

TUS OPCIONES IMUPRO



ImuPro Screen+ proporciona un **análisis de 44 alimentos** muy comunes, como productos lácteos, cereales y huevos de gallina. Es un examen puramente diagnóstico y no incluye ninguna recomendación dietética.

ImuPro Basic analiza los **90 alimentos** más importantes, como las clases típicas de carne, verduras, frutas, cereales, productos lácteos y huevos de gallina. Recibirá un informe integral con sus resultados así como su guía personal de nutrición.

Imupro Basic+ analiza **180 alimentos**. Además de los tipos de carne más comunes, vegetales, frutas, cereales, lácteos y huevos, también se analizan sus alternativas.

ImuPro Complete analiza **270 alimentos** y aditivos. Podrá variar su dieta selectivamente con gran variedad de alternativas para su plan de rotación.

Con **ImuPro Basic+ y Complete** recibirá un informe integral con sus **resultados**, así como **directrices nutricionales personalizadas**. Incluye también recomendaciones individuales para su plan de rotación 4 días y un libro de recetas especialmente adaptado a sus necesidades personales.

Para ver qué alimentos son analizados en cada ImuPro visite www.intoleranciaalimentaria.es

1. Bentz S et al (2010). Digestion; 252-264.
2. Atkinson W et al (2004). Gut; 53: 1459-1464.
3. Wilders-Truschig M et al (2007).exp Clin Endocrinol Diabetes; 241-245.
4. Mullin GE et al (2010). Nutrition in Clinical Practice; 25:192-198.
5. Alpay K et al (2010). Cephalgia 1-9.

 **INSTITUTO DE MICROECOLOGÍA**
innovaciones diagnósticas



C/ Perfumería, 21
28770 Colmenar Viejo
Madrid

Tlf: 91 845 98 76

info@microecologia.es
www.microecologia.es

**MEJORA TU SALUD.
CONSTRUYE TU
BIENESTAR**

ALERGIA ALIMENTARIA IgG



Si sufre alguna enfermedad crónica, la causa podría ser una alergia IgG retardada a los alimentos (tipo III).

Las alergias alimentarias tipo III mediadas por IgG no suelen detectarse debido a que los síntomas se desencadenan unas horas o incluso días después de haber consumido el alimento desencadenante, lo cual las hace extremadamente difíciles de identificar.

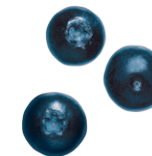
¿Qué es una alergia alimentaria IgG?

Con las alergias alimentarias tipo III, el sistema inmune reacciona frente a alérgenos inofensivos de los alimentos, produciendo anticuerpos específicos llamados anticuerpos IgG. Estos anticuerpos pueden **causar reacciones inflamatorias** que pueden llevar a diversas enfermedades crónicas.

Resultados de diferentes estudios indican que eliminando los alimentos identificados frente a los cuales existen niveles elevados de IgG, se obtiene una mejora significativa en diversas patologías como:

- Migrañas¹
- Síndrome de Intestino Irritable^{2,5}
- Enfermedad de Crohn³
- Obesidad juvenil⁴

EL CONCEPTO IMUPRO – DIAGNÓSTICO Y GUÍA PERSONALIZADA



En un completo análisis de laboratorio, se identifican de forma precisa y segura los anticuerpos IgG frente a alimentos concretos

Junto con los resultados de su análisis, recibirá unas sencillas **directrices nutricionales explicándole** sus resultados y cómo manejarlos.



Su guía nutricional contiene tres elementos básicos:

1. Fase de eliminación

Durante la fase de eliminación puede consumir los alimentos frente a los cuales no se han detectado niveles elevados de anticuerpos IgG en ciclos de rotación de 4 días. Esto ayuda a prevenir el desarrollo de nuevas alergias alimentarias retardadas y malnutrición. Todos los alimentos con niveles elevados de IgG se evitan durante esta fase. De este modo, se pueden reducir e incluso detener los procesos inflamatorios.

3. Fase de estabilización

Durante la fase de estabilización, se evitan los alimentos desencadenantes identificados en la fase de provocación durante al menos un año, de forma que los anticuerpos IgG puedan degradarse y su organismo se pueda recuperar. A continuación, comienza otra fase de provocación. Puede que haya uno o dos los alimentos que deba evitar permanentemente.



2. Fase de provocación

Tras la fase de eliminación comienza una dieta de provocación introduciendo gradualmente los alimentos que se habían evitado, uno a uno. La fase de provocación le ayuda a encontrar sus “alimentos desencadenantes” específicos. Deberá reintroducirse sólo un nuevo alimento cada vez para determinar si puede o no ser responsable de sus dolencias.

Nota: La alergia alimentaria IgG **no debe ser confundida con una alergia alimentaria clásica**

(tipo I). Si padece una alergia tipo I, su sistema inmune produce anticuerpos IgE. Estos anticuerpos llevan a una reacción alérgica inmediata. Los síntomas aparecen en segundos o minutos: salivación excesiva, problemas respiratorios, prurito, eritema o incluso shock anafiláctico. ImuPro no detecta alergias alimentarias IgE