SYNLAB

Sente que alguns
alimentos lhe fazem mal?

A200

Estudo de Intolerância Alimentar

Pontos fortes

- Permite determinar o **nível de intolerância alimentar a mais de 200 alimentos diferentes.**
- A análise é feita em duplicado, **para uma maior precisão de resultados.**
- A**200** analisa, de forma direta, a quantidade de **anticorpos IgG face aos alimentos**. É um estudo objetivo, o que o diferencia de outros testes disponíveis que realizam uma análise indireta e subjetiva.
- Requer apenas uma simples **amostra de sangue.**
- Após a receção do resultado, é enviado um **cartão personalizado com todas as intolerâncias identificadas.**

O STRESS, AS INFEÇÕES, OS ANTIBIÓTICOS E O ABUSO DE ANTI-FLAMATÓRIOS, ENTRE OUTROS, PODEM CAUSAR UMA **ALTERAÇÃO DA PERMEABILIDADE INTESTINAL OU DO SISTEMA IMUNITÁRIO, AUMENTANDO A PROBABILIDADE DE APARECIMENTO DE INTOLERÂNCIA ALIMENTAR.**

Resultados

Os alimentos são classificados como:

PERMITIDOS

NÃO RECOMENDADOS

A EVITAR

NÃO PERMITIDOS

Com os dados da análise, o profissional de saúde poderá aconselhar qual o procedimento mais adequado.

A intolerância alimentar

A intolerância alimentar é uma **reação imune de rejeição do organismo após a ingestão de alguns componentes presentes nos alimentos**. Esta reação imunitária deve-se a alterações na membrana intestinal, através da qual são absorvidos os componentes dos alimentos; e pode provocar diversos sintomas como dor abdominal, erupção cutânea ou dor de cabeça, entre outros.

Como tal, é recomendável conhecer **os alimentos aos quais é intolerante, e eliminá-los temporariamente da alimentação,** podendo assim melhorar a saúde e qualidade de vida.

20% A 35% DA POPULAÇÃO
SOFRE DE INTOLERÂNCIA ALIMENTAR CRÓNICA
A DETERMINADOS ALIMENTOS

Este tipo de intolerância, e a gravidade dos seus sintomas, afeta cada indivíduo de forma distinta.

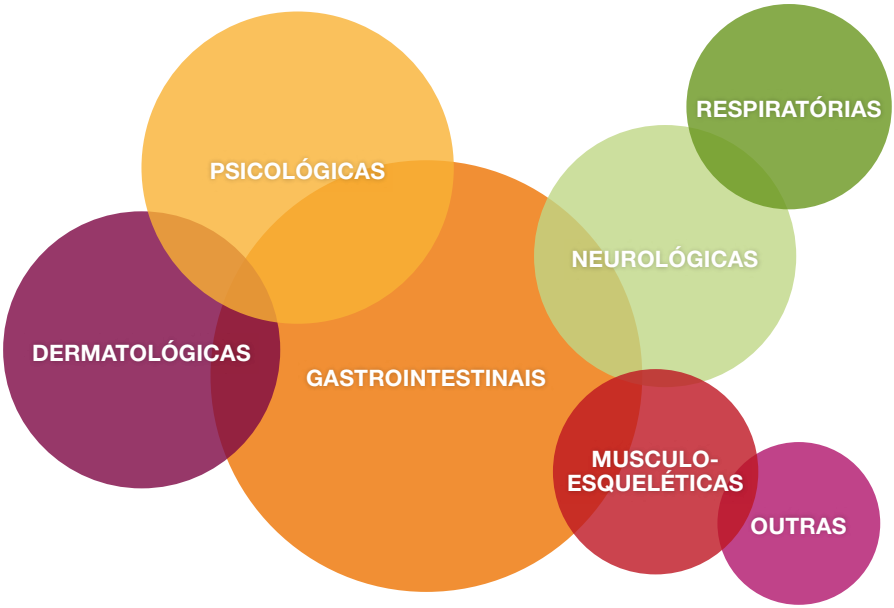
E pode desenvolver-se em qualquer momento da vida, independentemente dos antecedentes familiares.

Estudo A**200**

O estudo de intolerância alimentar A**200** **avalia a resposta do sistema imunitário a mais de 200 alimentos presentes na dieta mediterrânica e vegetariana.**

Desta forma, é possível determinar, de forma personalizada, quais os alimentos que pode consumir e aqueles que deverá evitar ou eliminar temporariamente da sua alimentação.

As situações clínicas que se relacionam, de forma mais frequente, com a intolerância alimentar são:



1 | GASTROINTESTINAIS
Dores abdominais, prisão de ventre, diarreia, inchaço abdominal, síndrome do cólon irritável.

2 | PSICOLÓGICAS
Ansiedade, letargia, depressão, fadiga, hiperatividade (principalmente nas crianças).

3 | DERMATOLÓGICAS
Acne, eczema, psoríase, erupção cutânea, urticária, ardor.

4 | NEUROLÓGICAS
Dor de cabeça, enxaqueca, tonturas, vertigens.

5 | RESPIRATÓRIAS
Tosse, bronquite, asma, rinite, dificuldade respiratória.

6 | MUSCULOESQUELÉTICAS
Dor muscular, rigidez, artrite, fibromialgia.

7 | OUTRAS
Retenção de líquidos.

O estudo de intolerância alimentar A**200** pode dar **uma resposta aos indivíduos que apresentem qualquer um dos sintomas mencionados anteriormente**, sem diagnóstico prévio da causa que leva ao seu aparecimento e/ou sem melhoria resultante dos tratamentos médicos habituais.

Cerca de 75% das pessoas apresentam uma melhoria notável **quando eliminam, da sua alimentação, os alimentos que provocam uma elevada intolerância.**

Intolerância alimentar ou alergia?

Os conceitos de intolerância alimentar e de alergia são frequentemente confundidos pois **ambos se caracterizam como reações do sistema imunitário a determinados alimentos**; mas é importante saber diferenciar estas patologias, para que as possa combater de forma eficaz e melhorar a sua saúde.

INTOLERÂNCIA ALIMENTAR

A intolerância alimentar é uma reação de rejeição produzida pelo organismo quando está em contacto com alguns componentes dos alimentos aos quais não deveria estar exposto. A absorção destes componentes leva à produção dos anticorpos IgG pelo sistema imunitário. Os anticorpos IgG são responsáveis pela reação imunitária e pela sintomatologia associada à hipersensibilidade.

Esta reação não ocorre imediatamente após a ingestão do alimento; é tardia, o que significa que não existe uma relação clara de causa/efeito entre o consumo do alimento e os sintomas provocados, dificultando o diagnóstico. A sintomatologia é geralmente moderada e persistente.

ALERGIA

Por outro lado, **a alergia é uma reação de defesa produzida pelo sistema imunitário** quando este identifica um determinado elemento como alergénio. Ao identificar este elemento estranho, o sistema imunitário reage, produzindo anticorpos IgE de forma rápida e causando diversos sintomas visíveis tais como erupções cutâneas ou problemas respiratórios, entre outros, de forma praticamente imediata.

Os sintomas produzidos por este tipo de alergias podem ser muito graves, e ao contrário da intolerância alimentar, existe uma clara relação entre o consumo do alimento e a sintomatologia que provoca.

SYNLAB

LÍDER EUROPEU
EM SERVIÇOS DE
DIAGNÓSTICO MÉDICO.

PRESENTE EM **40PAÍSES**
EM **4 CONTINENTES.**

MAIS DE **20.000**
COLABORADORES,
MAIS DE **1.200 MÉDICOS.**

MAIS DE **450 LABORATÓRIOS**
E **1.600 UNIDADES**.

1,5 MILHÕES DE
RESULTADOS POR DIA.

PORTFÓLIO COM MAIS DE
5.000 TESTES DISPONÍVEIS.

SOLICITE MAIS INFORMAÇÃO:

808 303 203
geral@synlab.pt

www.synlab.pt

A200/FLY/PT/17042022