



Food Detective identifica alimentos que levam à produção de anticorpos IgG os quais poderão estar na origem de diversas doenças, tais como, intolerância a alimentos, síndrome do cólon irritável, equizema, sobrepeso e artrite.

É um teste rápido, qualitativo, para detecção de anticorpos IgG para 59 diferentes grupos de alimentos

O que é Intolerância Alimentar

Intolerância alimentar (também conhecida como sensibilidade alimentar) pode ser o resultado de uma reação adversa de seu organismo a certos alimentos. Geralmente, os alimentos que incluímos regularmente em nossa dieta, ou os alimentos que desejamos, podem originar o problema. Os sintomas de Intolerância Alimentar advêm de vários fatores - uma deficiência de enzima, por exemplo, na intolerância a lactose; sensibilidade a certos produtos químicos, por exemplo, aminas no chocolate e no vinho tinto podem causar enxaquecas; ou uma resposta imune IgG, conforme indicação de resultados de testes.

Pesquisas mostram que a intolerância alimentar pode estar associada a anticorpos IgG elevados pelo sistema imunológico ao ingerirmos certos alimentos. Em circunstâncias normais, esses anticorpos formam complexos com proteínas dos alimentos. Esses complexos são eliminados por nosso sistema imunológico sem causar sintomas. Se os sistemas imunológico ou digestivo estiverem comprometidos, esses complexos podem se depositar no corpo, causando inflamação resultando em uma vasta gama de sintomas, como fadiga, síndrome do intestino irritável (SII), inchaço, enxaqueca, ou obesidade. Assim, nosso organismo percebe o alimento como sendo um alimento "problemático". Os sintomas podem durar por muitos dias e são geralmente intermitentes, dificultando a identificação dos alimentos que seu corpo não tolera. A intolerância alimentar não deve ser confundida com a alergia alimentar.