

Немецкая методика диагностики

16 ВИДОВ АНАЛИЗОВ НА ПИЩЕВУЮ АЛЛЕРГИЮ ИЛИ ПИЩЕВУЮ НЕПЕРЕНОСИМОСТЬ

Немецкая компания Dr. Fooke предлагает

16 видов анализов, различных по составу и компоновки диагностируемых аллергенов, для дальнейшего назначения исключающих диет на основе выявления отклоняющихся от нормы высоких уровней реакций иммунной системы, используя для идентификации метод ИФА с автоматизированной регистрацией реакций клеточных элементов крови на введение отдельных антигенов пищи.

Почему выбирают анализы именно Dr. Fooke?

Причина — **Выгодно**

ПАЦИЕНТАМ, потому что все 16 предлагаемых тестов – **самые экономичные** из всех представленных на рынке России и бывших стран СНГ. Для пациента в первую очередь – это рационализация затрат, т.к. стабильность в современном мире напрямую зависит от материальной независимости. И во вторую, это возможность получить **максимально развернутый и информативный анализ**, рекомендуемый для всех возрастных групп, от детей первого года жизни, до пожилых людей любого возраста. Диагностируются минимум 16, максимум 205 видов аллергенов, на пищевую аллергию (IgE) или на пищевую непереносимость (IgG4) или одновременно на пищевую аллергию + непереносимость (IgE + IgG4), персонализировано для каждого пациента.

МЕДИКАМ, потому что для специалиста-врача, крайне важно с **максимальной точностью** определить продукты антагонисты, что позволит ему принять правильное решение по коррекции программы питания и постановке объективного диагноза, как истинной пищевой аллергии, так и пищевой непереносимости. А комбинация тестов на гиперчувствительность немедленного и замедленного типов более надежно подтвердит наличие аллергии: определение специфических антител Е и G классов **на 90% более эффективно** идентифицирует пищевую аллергию, чем провокационные пробы, и, наоборот, добавление результатов кожных тестов к совокупным данным по специфическим Ig обоих классов не увеличивает число идентифицируемых аллергенов.

В чем секрет анализов Dr. Fooke?

В РЕЗУЛЬТАТАХ ваших тестов, которые создают циклопедию для индивидуума в виде персонализированной подборки продуктов питания, пищевых добавок и других тестируемых аллергенов, разрешенных именно вам, тех, которые будут безопасны и наоборот выявят те вещества, которые вам могут нанести вред. Пациент получает на руки документ о наличии специфических антител, к каждому продукту в количественном значении (например, к антигенам молока) и полностью исключает его из своего рациона на 3-6 месяцев. При этом, концентрации аллерген-специфических Ig постепенно снижаются, и результаты теста становятся отрицательными. Если в течение указанного времени, полностью исключить употребление продуктов, вызывающих аллергическую реакцию, то в большинстве случаев удастся в дальнейшем употреблять данные продукты 1 раз в 3-4 дня без выраженных реакций.

Кому показан данный вид исследования

ВСЕМ ТЕМ, кто стремится **быть на шаг впереди** знаний о своем здоровье, кто хочет знать, как рацион питания может влияет на его здоровье, для всех тех, кому важно быть лучше подготовленным к принятию обоснованных решений в отношении своего образа жизни в сфере безопасности потребляемых продуктов питания и их влияния на его организм.



Новым семьям

Знать о подозрительных продуктах, негативно влияющих на здоровье во время беременности будущей мамы и ее малыша, который активно развивается в утробе. Быть на шаг впереди знаний о потребностях вашего ребенка в области его будущего здоровья, желая убедиться, что потребляемые продукты подходят именно ему, для защиты от формирования тяжелых аллергических реакций в старшем возрасте.



Тем, кто проходит лечение

Расширьте свои права и возможности, получив информацию для улучшения вашего лечения, почувствуйте контроль над ситуацией, которая может казаться быть непреодолимой, проверьте лекарственное взаимодействие, основываясь на профиле вашего теста.



Кому за пятьдесят

Наслаждайтесь хорошим здоровьем в будущем, делая осознанный выбор сейчас, стремясь оставаться активным, энергичным и подтянутым, проверив специфические продукты, пищевые добавки и другие вещества против вашего генетического профиля.



Тем, кто занимается фитнесом и спортом

Поднимите свою физическую форму на новую ступень с персонализированными взглядами на здоровье, откройте для себя новые способы улучшить и защитить свой уровень физической подготовки, определив как ваше тело реагирует на физические упражнения при выборе питания, имея возможность обсуждения вашей диеты с вашим тренером.



Бизнесменам и путешественникам

Ваш личный медицинский информационный спутник, когда вы в дороге или за границей, на постоянно высоком уровне стресса, чтобы лучше управлять своим здоровьем, хорошим самочувствием, своей безопасностью и преждевременным старением организма.



Пищевая панель для детей раннего возраста

Диагностируются 16 пищевых аллергенов

Каталожный № 13091-RU

Назначение

Панель предназначена для диагностики 16-ти пищевых аллергенов на IgE (пищевую аллергию) и (или) IgG4 (пищевую непереносимость) на аллергены являющиеся одной из основных причин заболеваний пищевой аллергии у детей первых лет жизни.

Тест рекомендуется пройти детям с повышенной чувствительностью к пищевым продуктам с первых лет жизни ребенка, которые оказывают большое влияние на формирование тяжелых аллергических заболеваний в старшем возрасте. В панели представлены продукты обладающие наибольшей аллергенностью.

Результаты анализа

Количественные результаты теста выдаются с указанием концентраций и классов IgE-антител и (или) IgG4-антител по каждому из 16 аллергенов в отдельности. Пищевая панель для детей раннего возраста рассчитана на 6-ть анализов для 6-ти пациентов.

Продукты обладающие наибольшей аллергенностью

Коровье молоко — наиболее частая причина развития пищевой аллергии у детей раннего возраста, прежде всего, первого года жизни которая чаще встречается у детей, находящихся на искусственном вскармливании. Развитию молочной аллергии у них способствует необоснованно раннее введение различных молочных смесей, в том числе неадаптированных, а также преждевременное (в 2-3 месяца и ранее) назначение молочных каш, особенно детям, генетически предрасположенным к атопии. В редких случаях аллергия к белкам коровьего молока развивается у младенцев, находящихся на естественном вскармливании. Это может быть связано с избыточным употреблением матерью в период беременности молочных продуктов, что способствует формированию внутриутробной сенсибилизации, а также использованием молочных смесей для докорма в первые дни жизни после рождения ребенка, чрезмерным употреблением матерью молока и молочных продуктов в период кормления грудью.

В дальнейшем каждый вновь вводимый пищевой белок (круп, овощей, мяса, яиц, рыбы и т.п.) является новым потенциальным аллергеном, который может способствовать развитию аллергических реакций, особенно в первые месяцы жизни ребенка, когда иммунная и ферментная системы желудочно-кишечного тракта еще недостаточно зрелые.

Высокоаллергенным продуктом являются куриные яйца, нередко аллергия к белкам куриных яиц сочетается с непереносимостью куриного мяса и бульона.

Частой причиной обострений аллергических заболеваний является рыба: большинство детей реагируют на все виды рыбы, однако, аллергия к морской рыбе встречается чаще, чем к речной.

Существенное значение в развитии аллергических реакций у детей имеют и пищевые продукты растительного происхождения. Белки зерен злаков, в первую очередь пшеницы и ржи, реге риса, овса, гречихи, обладают выраженной аллергенной активностью.

У детей первого года жизни причиной возникновения или обострения атопического дерматита и гастроинтестинальных проявлений аллергии могут быть соевые продукты. Это обусловлено широким использованием сои и ее производных в пищевой промышленности в качестве заменителей молока и молочных продуктов, мяса, а также добавок в кондитерские и колбасные изделия, соусы, которые распространены в питании населения, в том числе беременных и кормящих женщин.

Диагностируются аллергены

- | | |
|----------------------------|--|
| 1. f2 Молоко коровье | 9. f41 Лосось (сёмга) |
| 2. f3 Треска атлантическая | 10. f45 Дрожжи пекарские |
| 3. f4 Пшеничная мука | 11. f74 Кукуруза (зерно) |
| 4. f9 Рис | 12. f79 Глютен/Глиадин (клейковина) |
| 5. f11 Гречневая крупа | 13. f83 Мясо курицы |
| 6. f13 Арахис | 14. f217 Соя (соевый протеин) |
| 7. f26 Мясо свинины | 15. f219 Козье молоко |
| 8. f27 Мясо говядины | 16. f252 Куриное яйцо цельное (желток и белок) |

Расстановка аллергенов в планшете



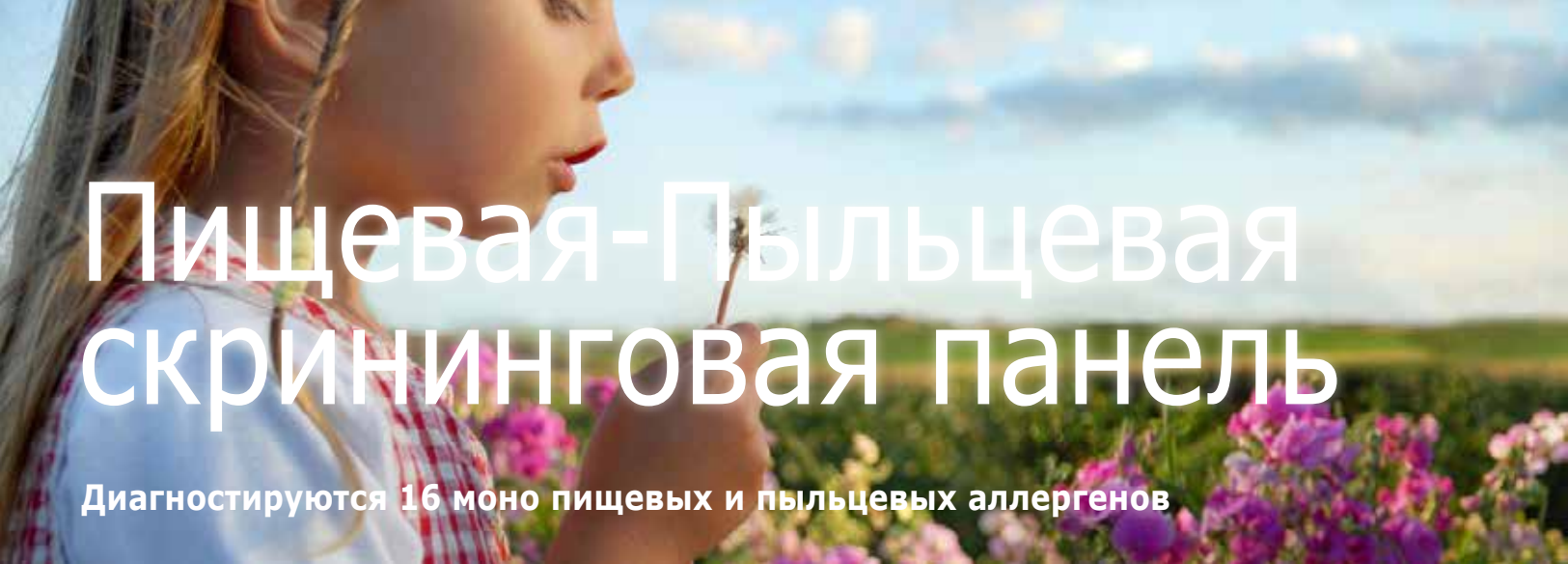
Комплектация

Реагенты необходимые для постановки анализа на IgG4:

1. Планшет с нанесёнными аллергенами Кат. №13091-RU.
2. Набор калибраторов Кат. № 12040-G4.
3. Набор реагентов, доступен в трех форматах: Кат. № 10106PG на 96 опр. или Кат. № 10105PG на 192 опр. или Кат. № 101010PG на 960 опр.

Реагенты необходимые для постановки анализа на IgE:

1. Планшет с нанесёнными аллергенами Кат. №13091-RU.
2. Набор калибраторов Кат. № 12050E.
3. Набор реагентов, доступен в трех форматах: Кат. № 10108E на 96 опр. или Кат. № 10107E на 192 опр. или Кат. № 10102E на 960 опр.



Пищевая-Пыльцевая скрининговая панель

Диагностируются 16 моно пищевых и пыльцевых аллергенов

Каталожный № 13093-RU

Назначение

Панель предназначена для диагностики 7-ми пищевых и 8-ми пыльцевых аллергенов на IgE (пищевую аллергию) с перекрестной реактивностью между пыльцевыми и пищевыми аллергенами.

Тест рекомендуется пройти всем тем, у кого перекрестная пищевая реактивность оказывает выраженное негативное влияние на качество жизни, в том числе детям раннего возраста. Так как реакции на растительную пищу, в отличие от реакций на пыльцу, могут возникать круглогодично, вне зависимости от периода цветения.

Отказ от того или иного продукта, вызывающего такую реакцию, зачастую воспринимается родителями таких детей, как некий каприз и нежелание употреблять в пищу сырые овощи и фрукты.

Результаты анализа

Количественные результаты теста выдаются с указанием концентраций и классов IgE-антител по каждому из 16 аллергенов в отдельности. Пищевая-Пыльцевая скрининговая панель рассчитана на 6-ть анализов для 6-ти пациентов.

Общая информация

Причина, почему возникают перекрестные реакции между пыльцевыми и пищевыми аллергенами, заключается в том, что в различных источниках встречаются гомологичные (похожие) по своему составу молекулы аллергенов.

К примеру - если ребенок страдает от аллергии, вызванной пыльцой с плодовых деревьев, плоды на которых они растут, могут провоцировать аллергическую реакцию. Дети, у кого повышенная реакция на пыльцу не плодовых деревьев, могут иметь перекрестную аллергию на морковь и сельдерей. Пациенты, которые имеют аллергию на арахис, могут чувствовать последствия употребления в пищу бананов, сливы, персика, гороха, фасоли, чечевицы и других бобовых.

Классическая аллергия на пыльцу трав очень часто сопровождается аллергией на помидоры, сельдерей и персик. Цветет: лебеда - опасны свекла и шпинат; полынь - опасны цитрусовые, подсолнечное семя, цикорий, мед, некоторые чаи и настои; амброзия - опасны дыня, бананы, семечки подсолнуха.

Присутствует аллергия на злаковые: овсяницу, тимopheевку, ежу - опасны мед и продукты пчеловодства, геркулес, овес, пшеница, ячмень, рожь, манная крупа, возможны реакции на клубнику, землянику, цитрусовые, сою, бобы, арахис, кукурузу, щавель и пыльцу трав того же семейства (злаковых).

Цветет: береза, ольха, лещина - опасны яблоки, груши, абрикосы, вишня, черешня, слива, персики, киви, клубника, орехи, морковь, сельдерей, картофель, петрушка, помидоры, огурцы, лук, кориандр, мед.

Ключевые мотиваторы

Лица, у которых наблюдаются сильная аллергия на пыльцу, также являются лицами, наиболее подверженными перекрёстным реакциям. Некоторые из них реагируют на продукты питания лишь в период цветения, другие могут иметь симптомы на протяжении всего года.

Если у вас или ребенка диагностирована перекрестная аллергия любого из типов, актуальным становится вопрос соблюдения специальной диеты. С одной стороны, нужно исключить из рациона продукты, которые провоцируют возникновение аллергии. С другой – не допустить, чтобы организм испытывал дефицит полезных веществ.

Определить наличие перекрестных реакций, разработать сбалансированную и полезную диету при любой аллергии может только врач. И здесь ему необходим результат вашего теста.

Диагностируются аллергены

- | | |
|------------------------|---------------------------------------|
| 1. f4 Пшеничная мука | 9. t3 Береза белая |
| 2. f13 Арахис | 10. t4 Лещина обыкновенная (орешник) |
| 3. f25 Помидор (томат) | 11. g3 Ежа сборная (ежа обыкновенная) |
| 4. f30 Груша | 12. g4 Овсяница луговая |
| 5. f31 Морковь | 13. g6 Тимофеевка луговая |
| 6. f43 Дрожжи пивные | 14. w4 Амброзия ложная |
| 7. f49 Яблоко | 15. w5 Полынь горькая |
| 8. t2 Ольха серая | 16. w15 Лебеда |

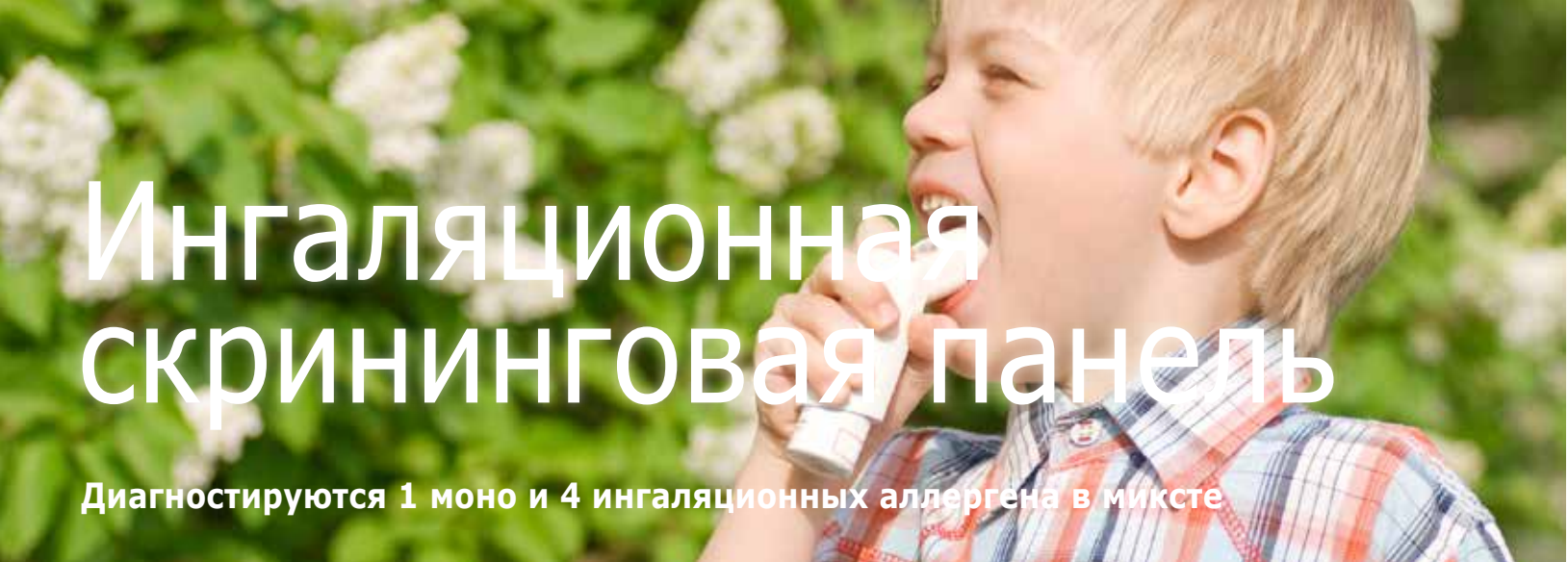
Расстановка аллергенов в планшете



Комплектация

Реагенты необходимые для постановки анализа на IgE:

1. Планшет с нанесёнными аллергенами Кат. №13093-RU.
2. Набор калибраторов Кат. № 12050E.
3. Набор реагентов, доступен в трех форматах: Кат. № 10108E на 96 опр. или Кат. № 10107E на 192 опр. или Кат. № 10102E на 960 опр.



Ингаляционная скрининговая панель

Диагностируются 1 моно и 4 ингаляционных аллергена в миксте

Каталожный № 13092-RU

Назначение

Панель предназначена для диагностики 15 моно и 4-х ингаляционных аллергенов в миксте на определение sIgE на аллергены окружающие ребенка в воздухе, которые небезразличны для его дыхательных путей, когда организм ребенка реагирует на них проявлениями, которые мы называем аллергией, с симптомами подобными с описанием пищевой аллергии.

Тест рекомендуется пройти детям, чтобы знать, до какой степени аллергия у вашего малыша представляет собой серьезную проблему. Временное ли это неудобство, которое удастся устранить, или аллергия создает помеху для нормального роста, развития и поведения малыша?

Результаты анализа

Количественные результаты теста выдаются с указанием концентраций и классов IgE-антител по каждому из 15 моно аллергенов в отдельности и суммарному уровню для 4 аллергенов в 1 миксте. Ингаляционная скрининговая панель рассчитана на 6-ть анализов для 6-ти пациентов.

Общая информация

Необходимо выяснить, какие аллергены с наибольшей вероятностью вызывают у вашего ребенка аллергические проявления. Клиническая манифестация аллергических заболеваний у детей младше четырех лет чаще всего обусловлена сенсibilизацией к пищевым и ингаляционным аллергенам (продукты питания повседневного рациона, домашняя пыль, плесень, пыльца растений, эпителиальные аллергены животных).

Состав панели составлен с учетом эффектов перекрестной сенсibilизации (к сходным структурам в составе разных аллергенов) и ко-сенсibilизации (одновременной сенсibilизации к разным аллергенам), что определяет максимально полный охват разнообразных сенсibilизирующих факторов, способных вызвать реакцию у ребенка.

Ключевые мотиваторы

Выяснить конкретно о гиперчувствительности к пыльце у детей раннего возраста. Всегда необходимо убедиться, что симптомы связаны или не связаны именно с пыльцой.

Понять, какие аллергены вызывают дискомфорт: бытовые аллергены – клещи домашней пыли. В любом жилище имеется большой спектр этих клещей, и они сильно отличаются, как отличается одно жилище от другого.

Также часто встречается чувствительность и к плесневым аллергенам - спорам растений, которые разрастаются в темных, прохладных, влажных местах, называются плесенью, или ложномучнистой

росой. Плесень можно отыскать в шкафах, на чердаке, кусочках обоев, старых матрасах, подушках и одеялах, корзинах, влажном ковре, мусорных ведрах, занавесках для душа, полках в ванной комнате, кафеле туалета и на домашних растениях. Часто игнорируемым источником плесени в спальнях является увлажнитель воздуха. Вне дома источниками плесени являются кучи влажной, прошлогодней травы, опавших листьев, поленницы дров.

Эпидермальные аллергены – собака, кошка, птица или домашнее животное ваших соседей. Когда ваш ребенок играет с домашним животным, не возникает ли у него чиханья, насморка или свистящего дыхания? Зачастую ребенок на улице может общаться с животным, вызывающим у него аллергию, без каких-либо неприятных последствий, но стоит им перенести свои игры в дом, как он немедленно начинает чихать. Знайте, что необходимость в расставании с домашним животным целиком зависит от того, насколько сильна у ребенка аллергия на него.

Диагностируются аллергены

- | | |
|--------------------------------------|---|
| 1. d1 Dermatophagoides pteronyssinus | 9. t3 Береза белая |
| 2. d2 Dermatophagoides farinae | 10. g4 Овсяница луговая |
| 3. e1 Кошка (эпителий) | 11. g6 Тимофеевка луговая |
| 4. e5 Собака (эпителий) | 12. g12 Рожь посевная (рожь культурная) |
| 5. e88 Мышь (эпителий и белок) | 13. g18 Ячмень обыкновенный |
| 6. Ex6 Перо микст 6 | 14. g20 Кукуруза |
| 7. m2 Cladosporium herbarum | 15. w8 Одуванчик лекарственный |
| 8. m3 Aspergillus fumigatus | 16. w29 Подсолнечник |

Микст: Ex6 Голубь (оперение); Гусь (оперение); Курица (оперение); Утка (оперение).

Расстановка аллергенов в планшете



Комплектация

Реагенты необходимые для постановки анализа на IgE:

1. Планшет с нанесёнными аллергенами Кат. №13092-RU.
2. Набор калибраторов Кат. № 12050E.
3. Набор реагентов, доступен в трех форматах: Кат. № 10108E на 96 опр. или Кат. № 10107E на 192 опр. или Кат. № 10102E на 960 опр.

Педиатрическая пищевая панель

Диагностируются 24 пищевых аллергена

Каталожный № 13076-BVR

Назначение

Панель предназначена для диагностики 24-х пищевых аллергенов на IgE (пищевую аллергию) и (или) IgG4 (пищевую непереносимость) для детей раннего возраста на пищевые продукты обладающие наибольшей аллергенностью и ответственных за развитие аллергии, для диагностики состояний, связанных с пищевой непереносимостью, особенно у детей раннего возраста, учитывая возможность внутриутробной сенсибилизации и сенсибилизации через грудное молоко, в связи с недостаточностью барьерной функции желудочно-кишечного тракта, обусловленной его морфофункциональной и иммунной незрелостью.

Тест рекомендуется пройти детям с аллергической предрасположенностью, бронхиальной астмой, длительным кашлем или насморком, частым повышением температуры без видимых причин, атопическим дерматитом или диатезом, высыпаниями на коже, напоминающие укусы насекомых или след от ожога крапивой.

Результаты анализа

Количественные результаты теста выдаются с указанием концентраций и классов IgE-антител и (или) IgG4-антител по каждому из 24 аллергенов в отдельности. Педиатрическая пищевая панель рассчитана на 4-ре анализа для 4-х пациентов.

Общая информация

Пищевая аллергия, являясь первой по времени развития сенсибилизацией, оказывает огромное влияние на формирование и последующее развитие всех аллергических заболеваний у детей. При рассмотрении возрастной эволюции пищевой аллергии было отмечено, что у 20% детей своевременное и адекватное лечение пищевой аллергии приводит к клиническому выздоровлению. У 41% детей происходит трансформация клинических проявлений пищевой аллергии со сменой органов-мишеней. У 38% формируются сочетанные проявления пищевой аллергии с вовлечением нескольких шоковых органов (кожа, пищеварительный тракт, дыхательная система). На фоне пищевой аллергии у ряда детей (34%) развивается повышенная чувствительность к другим видам аллергенов.

Ключевые мотиваторы

Защита здоровья и благополучия детей и родителей.
Желание родителей убедиться, что продукты подходят их ребенку.
Второе мнение (и больше информации) о диете назначенной их ребенку.
Информация для школы и воспитателей о запрещенных продуктах для ребенка (детей).
Найти правильную диету, соответствующую аллергическому профилю вашего ребенка (детей).

Диагностируются аллергены

- | | |
|--------------------------------|--------------------------|
| 1. f1 Белок куриного яйца | 13. f25 Томат |
| 2. f252 Куриное яйцо (цельное) | 14. f31 Морковь |
| 3. f2 Молоко коровье | 15. f35 Картофель |
| 4. f251 Сыр пармезан | 16. f65 Чечевица |
| 5. f63 Отварная говядина | 17. f255 Пшеница (зерно) |
| 6. f83 Мясо курицы | 18. f13 Арахис |
| 7. f157 Треска | 19. f17 Фундук |
| 8. f41 Лосось (сёмга) | 20. f29 Банан |
| 9. f162 Морской язык | 21. f30 Груша |
| 10. f9 Рис | 22. f44 Клубника |
| 11. f12 Горох | 23. f49 Яблоко |
| 12. f14 Соя | 24. f52 Шоколад |

Расстановка аллергенов в планшете



Комплектация

Реагенты необходимые для постановки анализа на IgG4:

1. Планшет с нанесёнными аллергенами Кат. №13076-BVR.
2. Набор калибраторов Кат. № 12040-G4.
3. Набор реагентов, доступен в трех форматах:
Кат. № 10106PG на 96 опр. или Кат. № 10105PG на 192 опр. или Кат. № 101010PG на 960 опр.

Реагенты необходимые для постановки анализа на IgE:

1. Планшет с нанесёнными аллергенами Кат. №13076-BVR.
2. Набор калибраторов Кат. № 12050E.
3. Набор реагентов, доступен в трех форматах:
Кат. № 10108E на 96 опр. или Кат. № 10107E на 192 опр. или Кат. № 10102E на 960 опр.

Скрининговая пищевая панель

Диагностируются 5 моно и 70 пищевых аллергенов в микстах

Каталожный № 13035-B

Назначение

Панель предназначена для диагностики 5 моно и 70 пищевых аллергенов в микстах на IgE (пищевую аллергию) и (или) IgG4 (пищевую непереносимость) для обследования всех возрастных групп.

К сожалению, только очень больные люди, или люди, умеющие слушать свой организм, (но таких людей увы, не много), возможно могут определять какая пища им нужна и полезна, а какая вредна, и посредством употребления какой пищи они могут выровнять свое физическое состояние. Анализ с применением скрининговой пищевой панели позволит экономично определить, связаны ли их симптомы с аллергией и подтвердить, аллергическую реакцию группы аллергенов, к которой имеется чувствительность, для дальнейшего прицельного обследования на конкретные аллергены.

Результаты анализа

Количественные результаты теста выдаются с указанием концентраций и классов IgE-антител и (или) IgG4-антител по каждому из 5 моно аллергенов в отдельности и суммарному уровню для 70 аллергенов в микстах. Панель пищевые добавки рассчитана на 4-ре анализа для 4-х пациентов.

Общая информация

Скрининговое обследование пациента — это начальный этап диагностики в аллергологии. Скрининговый подход к выявлению специфических IgE-антител, IgG4-антител, с помощью микстов аллергенов позволяет выбрать наиболее экономичную для пациента схему анализа, исходя из клинических задач. Миксты — это смеси аллергенов, состоящие из 3-10 так называемых "ведущих аллергенов" которые были внедрены в соответствующие миксты и подобраны с учетом распространенности аллергенов, что позволяет врачу существенно сузить круг поиска опасных для пациента антигенов.

Ключевые мотиваторы

Снижение расходов пациента.
Максимальное увеличение шансов больного на излечение.
Повышение работоспособности и качества жизни пациента.
Элиминация, или исключение из питания причинно значимого пищевого аллергена.

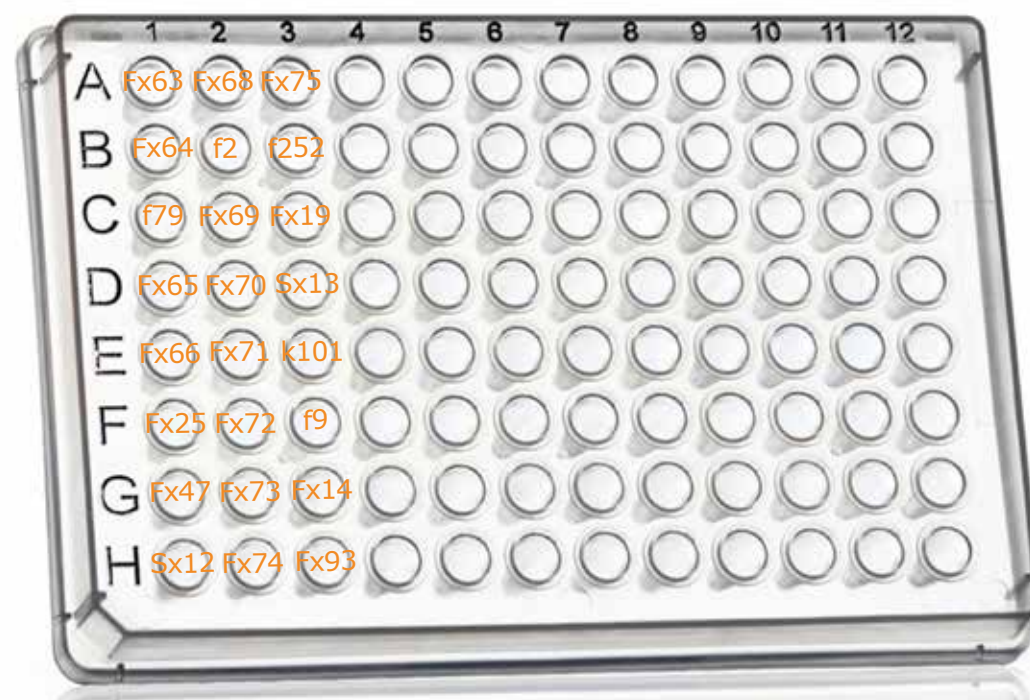
Диагностируются аллергены

5 моно алллергенов:

- | | |
|--------------------------------|------------------------------------|
| 1. f252 Куриное яйцо (цельное) | 3. f79 Глютен глиадин |
| 2. f2 Коровье молоко | 4. f9 Рис |
| | 5. k101 Пищевая добавка E181 Танин |

70 аллергенов в 19 микстах: Fx14 Морепродукты: краб, креветки, мидии, лобстер. Fx19 Цитрусовые: лимон, апельсин, мандарин, грейпфрут. Fx25 Компоненты молока: альфа-лактальбумин, бета-лактоглобулин, казеин. Fx47 Капуста: капуста белокочанная, краснокочанная, зеленая, савойская. Fx63 Орехи: кунжутные семечки, арахис, фундук, миндаль. Fx64 Лук, чеснок. Fx65 Мясо птицы: мясо утки, гуся, курицы, индейки. Fx66 Ягоды: клубника, малина, смородина, черника. Fx68 Масло: масло из чертополоха (расторопши), подсолнечное, оливковое. Fx69 Дрожжи: пекарские, пивные. Fx70 Бобовые: горох, соя, белая фасоль, чечевица. Fx71 Мясо: свинина, говядина, баранина, крольчатина. Fx72 Кофе, чай. Fx73 Овощи: томат, морковь, картофель, огурец, кабачок цуккини. Fx74 Рыба: форель, лосось, окунь, треска, карп, судак. Fx75 Зерновые: пшеничная, ржаная, гречневая мука, пшеница спельта (полба). Fx93 Молоко: молоко соевое, козье, овечье. Sx12 Перцы: чёрный, зелёный, красный, белый перцы горошком. Sx13 Специи: лавровый лист, укроп, петрушка, корень петрушки.

Расстановка аллергенов в планшете



Комплектация

Реагенты необходимые для постановки анализа на IgG4:

1. Планшет с нанесёнными аллергенами Кат. №13035-B.
2. Набор калибраторов Кат. № 12040-G4.
3. Набор реагентов, доступен в трех форматах:
Кат. № 10106PG на 96 опр. или Кат. № 10105PG на 192 опр. или Кат. № 101010PG на 960 опр.

Реагенты необходимые для постановки анализа на IgE:

1. Планшет с нанесёнными аллергенами Кат. №13035-B.
2. Набор калибраторов Кат. № 12050E.
3. Набор реагентов, доступен в трех форматах:
Кат. № 10108E на 96 опр. или Кат. № 10107E на 192 опр. или Кат. № 10102E на 960 опр.

Пищевые добавки панель

Диагностируются 24 пищевые добавки

Каталожный № 13090-A

Назначение

Панель предназначена для диагностики 24-х пищевых добавок на IgE (пищевую аллергию) и (или) IgG4 (пищевую непереносимость) для обследования всех возрастных групп, во всех случаях, когда пищевая аллергия наблюдается ко многим не родственным видам продуктов, или не удастся выявить пищевой аллерген.

Тест рекомендуется пройти всем тем, кто осведомлен, что пищевые добавки, кроме гастрономии, часто встречаются в косметических, фармацевтических, химических и многих других производствах, а значит вызывают аллергию у лиц, связанных с профессиональной деятельностью тех профессий, где применяются эти добавки.

Результаты анализа

Количественные результаты теста выдаются с указанием концентраций и классов IgE-антител и (или) IgG4-антител по каждой пищевой добавке в отдельности. Панель пищевые добавки рассчитана на 4-ре анализа для 4-х пациентов.

Общая информация

Риски аллергических последствий на здоровье человека, связанные с пищевыми добавками, обладают довольно высокой вероятностью, многие из них проявляются с определенной задержкой. Для постановки правильного диагноза большое значение имеют знания о применении каждой из тестируемых добавок в отдельности, где и в какой индустрии они используются. Пищевые добавки способны вызывать аллергические или псевдоаллергические реакции, с возможностью формирования сенсibilизации к ним, и наличием перекрестно-реагирующих свойств с различными группами пищевых аллергенов. Влияние на активность различных ферментов стали предметом необходимости диагностики реакций непереносимости пищевых добавок у больных с аллергией. Особенно часто сверхчувствительность к пищевым добавкам встречается у больных атопией.

Ключевые мотиваторы

Они будут короткими: разнообразное и полноценное питание – вот источник здоровья. Даже самые "навороченные и необходимые" пищевые добавки, витаминные комплексы и БАДы не сделают вас здоровым в лучшем случае, а в худшем — способны сами лишить вас и здоровья и сократить вашу жизнь. Вам нужно быть осторожным при использовании добавок с различными лекарствами и другими травяными средствами.

Диагностируются аллергены

Консерванты:

1. Ko4 Сорбиновая кислота E200
2. Ko2 Бутилпарабен E209
3. Ko5 Бензойная кислота E210
4. Ko1 Этилпарабен E214
5. Ko3 Пропилпарабен E216
6. Ko6 Гидросульфат натрия E222
7. k123 Сульфат натрия E221
8. k120 Пиросульфит натрия E223
9. k122 Нитрит калия E249
10. k109 Нитрат натрия E250
11. k121 Нитрат калия E252

Красители:

12. c112 Тартразин E102

13. k96 Жёлтый хинолиновый E104
14. k97 Жёлтый солнечный закат E210
15. k99 Амарант E123
16. k126 Понсо 4R E124
17. c119 Эритрозин E127
18. k124 Синий патентованный V E131
19. k128 Индигокармин E132
20. k125 Зелёный S E142
21. k127 Чёрный блестящий BN E151

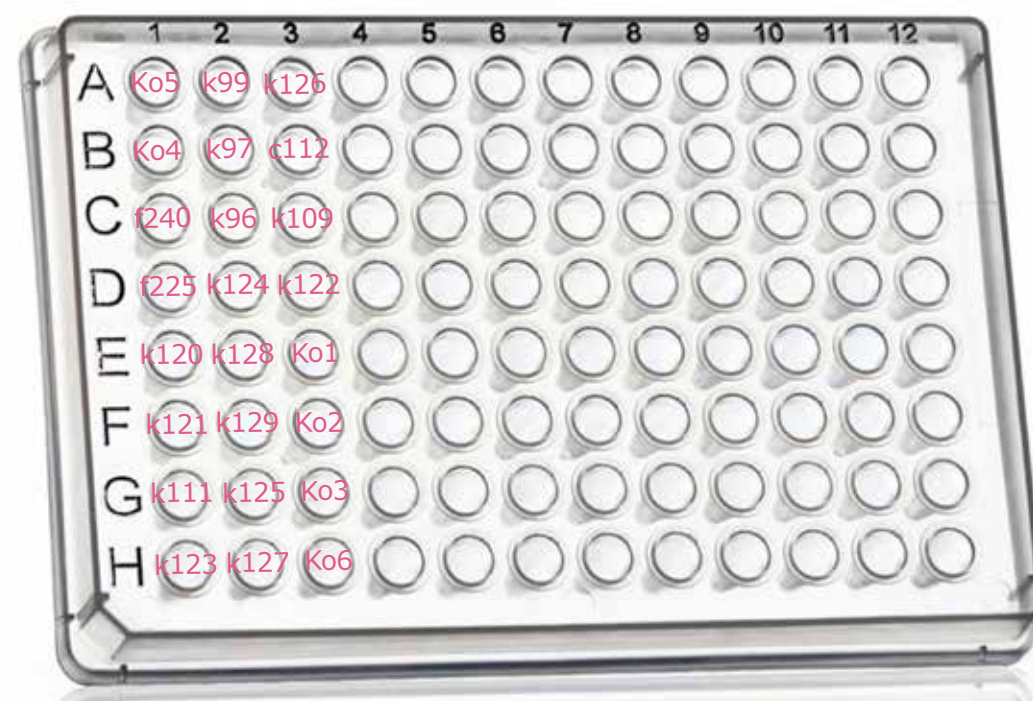
Усилители вкуса:

22. f225 Глутамат E621
23. f240 Аспартам E951

Подсластитель:

24. k111 Сахарин E954

Расстановка аллергенов в планшете



Комплектация

Реагенты необходимые для постановки анализа на IgG4:

1. Планшет с нанесёнными аллергенами Кат. №13090-A.
2. Набор калибраторов Кат. № 12040-G4.
3. Набор реагентов, доступен в трех форматах:
Кат. № 10106PG на 96 опр. или Кат. № 10105PG на 192 опр. или Кат. № 101010PG на 960 опр.

Реагенты необходимые для постановки анализа на IgE:

1. Планшет с нанесёнными аллергенами Кат. №13090-A.
2. Набор калибраторов Кат. № 12050E.
3. Набор реагентов, доступен в трех форматах:
Кат. № 10108E на 96 опр. или Кат. № 10107E на 192 опр. или Кат. № 10102E на 960 опр.

Для детей старшего возраста панель

Диагностируются 44 моно и 16 пищевых аллергенов в микстах

Каталожный № 13074-BVR

Назначение

Панель предназначена для диагностики 44 моно и 16 пищевых аллергенов в микстах на IgE (пищевую аллергию) и (или) IgG4 (пищевую непереносимость) для детей от 5 лет и старше, для диагностики пищевых аллергенов, вызывающих аллергические реакции у 95% лиц, с симптомами аллергии.

Тест необходимо пройти всем тем, кто понимает, что, когда мы принимаем пищу, мы подразумеваем, что она будет преобразована в некий строительный материал и энергию, необходимую для формирования молодого растущего организма. Прежде всего наш организм поддерживает те свои участки, которые наиболее ослаблены, там, где в первую очередь нужен этот материал и эта энергия. Обычно это участки, ослабленные по роду или недавно пережившие негативное воздействие (травму, воспаление и пр.). У детей, естественно, они идут в первую очередь в места наиболее интенсивного роста. И получается, что в результате описанного выше процесса, от употребления неподходящих продуктов страдают прежде всего слабые места в организме и так реализуется наследственная негативная программа на физическом уровне.

Результаты анализа

Количественные результаты теста выдаются с указанием концентраций и классов IgE-антител и (или) IgG4-антител по каждому из 44 моно аллергенов в отдельности и суммарному уровню для 16 аллергенов в 4 микстах. Панель для детей старшего возраста рассчитана на один анализ для одного пациента.

Общая информация

Страдают уже единожды пострадавшие места и, как результат: хроническое заболевание и соответствующее неполноценное развитие детей. Логично, что для того, чтобы благоприятным образом воздействовать на этот процесс нужно устранить или ограничить контакт пищеварительной системы с той пищей, которую она пока расщеплять полноценно не может.

Ключевые мотиваторы

"Мы-то, что мы едим", — говорят медики, и это чистая правда. Накопления в организме неестественных элементов или продуктов антагонистов, с которыми не может справиться внутренняя регулирующая система, порождает спектр заболеваний. Облегчить состояние помогает знание причин в каждом конкретном случае. Выяснить, какие продукты вызывают дискомфорт, поможет анализ на непереносимость пищевых продуктов.

Диагностируются аллергены

- | | | |
|--------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1. f2 Коровье молоко | 15. f9 Рис | 30. f30 Груша |
| 2. f251 Сыр пармезан | 16. f14 Соя | 31. f33 Апельсин |
| 3. f252 Куриное яйцо (цельное) | 17. f25 Томат | 32. f34 Мандарин |
| 4. f26 Мясо свинины | 18. f35 Картофель | 33. f44 Клубника |
| 5. f57 Мясо утки | 19. f46 Болгарский перец | 34. f49 Яблоко |
| 6. f83 Мясо курицы | 20. f47 Чеснок | 35. f53 Персик |
| 7. f63 Отварная говядина | 21. f48 Лук | 36. f73 Черешня |
| 8. f88 Мясо баранины | 22. f61 Цветная капуста | 37. f152 Абрикос |
| 9. f167 Мясо кролика | 23. f65 Чечевица | 38. f13 Арахис |
| 10. f3 Треска | 24. f122 Оливки | 39. f17 Фундук |
| 11. f40 Тунец | 25. f127 Шампиньоны | 40. f16 Грецкий орех |
| 12. f41 Лосось (сёмга) | 26. f137 Спаржа | 41. f20 Миндаль |
| 13. f160 Сардины | 27. f172 Артишок | 42. f45 Пекарские дрожжи |
| 14. 174 Скумбрия | 28. f176 Баклажан | 43. f52 Шоколад |
| | 29. f255 Пшеница (зерно) | 44. f95 Кофе |

Миксты: Fx41 Ракообразные: краб, langoust, омар (рак), креветки. Sx6 Специи: душистый перец, паприка, жгучий красный перец, перец чили, перец пеперони. Sx7 Перцы: белый, зелёный, чёрный перцы горошком. Sx14 Специи: петрушка, базилик, орегано, шалфей.

Расстановка аллергенов в планшете



Комплектация

Реагенты необходимые для постановки анализа на IgG4:

1. Планшет с нанесёнными аллергенами Кат. №13074-BVR.
2. Набор калибраторов Кат. № 12040-G4.
3. Набор реагентов, доступен в трех форматах:
Кат. № 10106PG на 96 опр. или Кат. № 10105PG на 192 опр. или Кат. № 101010PG на 960 опр.

Реагенты необходимые для постановки анализа на IgE:

1. Планшет с нанесёнными аллергенами Кат. №13074-BVR.
2. Набор калибраторов Кат. № 12050E.
3. Набор реагентов, доступен в трех форматах:
Кат. № 10108E на 96 опр. или Кат. № 10107E на 192 опр. или Кат. № 10102E на 960 опр.

Самые популярные продукты панель

Диагностируются 89 моно и 22 пищевых аллергена в микстах

Каталожный № 13075-BVR

Назначение

Панель предназначена для диагностики 89 моно и 22 пищевых аллергена в микстах на IgE (пищевую аллергию) и (или) IgG4 (пищевую непереносимость) для лиц всех возрастных групп, результаты анализа позволят своевременно выявить специфические антитела-молекулы, мешающие нормальной работе организма.

Тест рекомендуется пройти всем тем, кто убежден, что правильное питание может творить чудеса с нашей невосприимчивостью к болезням, с осознанием, что оптимальное питание может обратить вспять нарушение иммунной системы не только у молодого поколения, но даже у возрастной категории людей.

Результаты анализа

Количественные результаты теста выдаются с указанием концентраций и классов IgE-антител и (или) IgG4-антител по каждому из 89 моно аллергенов в отдельности и суммарному уровню для 22 аллергенов в 6 микстах. Панель самых популярных продуктов рассчитана на один анализ для одного пациента.

Общая информация

Для данного теста подобраны основные аллергены, входящие в рацион питания современного, делового, энергичного человека, ведущего здоровый образ жизни. Тем, у которых нет явных симптомов пищевой аллергии, пищевой непереносимости, самочувствие казалось намного легче, однако это далеко не так. У них точно также нарушены процессы взаимодействия с пищей, результаты которых проявляются в других патологических механизмах: нарушении сосудистой регуляции, функциональной активности внутренних органов, расстройств со стороны вегетативной нервной системы и т.д. Правильное питание способствует укреплению иммунитета, сохранению хорошей физической формы и снижает риск развития неинфекционных заболеваний.

Ключевые мотиваторы

Мотивация правильного питания — залог психологического фундамента ваших дальнейших отношений с едой. Если вы не примете вовремя меры по изменению своих привычек питания, то список недугов со временем может пополниться действительно серьезными болезнями: сахарным диабетом, сердечно-сосудистыми заболеваниями и даже некоторыми видами рака. Молодость не помогает задумываться нам о таких вещах, но с возрастом проблемы с весом уходят на второй план, а на первый выходят диагнозы в наших медицинских книжках.

Диагностируются аллергены

1. f1 Куриный белок	23. f37 Мидии	46. f39 Капуста белокочанная	67. f20 Миндаль
2. f252 Куриное яйцо (цельное)	24. f40 Тунец	47. f46 Болгарский перец	68. f32 Лимон
3. f2 Коровье молоко	25. f41 Лосось (сёмга)	48. f47 Чеснок	69. f33 Апельсин
4. f138 Сыр эменталь	26. f160 Сардины	49. f48 Лук	70. f34 Мандарин
5. f150 Сыр эдам	27. f161 Кальмар	50. f61 Цветная капуста	71. f92 Грейпфрут
6. f198 Сыр гауда	28. f174 Скумбрия	51. f85 Сельдерей	72. f29 Банан
7. f219 Козье молоко	29. f176 Судак	52. f100 Салат-латук	73. f30 Груша
8. f246 Овечье молоко	30. f249 Сайда	53. f114 Семена подсолнечника	74. f44 Клубника
9. f250 Йогурт	31. f5 Ржаная мука	54. f133 Огурец	75. f49 Яблоко
10. f251 Сыр пармезан	32. f9 Рис	55. f134 Брокколи	76. f53 Персик
11. f279 Творог	33. f11 Гречневая крупа	56. f136 Свекла	77. f72 Ананас
12. f305 Сыр моцарелла	34. f12 Горох	57. f137 Спаржа	78. f73 Черешня
13. f26 Мясо свинины	35. f14 Соя	58. f166 Фенхель	79. f84 Киви
14. f63 Отварная говядина	36. f65 Чечевица	59. f151 Кабачок цуккини	80. f148 Слива
15. f83 Мясо курицы	37. f74 Кукуруза (зерно)	60. f172 Артишок	81. f152 Абрикос
16. f88 Мясо баранины	38. f183 Пшеница спелта	61. f191 Тыква	82. f156 Малина
17. f130 Мясо индейки	39. f255 Пшеница (зерно)	62. f122 Оливки	83. f301 Виноград синий
18. f167 Мясо кролика	40. f320 Ячмень (зерно)	63. f127 Шампиньоны	84. f52 Шоколад
19. f157 Треска	41. f321 Овсяное (зерно)	64. f13 Арахис	85. f95 Кофе
20. f21 Сельдь	42. f25 Томат	65. f16 Грецкий орех	86. f97 Какао
21. f22 Форель	43. f31 Морковь	66. f17 Фундук	87. f99 Чёрный чай
22. f24 Креветка	44. f35 Картофель		88. f79 Глютен глиадин
	45. f38 Шпинат		89. f45 Пекарские дрожжи

Миксты: Fx41 Ракообразные: краб, langoust, омар (рак), креветки. Fx42 Смородина красная, чёрная. Fx43 Дыня и арбуз. Fx92 Фасоль белая, зелёная. Sx6 Специи: душистый перец, паприка, жгучий красный перец, перец чили, перец пеперони. Sx7 Перцы: белый, зелёный, чёрный перцы горошком. Sx14 Специи: петрушка, базилик, орегано, шалфей.

Расстановка аллергенов в планшете



Комплектация

Реагенты необходимые для постановки анализа на IgG4:

1. Планшет с нанесёнными аллергенами Кат. №13075-BVR.
2. Набор калибраторов Кат. № 12040-G4.
3. Набор реагентов, доступен в трех форматах: Кат. № 10106PG на 96 опр. или Кат. № 10105PG на 192 опр. или Кат. № 101010PG на 960 опр.

Реагенты необходимые для постановки анализа на IgE:

1. Планшет с нанесёнными аллергенами Кат. №13075-BVR.
2. Набор калибраторов Кат. № 12050E.
3. Набор реагентов, доступен в трех форматах: Кат. № 10108E на 96 опр. или Кат. № 10107E на 192 опр. или Кат. № 10102E на 960 опр.

Средиземноморская пищевая панель

Диагностируются 91 моно и 18 пищевых аллергенов в микстах

Каталожный № 13085-BVR

Назначение

Панель предназначена для диагностики 91 моно и 18 пищевых аллергенов в микстах на IgE (пищевую аллергию) и (или) IgG4 (пищевую непереносимость) для всех возрастных групп, в первую очередь для лиц, часто путешествующих по миру.

Продукты из средиземноморской диеты являются по своей сути сбалансированным, здоровым питанием, но не для всех и каждого. Помните, что продукты, подходящие для одной группы людей, никоим образом не станут идеальным питанием для другой группы людей, отмеченных иными особенностями или иными заболеваниями. Результаты анализа позволят точно выявить продукты-антагонисты для конкретного пациента, чтобы устранить их из пищи или ограничить использование тех веществ, которые могут либо непосредственно, либо опосредованно ослабить процессы нормального функционирования организма.

Результаты анализа

Количественные результаты теста выдаются с указанием концентраций и классов IgE-антител и (или) IgG4-антител по каждому из 91 моно-аллергена в отдельности и суммарному уровню для 18 аллергенов в 5 микстах. Средиземноморская пищевая панель рассчитана на один анализ для одного пациента.

Общая информация

Средиземноморская система питания практически не имеет противопоказаний. Единственным препятствием к ее использованию является индивидуальная непереносимость некоторых продуктов, которые необходимо выявить и исключить из своего рациона питания и помнить, что в зависимости от национальных традиций и особенностей питания в разных регионах мира переносимость продуктов может отличаться. Поскольку рацион средиземноморской диеты очень разнообразен, вы можете легко найти замену продуктам, на которые у вас аллергия или непереносимость.

Ключевые мотиваторы

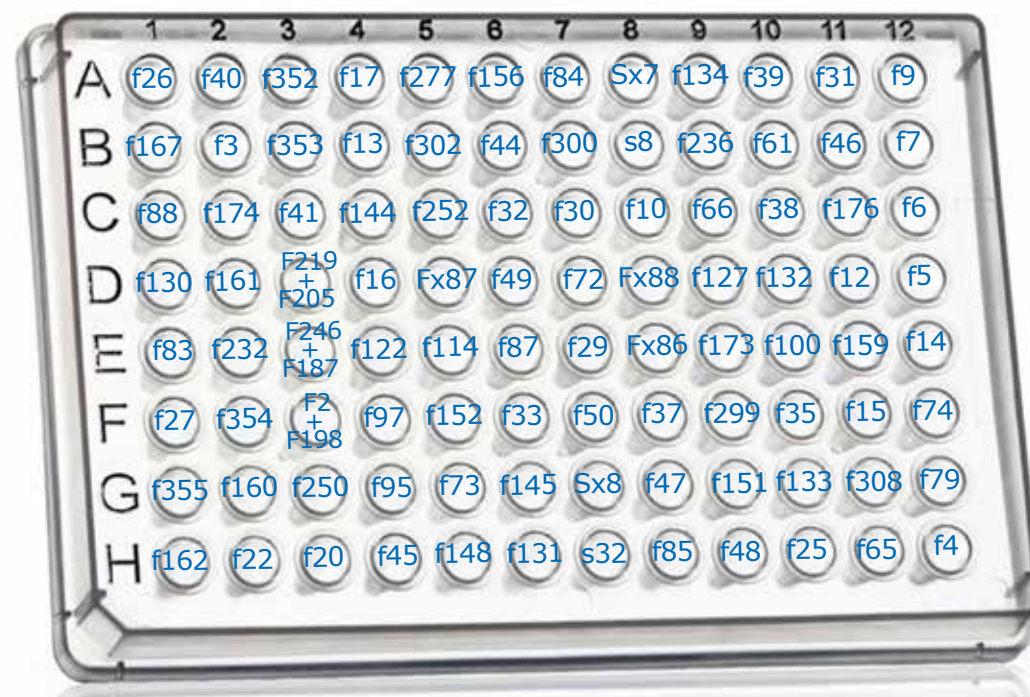
Улучшения здоровья за счет сбалансированного правильного питания и похудения.
Активное очищение организма за время следования результатам анализа.
Здоровое сбалансированное питание, которое должно стать стилем жизни.

Диагностируются аллергены

1. f252 Куриное яйцо (цельное)	22. f352 Каменный окунь	44. f46 Болгарский перец	69. f73 Черешня
2. f2 Коровье молоко + f198 Сыр гауда	23. f353 Лаврак (морской волк)	45. f47 Чеснок	70. f84 Киви
3. f219 Козье молоко + f205 Козий сыр	24. f354 Хек	46. f48 Лук репчатый	71. f87 Арбуз
4. f246 Овечье молоко + f187 Овечий сыр	25. f355 Дорадо	47. f51 Кабачок цуккини	72. f145 Инжир
5. f250 Йогурт	26. f4 Пшеничная мука	48. f61 Цветная капуста	73. f148 Слива
6. f26 Мясо свинины	27. f5 Ржаная мука	49. f66 Лук-порей	74. f152 Абрикос
7. f27 Мясо говядины	28. f7 Овсяная мука	50. f85 Сельдерей	75. f156 Малина
8. f83 Мясо курицы	29. f6 Ячменная мука	51. f100 Салат-латук	76. f229 Черника
9. f88 Мясо баранины	30. f9 Рис	52. f122 Оливки	77. f300 Дыня
10. f130 Мясо индейки	31. f12 Горох	53. f131 Авокадо	78. f13 Арахис
11. f167 Мясо кролика	32. f14 Соя	54. f133 Огурец	79. f17 Фундук
12. f3 Треска	33. f65 Чечевица	55. f134 Брокколи	80. f16 Грецкий орех
13. f22 Форель	34. f74 Кукуруза (зерно)	56. f172 Артишок	81. f20 Миндаль
14. f37 Мидии	35. f159 Нут (горох)	57. f176 Баклажан	82. f144 Фисташки
15. f40 Тунец	36. f15 Белая фасоль	58. f236 Мангольд (свекла)	83. f95 Кофе
16. f41 Лосось (сёмга)	37. f132 Стручковая фасоль	59. f127 Шампиньоны	84. f97 Какао
17. f160 Сардина	38. f308 Бобы обыкновенные	60. f302 Грибы вешенки	85. f10 Кунжутные семечки
18. f161 Кальмар	39. f25 Томат	61. f29 Банан	86. f45 Пекарские дрожжи
19. f162 Морской язык	40. f31 Морковь	62. f30 Груша	87. f79 Глютен глиадин
20. f174 Скумбрия	41. f35 Картофель	63. f32 Лимон	88. f114 Семена подсолнечника
21. f232 Морской чёрт	42. f38 Шпинат	64. f33 Апельсин	89. f277 Мёд
	43. f39 Капуста белокочанная	65. f44 Клубника	90. s8 Корица
		66. f49 Яблоко	91. s32 Душистый перец
		67. f50 Виноград белый	
		68. f72 Ананас	

Миксты: Fx41 Ракообразные: краб, langoust, омар (рак), креветки. Fx88 Моллюски: мия, рапан, рапана, устрицы, морские гребешки. Fx87 Чай: чёрный чай, зелёный чай, ромашковый чай. Sx7 Перцы: белый, зелёный, чёрный горошком. Sx8 Специи: лавровый лист, укроп, зелень петрушки, корень петрушки.

Расстановка аллергенов в планшете



Комплектация

Реагенты необходимые для постановки анализа на IgG4:

1. Планшет с нанесёнными аллергенами Кат. №13085-BVR.
2. Набор калибраторов Кат. № 12040-G4.
3. Набор реагентов, доступен в трех форматах: Кат. № 10106PG на 96 опр. или Кат. № 10105PG на 192 опр. или Кат. № 101010PG на 960 опр.

Реагенты необходимые для постановки анализа на IgE:

1. Планшет с нанесёнными аллергенами Кат. №13085-BVR.
2. Набор калибраторов Кат. № 12050E.
3. Набор реагентов, доступен в трех форматах: Кат. № 10108E на 96 опр. или Кат. № 10107E на 192 опр. или Кат. № 10102E на 960 опр.

Российская смешанная панель

Диагностируются 87 моно и 29 пищевых аллергенов в микстах

Каталожный № 13040-R

Назначение

Панель предназначена для диагностики 87 моно и 29 пищевых аллергенов в микстах на IgE (пищевую аллергию) и (или) IgG4 (пищевую непереносимость) для лиц всех возрастных групп, страдающих как истинной пищевой аллергией, так и пищевой непереносимостью.

Тест рекомендуется пройти лицам с заболеваниями органов пищеварения, психическими и метаболическими нарушениями, интоксикациями, инфекционными заболеваниями, аномалиями развития пищеварительного канала, целиакией, недостаточностью эндокринной функции поджелудочной железы, карциноидным синдромом, передозировкой лекарственных средств, дисахаридазной недостаточностью, эндокринной патологией, синдромом раздраженной кишки и др.

Результаты анализа

Количественные результаты теста выдаются с указанием концентраций и классов IgE-антител и (или) IgG4-антител по каждому из 87 моно аллергенов в отдельности и суммарному уровню для 29 аллергенов в 9 микстах. Российская смешанная панель рассчитана на один анализ для одного пациента.

Общая информация

Комбинация тестов на гиперчувствительность немедленного и замедленного типов более надежно подтверждает наличие аллергии — определение специфических антител E и G обоих классов на 90% более эффективно идентифицирует пищевую аллергию, чем провокационные пробы, и наоборот, добавление результатов кожных тестов к совокупным данным по специфическим Ig обоих классов не увеличивает число идентифицируемых аллергенов.

Ключевые мотиваторы

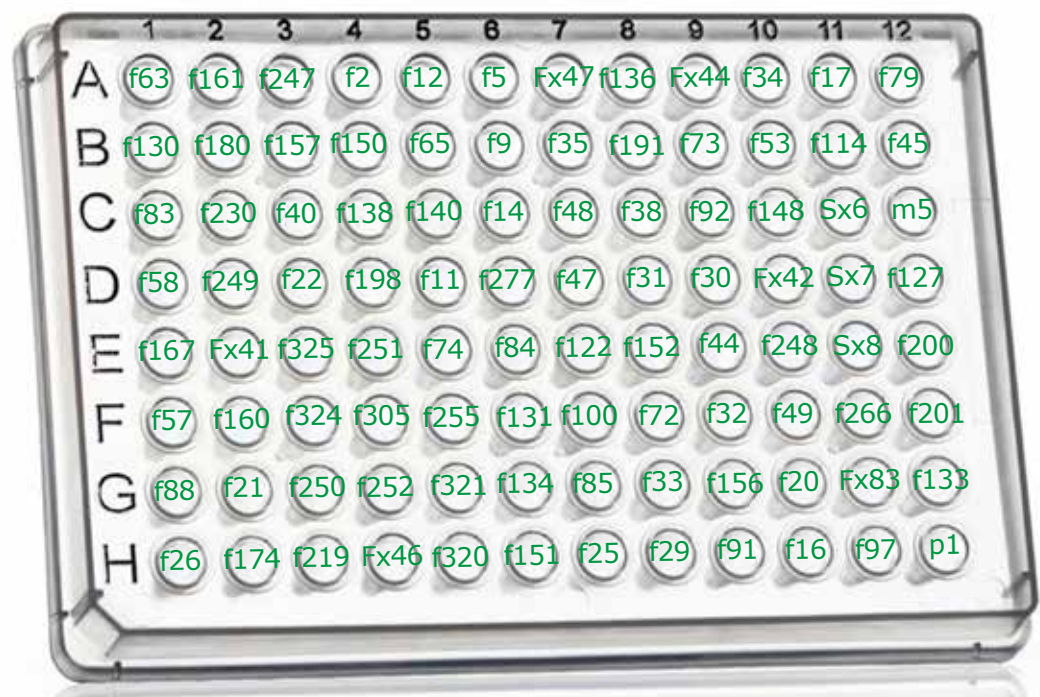
Правильное питание способствует укреплению иммунитета, сохранению хорошей физической формы и снижает риск развития неинфекционных заболеваний. Любые методики очищения, которые бы пациенты не применяли — голодания, диеты к сожалению лишь на время смогут разгрузить организм и облегчить его функционирование, но изолированно не помогут наладить оптимальное для организма взаимодействие с пищей. Результаты анализа позволят выявить индивидуальный подбор пищевых продуктов для каждого конкретного пациента на пищевую аллергию и (или) пищевую непереносимость.

Диагностируются аллергены

1. f252 Куриное яйцо (цельное)	23. f161 Кальмар	46. f31 Морковь	69. f73 Черешня
2. f2 Коровье молоко	24. f174 Скумбрия	47. f35 Картофель	70. f84 Киви
3. f138 Сыр эменталь	25. f180 Карп (сазан)	48. f38 Шпинат	71. f91 Манго
4. f150 Сыр эдам	26. f230 Икра чёрная	49. f47 Чеснок	72. f92 Грейпфрут
5. f198 Сыр гауда	27. f247 Судак	50. f48 Лук репчатый	73. f148 Слива
6. f219 Козье молоко	28. f249 Сайда	51. f85 Сельдерей	74. f152 Абрикос
7. F250 Йогурт	29. f324 Мерлуза (хек)	52. f100 Салат латук	75. f156 Малина
8. f251 Сыр пармезан	30. f325 Осётр	53. f122 Оливки	76. f248 Финик
9. f305 Сыр моцарелла	31. F5 Ржаная мука	54. f131 Авокадо	77. f16 Грецкий орех
10. f26 Мясо свинины	32. f9 Рис	55. f133 Огурец	78. f17 Фундук
11. f57 Мясо утки	33. f11 Гречневая крупа	56. f136 Свекла	79. f20 Миндаль
12. f58 Мясо гуся	34. f12 Горох	57. f191 Тыква	80. f97 Какао
13. f63 Говядина отварная	35. f14 Соя	58. f134 Капуста брокколи	81. f266 Зелёный чай
14. f83 Мясо курицы	36. f65 Чечевица	59. f151 Кабачок цуккини	82. f45 Пекарские дрожжи
15. f88 Мясо баранины	37. f74 Кукуруза (зерно)	60. f29 Банан	83. f79 Глютен глиадин
16. f130 Мясо индейки	38. f140 Просо (пшено)	61. f30 Груша	84. f114 Семена подсолнечника
17. f167 Мясо кролика	39. F320 Ячмень (зерно)	62. f32 Лимон	85. f277 Мёд
18. f157 Треска	40. F321 Овёс (зерно)	63. f33 Апельсин	86. m5 Кандида (Candida)
19. f21 Сельдь	41. F255 Пшеница (зерно)	64. f34 Мандарин	87. p1 Аскарис (Ascaris)
20. f22 Форель	42. f127 Шампиньон	65. f44 Клубника	
21. f40 Тунец	43. f200 Белый гриб	66. f49 Яблоко	
22. f160 Иваси (сардина)	44. f201 Лисички	67. f53 Персик	
	45. f25 Томат	68. f72 Ананас	

Миксты: Fx41 Ракообразные: краб, langoust, омар (рак), креветки. Fx42 Смородина красная, чёрная. Fx44 Виноград белый, синий. Fx46 Бобы: красные, белые, зелёные. Fx47 Капуста: зелёная, белокочанная, савойская, брюссельская. Fx83 Кофе, чай. Sx6 Специи: душистый перец, паприка, жгучий красный перец, перец чили, перец пеперони. Sx7 Перцы: белый, зелёный, чёрный перцы горошком. Sx8 Специи: лавровый лист, укроп, зелень петрушки, корень петрушки.

Расстановка аллергенов в планшете



Комплектация

Реагенты необходимые для постановки анализа на IgG4:

- Планшет с нанесёнными аллергенами Кат. №13040-R.
- Набор калибраторов Кат. № 12040-G4.
- Набор реагентов, доступен в трех форматах: Кат. № 10106PG на 96 опр. или Кат. № 10105PG на 192 опр. или Кат. № 101010PG на 960 опр.

Реагенты необходимые для постановки анализа на IgE:

- Планшет с нанесёнными аллергенами Кат. №13040-R.
- Набор калибраторов Кат. № 12050E.
- Набор реагентов, доступен в трех форматах: Кат. № 10108E на 96 опр. или Кат. № 10107E на 192 опр. или Кат. № 10102E на 960 опр.

Российская расширенная смешанная панель

Диагностируются 183 моно и 22 пищевых аллергена в микстах

Каталожный № 13010-11 и № 13020-12

Назначение

Панель предназначена для диагностики 183 моно и 22 пищевых аллергена в микстах на IgE (пищевую аллергию) и (или) IgG4 (пищевую непереносимость). Возрастных ограничений для проведения анализа не существует. Тест рекомендуется пройти всем тем, кто понимает, что продолжительность нашей жизни напрямую зависит от того, насколько качественно, а главное правильно мы питаемся.

Результаты анализа

Количественные результаты теста выдаются с указанием концентраций и классов IgE-антител и (или) IgG4-антител по каждому из 183 моно аллергенов в отдельности и суммарному уровню для 22 аллергенов в 9 микстах. Российская расширенная смешанная панель, состоящая из 2-х планшет, рассчитана на один анализ для одного пациента.

Диагностируются аллергены

1. F252 Куриное яйцо (цельное)

2. f2 Коровье молоко

3. f70 Швейцарский сыр

4. f81 Сыр чеддер

5. f82 Сыр с плесенью

6. f94 Сыр камамбер

7. f138 Сыр эмменталь

8. f150 Сыр эдем

9. f187 Овечий сыр

10. f198 Сыр гауда

11. f205 Козий сыр

12. f219 Козье молоко

13. f246 Овечьё молоко

14. f250 Йогурт

15. f251 Сыр пармезан

16. f260 Соевый творог тофу

17. f305 Сыр моцарелла

18. f26 Мясо свинины

19. f27 Мясо говядины

20. f57 Мясо утки

21. f58 Мясо гуся

22. f83 Мясо курицы

23. f88 Мясо баранины

24. f130 Мясо индейки

25. f165 Мясо телятины

26. f227 Мясо косули

27. f228 Мясо дикого кабана

28. f287 Мясо зайца

29. f288 Мясо оленины

30. f157 Треска

31. f21 Сельдь

32. f22 Форель

33. f23 Краб большой

34. f24 Креветки

35. f37 Мидии

36. f40 Тунец

37. f41 Лосось (сёмга)

38. f55 Угорь

39. f56 Морской окунь

40. f71 Лангуст

41. f80 Омар (рак)

42. f160 Иваси (сардина)

43. f161 Кальмар

44. f162 Морской язык

45. f163 Щука

46. f174 Скумбрия

47. f177 Устрицы

48. f180 Карп (сазан)

49. f186 Камбала морская

50. f196 Палтус

51. f232 Морской чёрт

52. f247 Судак

53. f249 Сайда

54. f292 Мясо камчатского краба

55. f4 Пшеничная мука

56. f5 Ржаная мука

57. f6 Ячменная мука

58. f7 Овсяная мука

59. f9 Рис

60. f10 Кунжутные семечки

61. f11 Гречневая крупа

62. f12 Горох

63. f65 Чечевица

64. f74 Кукуруза (зерно)

65. f140 Просо (пшено)

66. f154 Каровит (бобы)

67. f183 Пшеница спельта

68. f193 Зелёная рожь

69. f25 Томат

70. f31 Морковь

71. f35 Картофель

72. f38 Шпинат

73. f46 Болгарский перец

74. f47 Чеснок

75. f48 Лук репчатый

76. f61 Цветная капуста

77. f64 Кресс салат

78. f66 Лук-порей

79. f85 Сельдерей

80. f86 Петрушка

81. f98 Льянное семя

82. f100 Салат латук

83. f102 Кольраби

84. f114 Семечки подсолнечника

85. f124 Полевой салат

86. f131 Авокадо

87. f133 Огурец

88. f134 Капуста брокколи

89. f136 Свекла

90. f137 Спаржа

91. f151 Кабачок цуккини

92. f166 Фенхель

93. f176 Баклажан

94. f214 Редис

95. f213 Ревень

96. f221 Побеги бамбука

97. f234 Цикорий

98. f257 Салат айсберг

99. f258 Каперсы

100. f269 Салат руккола

101. f311 Крапива

102. f302 Грибы вешенки

103. f127 Шампиньон

104. f201 Лисички

105. f200 Белый гриб

106. f13 Арахис

107. f16 Грецкий орех

108. f17 Фундук

109. f20 Миндаль

110. f36 Кокосовый орех

111. f144 Фисташки

112. f158 Орех кешью

113. f197 Кедровые орехи

114. f32 Лимон

115. f33 Апельсин

116. f34 Мандарин

117. f92 Грейпфрут

118. f29 Банан

119. f30 Груша

120. f44 Клубника

121. f49 Яблоко

122. f53 Персик

123. f72 Ананас

124. f73 Черешня

125. f84 Киви

126. f91 Манго

127. f145 Инжир

128. f148 Слива

129. f149 Папайя

130. f152 Абрикос

131. f170 Нектарин

132. f175 Ежевика

133. f182 Брусника

134. f211 Маракуя

135. f229 Черника

136. f231 Личи

137. f248 Финик

138. f52 Шоколад

139. f95 Кофе

140. f96 Ромашковый чай

141. f97 Какао

142. f99 Чёрный чай

143. f125 Чай с мятой

144. f266 Зелёный чай

145. f14 Соевые бобы

146. f89 Горчица

147. f128 Мак

148. f155 Ваниль

149. f194 Перец чили

150. f270 Тростниковый сахар

151. f271 Кленовый сироп

152. f277 Мёд

153. f278 Свекольный сахар

154. f318 Уксус

155. f79 Глютен глиадин

156. f225 Глутамат

157. f309 Аспартам

158. s1 Анис

159. s2 Карри

160. s3 Тмин

161. s4 Лавровый лист

162. s5 Мускатный орех

163. s6 Стручковый перец

164. s8 Корица

165. s9 Орегано

166. s10 Базилик

167. s11 Укроп

168. s12 Лук-резанец

169. s13 Тимьян (тмин)

170. s14 Майоран

171. s15 Кайенский перец

172. s16 Гвоздика

173. s17 Кориандр (кинза)

174. s18 Шалфей

175. s19 Мелиса

176. s21 Можжевельник

177. s23 Кервель

178. s24 Розмарин

179. s25 Имбирь

180. s27 Эстрагон (тархун)

181. m5 Кандида

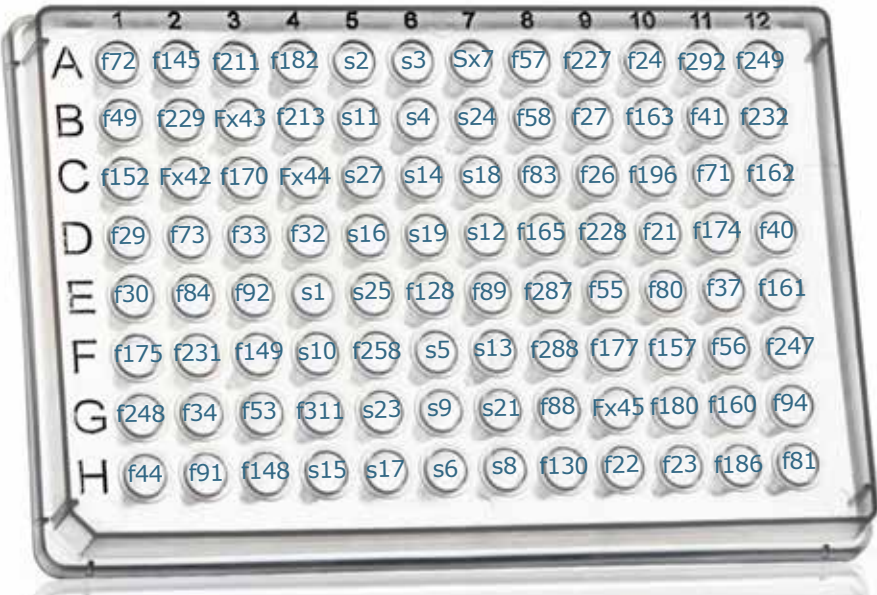
182. m44 Saccharomyces

183. p1 Аскарис (ascaris)

Миксты: Fx42 Смородина красная, чёрная. Fx43 Дыня и арбуз. Fx44 Виноград белый, синий. Fx45 Икра красная, чёрная. Fx46 Бобы: красные, белые, зелёные. Fx47 Капуста: зелёная, белокочанная, савойская, брюссельская. Fx48 Оливки и маслины. Fx49 Хмель и солод. Sx7 Перцы: белый, зелёный, чёрный перцы горошком.

Расстановка аллергенов в планшетах

№ 13010-11



№ 13020-12



Комплектация

Реагенты необходимые для постановки анализа на IgG4:

1. Планшеты с нанесёнными аллергенами кат. № 13010-11 и кат. № 13020-12.
2. Набор калибраторов кат. № 12040-G4.
3. Набор реагентов кат. № 10106PG на 96 опр. или кат. № 10105PG на 192 опр. или кат. № 101010PG на 960 опр.

Реагенты необходимые для постановки анализа на IgE:

1. Планшеты с нанесёнными аллергенами кат. № 13010-11 и кат. № 13020-12.
2. Набор калибраторов кат. № 12050E.
3. Набор реагентов кат. № 10108E на 96 опр. или кат. № 10107E на 192 опр. или кат. № 10102E на 960 опр.

Смешанная пищевая панель

Диагностируются 78 моно и 28 пищевых аллергенов в микстах

Каталожный № 130502-Е для IgE или № 130501-G4 для IgG4

Назначение

Панель предназначена для диагностики 78 моно и 28 пищевых аллергенов в микстах на IgE (пищевую аллергию) и (или) IgG4 (пищевую непереносимость) для лиц всех возрастных групп, результаты анализа пациента определяют продукты "антагонисты" с последующим выводом их из рациона своего питания.

Тест рекомендуется пройти всем тем, кого жизнь стимулирует к действию с помощью разных уловок, которые впоследствии могут стать для них важными вдохновляющими мотивами. Мотивация к правильному питанию не является исключением. Чем важнее и вдохновеннее мотив, тем крепче будет психологический фундамент наших дальнейших отношений с едой. Если мы хотим быть правильно ориентированными, целеустремленными и дисциплинированными касательно правильных привычек питания, нет никакого смысла опираться на сиюминутные желания.

Результаты анализа

Количественные результаты теста выдаются с указанием концентраций и классов IgE-антител и (или) IgG4-антител по каждому из 78 моно аллергенов в отдельности и суммарному уровню для 28 аллергенов в 10 микстах. Смешанная пищевая панель рассчитана на один анализ для одного пациента.

Общая информация

Многие пациенты при лечении хронических воспалительных заболеваний, исключая продукты "антагонисты" получают положительные результаты в 50-80% с достаточно продолжительной ремиссией. Конечно, одна лишь нормализация рациона питания далеко не всегда достаточна для полного излечения больного, особенно с тяжелой патологией, хотя, по нашему мнению, исключение из диеты человека с хроническими патологиями продуктов, провоцирующих у него защитные реакции (иммунные и другого типа), является необходимым условием для проведения любых других терапевтических мероприятий.

Ключевые мотиваторы

Удвоенная забота о себе и здоровье партнера.

Стремление оставаться активным, энергичным и подтянутым.

Жажда знаний о своем здоровье, в контексте продуктов, которые в рационе питания.

Благодаря правильному питанию улучшается кровоснабжение мозга и защита клеток мозга от неблагоприятных условий, что помогает предотвратить даже болезнь Альцгеймера.

Диагностируются аллергены

1. f1 Яичный белок	22. f4 Пшеничная мука	43. f191 Тыква	64. f52 Шоколад
2. f75 Яичный желток	23. f5 Ржаная мука	44. f127 Шампиньоны	65. f95 Кофе
3. f2 Коровье молоко	24. f7 Овсяная мука	45. f303 Вешенки	66. f99 Чёрный чай
4. f78 Казеин	25. f9 Рис	46. f29 Банан	67. f266 Зелёный чай
5. f76 Бета-лактоглобулин	26. f11 Гречневая крупа	47. f30 Груша	68. f281 Плоды шиповника
6. f82 Сыр с плесенью	27. f12 Горох	48. f33 Апельсин	69. f45 Дрожжи пекарские
7. f219 Козье молоко	28. f14 Соя	49. f34 Мандарин	70. f43 Дрожжи пивные
8. f250 Йогурт	29. f74 Кукуруза (зерно)	50. f44 Клубника	71. f79 Глютен глиадин
9. f26 Мясо свинины	30. f140 Пшено (просо)	51. f49 Яблоко	72. f277 Мёд
10. f27 Мясо говядины	31. f25 Томат	52. f53 Персик	73. f278 Свеклольный сахар
11. f83 Мясо курицы	32. f31 Морковь	53. f72 Ананас	74. f218 Лецитин (E322)
12. f88 Мясо баранины	33. f35 Картофель	54. f73 Черешня	75. f225 Глутамат (E625)
13. f3 Треска	34. f39 Капуста белокочанная	55. f84 Киви	76. f240 Аспартам (E951)
14. f21 Сельдь	35. f47 Лук репчатый	56. f152 Абрикос	77. m5 Кандида (Candida)
15. f22 Форель	36. f48 Чеснок	57. f156 Малина	78. p1 Аскарис (Ascaris)
16. f24 Креветки	37. f62 Цветная капуста	58. f10 Кунжутные семечки	
17. f41 Лосось (сёмга)	38. f85 Сельдерей	59. f13 Арахис	
18. f161 Кальмар	39. f89 Горчица	60. f17 Фундук	
19. f174 Скумбрия	40. f133 Огурец	61. f16 Грецкий орех	
20. f180 Карп (сазан)	41. f136 Свекла	62. f20 Миндаль	
21. f247 Судак	42. f176 Баклажан	63. f144 Фисташки	

Миксты: Fx42 Смородина красная, чёрная. Fx43 Дыня и арбуз. Fx44 Виноград белый, синий. Fx45 Икры красная, чёрная. Fx47 Капуста: зелёная, белокочанная, савойская, брюссельская. Fx48 Оливки и маслины. Fx49 Хмель и солод. Sx6 Специи: душистый перец, паприка, жгучий красный перец, перец чили, перец пеперони. Sx7 Перцы: белый, зелёный, чёрный перцы горошком. Sx8 Специи: лавровый лист, укроп, зелень петрушки, корень петрушки.

Расстановка аллергенов в планшетах

№ 130502-Е и № 130501-G4



Комплектация

Все необходимые для постановки анализа реагенты входят в состав наборов кат. № 130502-Е и № 130501-G4

Вегетарианская комбинированная панель

Диагностируются 90 моно аллергенов

Каталожный № 13047-С

Назначение

Панель предназначена для диагностики 90 моно аллергенов на пищевую непереносимость, (антител класса IgG4) — для лиц всех возрастных групп, для тех многих, которые предпочли бы решение их проблемы путем диеты вместо необходимости принимать лекарства, для тех кому экономическая выгода такого подхода очевидна.

Тест рекомендуется пройти лицам, в рационе которых встречаются редко употребляемые пищевые продукты, многие разновидности специй, пищевые добавки и некоторые лекарственные препараты, которые применяются в домашних заготовках, консервировании и т. п.

Результаты анализа

Количественные результаты теста выдаются с указанием концентраций и классов IgG4-антител по каждому из 90 моно аллергенов в отдельности. Вегетарианская комбинированная панель рассчитана на один анализ для одного пациента.

Общая информация

Питание относится к жизнеобеспечивающей функции, поэтому к жалобам пациента на непереносимость каких-либо пищевых продуктов, пищевых добавок и лекарств следует относиться максимально внимательно. Лекарственная непереносимость развивается при первичном введении лекарства, при повторном введении того же препарата реакция развивается вновь. Надо помнить, что некоторые продукты образуют с лекарствами опасную для жизни "смесь", а некоторые лекарства, к примеру, "аспирин" часто добавляют при консервировании.

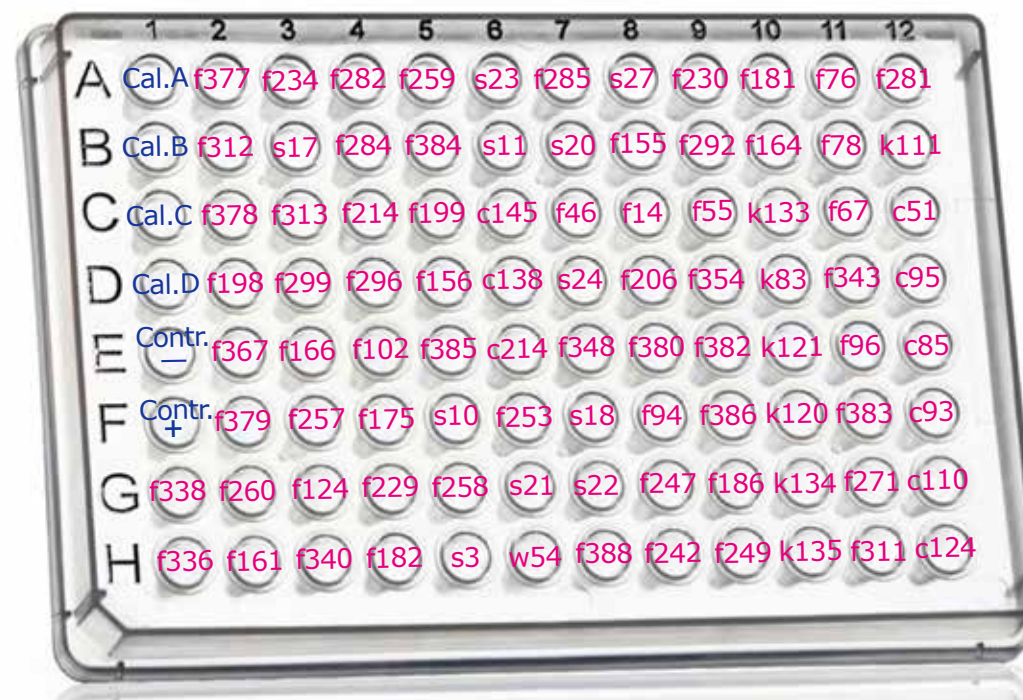
Ключевые мотиваторы

Скептически относящимся к данному виду исследования, анализ позволит стабилизировать обмен веществ, снизить избыточный вес, укрепить иммунитет, улучшить общее самочувствие, появятся новые силы, энергия и легкость. Узнать свою чувствительность к некоторым лекарственным веществам, которые, будучи введены в организм даже в минимальных лечебных дозах, вызывают нежелательные побочные реакции. Дадут возможность дискуссии с различными врачами о вариантах приёма лекарств.

Диагностируются аллергены

1. f367 Перепелиное яйцо	25. F14 Соя	47. f388 Пажитник (шамбала)	73. f271 Кленовый сироп
2. f67 Овальбумин	26. f46 Болгарский перец	48. f376 Тефф (злак)	74. w54 Лаванда
3. f76 Альфа-лактальбумин	27. f102 Кольраби (репа)	49. f338 Тапиока (крупа)	75. k83 Стабилизатор E412
4. f78 Казеин	28. f124 Полевой салат	50. f156 Малина	76. k111 Сахарин E954
5. f94 Сыр камамбер	29. f166 Фенхель	51. f175 Ежевика	77. k120 Консервант E223
6. f198 Сыр гауда	30. f206 Красная фасоль	52. f182 Брусника	78. k121 Консервант E252
7. f260 Соевый творог тофу	31. f214 Редис	53. f199 Изюм	79. k133 Краситель E132
8. f312 Пахта (сливки)	32. f234 Цикорий (обыкновенный)	54. f229 Черника	80. k134 Спирулина водоросль
9. f377 Сыр бри	33. f252 Хрен	55. f259 Лайм	81. k135 Краситель E110
10. f378 Сливочный сыр	34. f257 Салат айсберг	56. f281 Шиповник	82. c51 Аспирин
11. f379 Сыр рикотта	35. f258 Каперсы	57. f384 Чернослив	83. c85 Парацетамол
12. f55 Угорь	36. f282 Пастернак	58. f155 Ваниль	84. c93 Индометацин
13. f161 Кальмар	37. f284 Радиккьо (итальянский цикорий)	59. f382 Бурая водоросль	85. c95 Неомицин
14. f164 Рыба меч	38. f285 Мелисса (лимонная мята)	60. f383 Лакрица (солодка)	86. c110 Напроксен
15. f181 Катран	39. f296 Брюква	61. s3 Тмин	87. c124 Кофеин
16. f186 Камбала морская	40. f299 Эндивий (цикорий салатный)	62. s17 Кориандр (кинза)	88. c138 Гинкго билоба
17. f230 Икра чёрная	41. f311 Крапива	63. s20 Любисток	89. c145 Эхинацея
18. f242 Сом	42. f313 Одуванчик	64. s21 Можжевельник	90. c214 Женьшень
19. f247 Судак	43. f340 Салат лолло росса	65. s23 Кервель	
20. f249 Сайда	44. f343 Бобы рожкового дерева	66. s22 Чабер душистый	
21. f292 Рак	45. f348 Маслины	67. s24 Розмарин	
22. f354 Хек	46. f385 Ростки люцерны	68. s27 Зира (кумин)	
23. f380 Анчоусы		69. s10 Базилик	
24. f386 Осьминог		70. s11 Укроп	
		71. s18 Шалфей	
		72. f96 Ромашковый чай	

Расстановка аллергенов в планшете



Комплектация

Все необходимые для постановки анализа реагенты входят в состав набора кат. № 13047-С



Восточная комбинированная панель

Диагностируются 90 моно аллергенов

Каталожный № 13046-B

Назначение

Панель предназначена для диагностики 90 моно аллергенов на пищевую непереносимость (антитела класса IgG4) — для лиц всех возрастных групп, любителей восточных кулинарных традиций, с повышенным потреблением различных мясных продуктов, специй, добавок и т.п.

Тест рекомендуется пройти лицам, которые не ищут причин для посещения врача, чтобы начать заботиться о своем здоровье и продолжительности жизни. Когда мы приходим к доктору с жалобами на повышенное давление, перебои в сердце и т.п., он сначала оценивает наш внешний вид (к примеру-лишний вес), выясняет наши нездоровые привычки, изучает анализы и... с максимальной долей вероятности, назначает диету. Более того, успех лечения будет напрямую зависеть от того, как мы выполним рекомендации по питанию.

Результаты анализа

Количественные результаты теста выдаются с указанием концентраций и классов IgG4-антител по каждому из 90 моно аллергенов в отдельности. Восточная комбинированная панель рассчитана на один анализ для одного пациента.

Общая информация

Деятельность нашего мозга напрямую зависит от питания. Это косвенно подтверждает факт, что маленький кусочек шоколадки может хорошо отразиться на нашей производительности и настроении. Но все же не стоит рассчитывать на то, что, поглощая шоколад в больших количествах, мы будем иметь свежий вид и энергичную жизнь. Мы можем быть проактивными, начав регулировать, к примеру, количество и качество жиров, которые мы употребляем в пищу. В противовес неправильному, сбалансированное питание поддерживает наш организм в оптимальном здоровье, что проявляется рядом внешних и внутренних признаков, ощущений и эффектов.

Ключевые мотиваторы

Знание о своей нетолерантности к некоторым продуктам и исключение их из рациона питания. Системный и научный подход к составлению индивидуальной программы питания пациента. Желание почувствовать контроль над ситуацией, которая может оказаться непреодолимой. Задуматься о побочных эффектах пищевой аллергии и влиянии на качество моей жизни. Понять влияние различных продуктов на здоровье.

Диагностируются аллергены

1. f1 Куриный белок	27. f196 Палтус	52. f315 Амарант (щирица)	79. s14 Майоран
2. f75 Куриный желток	28. f374 Морской гребешок	53. f381 Зира (кумин)	80. f225 Глутамат E625
3. f70 Швейцарский сыр	29. f15 Белая фасоль	54. f32 Лимон	81. f240 Аспартам E951
4. f81 Сыр чеддер	30. f38 Шпинат	55. f30 Груша	82. k132 Краситель E102
5. f150 Сыр эдам	31. f66 Лук порей	56. f53 Персик	83. k130 Краситель E129
6. f205 Козий сыр	32. f85 Сельдерей	57. f73 Черешня	84. k129 Краситель E133
7. f219 Козье молоко	33. f89 Горчица	58. f145 Инжир	85. k109 Консервант E250
8. f304 Творог	34. f98 Льняное семя	59. f148 Слива	86. Ko4 Консервант E200
9. f305 Сыр моцарелла	35. f131 Авокадо	60. f171 Красная смородина	87. Ko5 Консервант E210
10. f57 Мясо утки	36. f132 Стручковая фасоль	61. f203 Гранат	88. k131 Стабилизатор E415
11. f58 Мясо гуся	37. f172 Артишок	62. f231 Личи	89. k115 Стабилизатор E440
12. f165 Телятина	38. f183 Пшеница спельта	63. f245 Гуава (гуайява)	90. m5 Кандида (Candida)
13. f167 Мясо кролика	39. f185 Капуста краснокочанная	64. f300 Дыня	
14. f192 Мясо перепела	40. f191 Тыква обыкновенная	65. f18 Бразильский орех	
15. f227 Мясо косули (оленина)	41. f194 Перец чили	66. f103 Орех пекан	
16. f241 Говяжья печень	42. f221 Ростки бамбука	67. f197 Кедровые орехи	
17. f364 Куриная печень	43. f306 Киноа (зерно)	68. f216 Агар-агар (водоросль)	
18. f365 Баранья печень	44. f344 Люпиновая мука	69. f43 Дрожжи пивные	
19. f366 Мясо страуса	45. f368 Перец халапеньо	70. f52 Шоколад	
20. f3 Треска	46. f369 Молохея (шпинат)	71. f97 Какао	
21. f21 Сельдь (селедка)	47. f370 Бамия (окра)	72. f266 Зелёный чай	
22. f37 Мидии	48. f371 Тыква баттерна	73. f277 Мёд	
23. f56 Морской окунь	49. f372 Шафран	74. s1 Анис	
24. f162 Морской язык	50. f373 Зелёный горошек	75. s2 Карри	
25. f177 Устрицы	51. f375 Тмин (семена)	76. s4 Лавровый лист	
26. f180 Карп (сазан)		77. s9 Орегано	
		78. s13 Тимьян	

Расстановка аллергенов в планшете



Комплектация

Все необходимые для постановки анализа реагенты входят в состав набора кат. № 13046-B



Восточно – Кавказская пищевая панель

Диагностируются 90 моно аллергенов

Каталожный № 13045-А

Назначение

Панель предназначена для диагностики 90 моно аллергенов на пищевую непереносимость (антител класса IgG4) — для лиц всех возрастных групп, любителей Кавказской, Греческой, Турецкой, Балканской, Арабской кухонь. Тестируемые аллергены подобраны с учётом перечисленных кулинарных традиций. Добавлены разновидности видов специй, орехов и фруктов.

Тест надо пройти всем тем, кто понимает, что пищевая непереносимость не вызывает ярких ощущений, дискомфорт является накопительной реакцией, что симптоматика пищевой непереносимости проявляется через несколько часов после приема пищи и может длиться до двух суток, с основными проявлениями, такими как: спазмы в кишечнике, вспучивание, кишечное газообразование, синдром раздраженного кишечника, диарея, запор, метеоризм, под глазами обозначаются темные круги, наблюдается небольшая отечность лица и высыпания на коже, неприятные нехарактерные ощущения во рту, отрыжка, головная боль, начавшаяся через 40-60 минут после приема пищи, усталость, раздражительность, тревожность, снижение настроения, вплоть до депрессии, бессонница, апноэ во сне, снижение активности мозга в виде ухудшения памяти, концентрации внимания, возможности принятия решений и др.

Результаты анализа

Количественные результаты теста выдаются с указанием концентраций и классов IgG4-антител по каждому из 90 моно аллергенов в отдельности. Восточно-Кавказская панель рассчитана на один анализ для одного пациента.

Общая информация

В зависимости от национальных традиций и особенностей питания в разных регионах России переносимость продуктов может отличаться, поэтому не следует без поправок использовать для жителей Кавказа или Казани рекомендации по организации гипоаллергенного питания, предназначенные для населения Центральных областей России. Продуктов, полезных для всех, не существует! Переносимость и непереносимость каких-либо видов пищи — это индивидуальная особенность конкретного организма. В связи с этим, шаблонные рекомендации по устранению из питания продуктов являются недопустимыми.

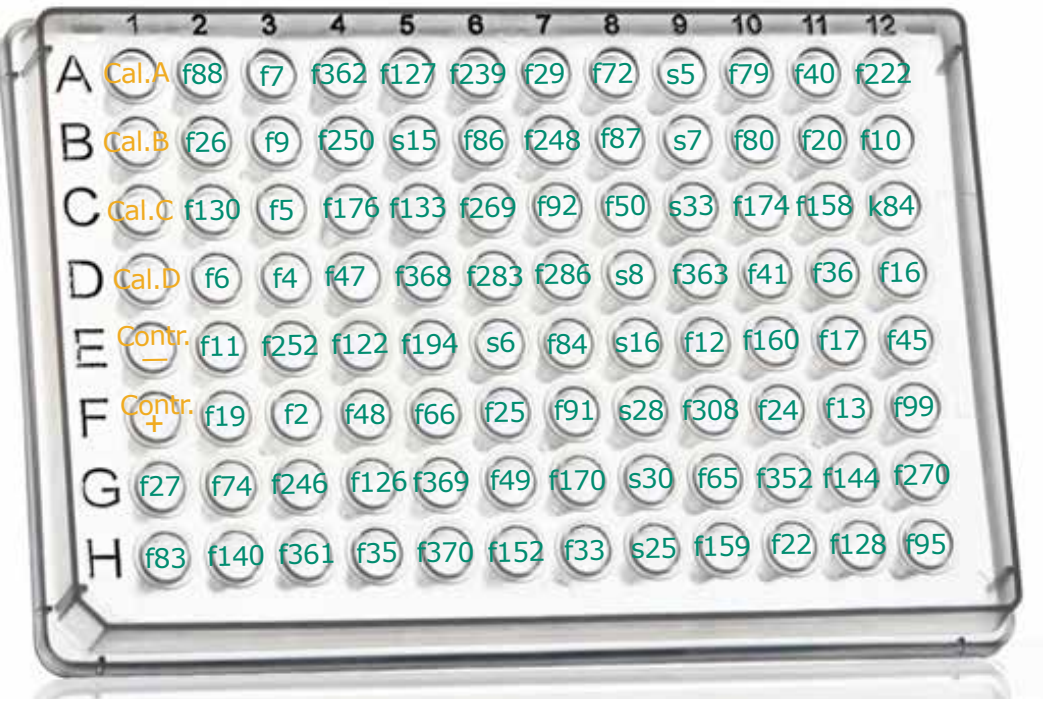
Ключевые мотиваторы

Хотеть выглядеть и чувствовать себя прекрасно. Открыть для себя новые способы улучшить свою физическую форму и здоровье. Вовремя узнавать последние новости о здоровье, которое касается вас и вашей семьи. Найти наиболее подходящую диету для вашего профиля.

Диагностируются аллергены

1. f2 Коровье молоко	26. f65 Чечевица	51. f33 Апельсин	77. s8 Корица
2. f246 Овечье молоко	27. f74 Кукуруза (зерно)	52. f49 Яблоко	78. s15 Кайенский перец
3. f250 Йогурт	28. f140 Пшено (просо)	53. f50 Виноград белый	79. s16 Гвоздика
4. f252 Куриное яйцо (цельное)	29. f12 Горох	54. f72 Арбуз	80. s25 Имбирь
5. f361 Верблюжье молоко	30. f14 Соя	55. f84 Киви	81. s28 Кардамон
6. f362 Сыр халуми	31. f19 Сладкий каштан	56. f87 Ананас	82. s30 Куркума
7. f26 Мясо свинины	32. f25 Томат	57. f91 Манго	83. s33 Белый перец
8. f27 Мясо говядины	33. f31 Морковь	58. f92 Грейпфрут	84. f45 Дрожжи пекарские
9. f83 Мясо курицы	34. f35 Картофель	59. f152 Абрикос	85. f79 Глютен глиадин
10. f88 Мясо баранины	35. f39 Капуста белокочанная	60. f170 Нектарин	86. f95 Кофе
11. f130 Мясо индейки	36. f47 Чеснок	61. f286 Хурма	87. f99 Чёрный чай
12. f22 Форель	37. f48 Лук репчатый	62. f248 Финики	88. f126 Мята
13. f24 Креветки	38. f61 Цветная капуста	63. f10 Кунжутные семечки	89. f270 Тростниковый сахар
14. f40 Тунец	39. f86 Петрушка	64. f13 Арахис	90. f144 Семена подсолнечника
15. f41 Лосось (сёмга)	40. f122 Оливки	65. f16 Грецкий орех	
16. f80 Омар	41. f133 Огурец	66. f17 Фундук	
17. f160 Сардины	42. f134 Брокколи	67. f20 Миндаль	
18. f174 Скумбрия	43. f136 Свекла	68. f36 Кокосовый орех	
19. f352 Окунь (каменный)	44. f159 Нут (турецкий горох)	69. f144 Фисташки	
20. f4 Пшеничная мука	45. f176 Баклажан	70. f158 Орех кешью	
21. f5 Ржаная мука	46. f239 Редька	71. f222 Тыквенные семечки	
22. f7 Овсяная мука	47. f269 Салат рукола	72. f128 Мак	
23. f6 Ячменная мука	48. f283 Салат ромэн	73. f363 Сумах (пряность)	
24. f9 Рис	49. f308 Бобы (фава)	74. s5 Мускатный орех	
25. f11 Гречневая крупа	50. f29 Банан	75. s6 Стручковый перец	
		76. s7 Чёрный перец	

Расстановка аллергенов в планшете



Комплектация

Все необходимые для постановки анализа реагенты входят в состав набора кат. № 13045-А



Диагностика пищевой аллергии
Диагностика пищевой непереносимости
Редакция 05.05.2020

DR FOOKE

T: +7 (495) 799-11-65 **E:** sale@fooke.ru **W:** www.fooke.ru