

## INTOLLERANZE ALIMENTARI DEFINIZIONE

Le Intolleranze od Ipersensibilità Alimentari si differenziano dalle Allergie Alimentari in quanto si manifestano con sintomi meno acuti ma protratti maggiormente nel tempo. Non provocano quasi mai delle reazioni violente ed immediate nell'organismo, e quindi spesso non sono direttamente collegabili all'assunzione del cibo che le determina. Si manifestano quasi sempre con una sintomatologia più o meno sfumata (stanchezza, cefalea, gonfiori addominali postprandiali, infezioni ricorrenti, dolori articolari, ecc.) o con modificazioni cutanee (pelle secca, eczemi, orticaria, ecc.); spesso sono correlate a disordini del Peso Corporeo, sia in eccesso che in difetto. Esse sono riconducibili all'accumulo nel tempo delle sostanze responsabili di Ipersensibilità, fino ad un livello che ad un certo punto supera la "dose soglia". A causa di questo periodo di latenza, spesso risulta difficile accettare e comprendere come si possa improvvisamente diventare Intolleranti ad un cibo comunemente introdotto quotidianamente o meglio pluri quotidianamente (v. frumento, olio di oliva, latticini, ecc.).

## DOMANDE FREQUENTI (FAQ)

### **Che cosa è FInDER?**

FInDER è un kit diagnostico per la rilevazione delle intolleranze alimentari basato su metodica ELISA computerizzata.

### **Che cosa significa il nome FInDER?**

FInDER è l'acronimo di Food Intolerance Digitalized Elisa Reader.

### **Perché avete scelto la metodica ELISA per l'esecuzione del test?**

La metodica Elisa rappresenta al giorno d'oggi la soluzione qualitativamente più valida per la rilevazione degli anticorpi nelle IgG umane, garantendo ottimi risultati in termini di serietà e ripetibilità.

### **Da quanti alimenti è composto il test FInDER?**

Il test FInDER è disponibile in tre tipologie da 50 alimenti, 92 alimenti e 184 alimenti.

### **Da dove provengono gli antigeni presenti nella piastra FInDER?**

Gli antigeni alimentari presenti nel test FInDER sono di origine italiana, prodotti in Italia e dedicati esclusivamente al mercato italiano. Che tipo di prelievo serve per poter effettuare il test? E' necessario un prelievo di sangue venoso o capillare in quanto il test viene effettuato con il siero del paziente; NON E' NECESSARIO IL DIGIUNO.

### **Come avviene la lettura dei dati?**

La lettura della reazione avviene tramite un lettore digitalizzato che evidenzia la reazione colorimetrica all'interno dei pozzetti di reazione.

### **Quali sono le differenze tra intolleranze alimentari ed allergie?**

Allergie e intolleranze: due disturbi apparentemente uguali, ma con caratteristiche ben distinte, nonostante i sintomi siano spesso confondibili. Tra "essere allergici" ed "essere intolleranti", infatti, esistono nette differenze, prima fra tutte la produzione di anticorpi. Nell'allergia, infatti, l'organismo produce quantità cospicue di IgE (Immunoglobuline di tipo E), mentre le intolleranze sono dovute generalmente a deficit enzimatici come avviene, per esempio, nell'intolleranza al latte che è causata da un deficit di lattasi. Inoltre, i tempi di manifestazione dei sintomi, dal momento di contatto con l'antigene (la sostanza in grado di stimolare una reazione negli organismi ad essi sensibilizzati), sono diversi a seconda si tratti di allergia o intolleranza: più rapidi nella prima e più lunghi (anche di alcuni giorni) nella seconda.

TEST PER LA RILEVAZIONE DELLE  
**A**INTOLLERANZE  
**ALIMENTARI**  
IgG SPECIFICHE ALLERGOLOGICHE



**FInDER**  
Food Intolerance Digitalized Elisa Reader

*«Fa' che il cibo sia la tua  
medicina e che la medicina sia il tuo cibo»*

*Ippocrate*

### **A chi è rivolto il test per le intolleranze alimentari?**

A tutti coloro che soffrono di manifestazioni cutanee, di problemi legati all'apparato digerente che si accusano particolarmente nel periodo postprandiale mediante cefalee, dolori addominali, nausea, meteorismo: problemi che rendono "pesante" lo svolgersi delle normali azioni quotidiane.

Test distribuiti tramite network



tel. 0543.1995503

www.insaluteweb.com



LABORATORIO CERTIFICATO  
IN QUALITÀ ISO 9001:2008

Laboratorio di riferimento  
**SPiRE**  
HEALTHCARE SOLUTIONS  
via I. Nagy n.5 - Scandiano (RE)  
[www.spirelab.com](http://www.spirelab.com)

**FI<sub>n</sub>DER**  
Food Intolerance Digitalized Elisa Reader

TEST PER LA RILEVAZIONE DELLE  
**A**INTOLLERANZE  
**ALIMENTARI**  
IgG SPECIFICHE ALLERGOLOGICHE

**Finder 184**

**ALIMENTI**

Acciuga	Ceci	Halibut	Noce del Brasile	Rosmarino	Vitello
Aglio	Cetriolo	Indivia	Noce moscata	Rucola	Vongole
Agnello	Chiodi di garofano	Kamut	Oca	Salmone	Zenzero
Albicocca	Cicoria	Kiwi	Oliva	Salvia	Zucca
Alloro	Ciliegia	Lampone	Orata	Sardina	Zucchini
Anacardi	Cinghiale	Latte di capra	Origano	Scarola	
Ananas	Cipolla	Latte di mucca	Ortica	Sedano	
Anatra	Cocco	Latte di pecora	Orzo	Segale	
Anice	Cocomero	Lattuga	Papaia	Seme di girasole	
Anguilla	Coda di rospo	Lenticchie	Paprika	Seme di lino	
Arachidi	Coniglio	Lepre	Parmigiano Reggiano	Seme di zucca	
Arancio	Coriandolo	Lievito di birra	Patata	Senape	
Aringa	Cozza	Limone	Pecorino	Seppia	
Asiago	Crescione	Liquirizia	Pepe nero	Sesamo	
Asparago	Cumino	Lupini	Peperoncino	Sgombro	
Astice	Dattero	Luppolo	Peperoni	Sogliola	
Avena	Emmentaler	Maggiorana	Pera	Soia	
Avocado	Erba cipollina	Maiale	Pesca	Spinaci	
Baccalà	Fagiano	Mais	Pinoli	Tacchino	
Banana	Fagiolini	Malto d'orzo	Piselli	Tapioca	
Basilico	Fagiolo	Mandarino	Pistacchio	Tè	
Bietola	Farro	Mandorla	Platessa	Tè verde	
Branzino	Fava	Mango	Pollo	Tiglio	
Broccoli	Fico	Manzo	Polpo	Timo	
Cacao	Fico d'india	Mela	Pomodoro	Tonno	
Cachi	Finocchio	Melanzana	Pompelmo	Trota	
Caffè	Formaggio fuso	Melograno	Porro	Uovo	
Calamaro	Fragola	Melone	Prezzemolo	Uva bianca	
Camomilla	Funghi champignon	Menta	Prugna	Uva rossa	
Cannella	Funghi porcini	Merluzzo	Quaglia	Verza	
Capperi	Gambero	Miele	Rafano	Vaniglia	
Carciofo	Gorgonzola	Mirtillo	Rapa		
Carota	Grana padano	Mora	Ravanello		
Castagna	Granchio	Mozzarella	Ribes		
Cavallo	Grano duro	Mozzarella di bufala	Ricotta		
Cavolfiore	Grano saraceno	Nocciola	Riso		
Cavolini di Bruxelles	Grano tenero	Noce	Rombo		



Test distribuiti tramite network



LABORATORIO CERTIFICATO  
IN QUALITÀ ISO 9001:2008

Laboratorio di riferimento



via I. Nagy n.5 - Scandiano (RE)

[www.spirelab.com](http://www.spirelab.com)

