepino, Mezcla de Pimientos (rojo, verde, amarillo), Patata. — **Frutas:** Manzana, Grosella, Pomelo, Mezcla de Melón (Melón, Sandía), Aceituna, Naranja, Limón, Fresas, Tomates — **Otros:** Leche de vaca, Ajo, Jengibre, Champiñones, Te, Levadura.



Principio del test y Límite de Detección

Food Detective® es un inmunoensayo en macroarrays rápido, cualitativo, basado en la técnica ELISA para la detección de anticuerpos IgG contra una variedad de alimen-

El límite de detección de IgG es de **1,6 µg/ml** o el equivalente a **16 ng** de proteína.

Se evaluó la sensibilidad y especificidad relativas del Food Detective en relación con la detección de reacciones IgG positiva (>12 U/ml) y reacciones negativas (<12 U/ml) mediante los ELISA 93

Food IgG y Mediterranean
Food IgG en placas estándar
fabricadas por Génesis
Diagnóstics Ltd.

	Sensibilidad %	Especificidad %
Trigo	88	100
Centeno	88	100
Gluten	88	100
Nueces	75	100
Pollo	88	100
Mezcla de Legumbres	83	100
Levadura	86	100
Resto de alimentos	100	100

Elementos de un Kit

2 Lancetas estériles de un solo uso

2 Microcapilares

1 Placa o bandeja de reacción (macroarray)

1 Toallita desinfectante

1 Tirita (apósito)

Solución A – Tapón rojo; Solución diluyente 5 ml.

Solución B – Tapón azul; Solución detectora 5 ml.

Solución C – Tapón Negro; Solución reveladora 5 ml.

Solución D – Tapón blanco; 2 botellas de solución de lavado 100 ml

Conservación entre 2°C - 25°C

Presentación

Food Detective® **CNSFD** individual (1 test)

Food Detective® **CNSFD5** Profesional (5 test)



Código CNSFD



Código CSNFD5

Evidencia Científica

La investigación ha demostrado que la sensibilidad a los alimentos puede estar relacionada con la IgG. Los anticuerpos se producen al comer los alimentos "problemáticos" y aunque no tienen ningún efecto nocivo, su presencia puede deberse a un sistema inmunológico o digestivo que no están funcionando de manera óptima, provocando una sintomatología variada.

Visite nuestra web o contacte a través del email si desea recibir más información al respecto.

T. +34 931 193 089

info@csnovotest.com

Www.csnovotest.com