

LISTA DEGLI ALIMENTI TESTATI NEL FOOD IMPACT

- | | | |
|-------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| 1. Acciuga | 63. Formaggio Emmenthal | 125. Peperone |
| 2. Aglio | 64. Formaggio fuso (soffiette) | 126. Pera |
| 3. Agnello | 65. Fragola | 127. Pesca |
| 4. Albicocca | 66. Frumento | 128. Pesca noce |
| 5. Alloro | 67. Funghi commestibili | 129. Pesce spada |
| 6. Amarantho | 68. Gamberi | 130. Pinoli |
| 7. Anacardi | 69. Garofano | 131. Piselli |
| 8. Ananas | 70. Glutammato/dado | 132. Pistacchio |
| 9. Anatra | 71. Gorgonzola | 133. Platessa, Sogliola |
| 10. Aneto | 72. Grano saraceno | 134. Pollo |
| 11. Anice | 73. Halibut | 135. Pomodoro |
| 12. Arachidi | 74. Indivia | 136. Pompelmo |
| 13. Arancia | 75. Kamut | 137. Porro |
| 14. Aringa | 76. Kiwi | 138. Prezzemolo |
| 15. Asparagi | 77. Lampone | 139. Prugna |
| 16. Aspergillus niger | 78. Latte acido | 140. Quinoa |
| 17. Astice, Granchio | 79. Latte di capra | 141. Radicchio |
| 18. Avena | 80. Latte vaccino | 142. Rafano bianco |
| 19. Avocado | 81. Lattuga | 143. Rapa rossa |
| 20. Banana | 82. Lentichie | 144. Ravanella |
| 21. Basilico | 83. Lievito di birra | 145. Ribes |
| 22. Bianco d'uovo | 84. Limone | 146. Riso |
| 23. Bietola | 85. Liquirizia | 147. Rombo |
| 24. Branzino, Orata | 86. Luppola | 148. Rosmarino |
| 25. Broccoli | 87. Maggiorana | 149. Rucola |
| 26. Cacao | 88. Mais | 150. Salmone |
| 27. Caffè | 89. Malto d'orzo | 151. Salvia |
| 28. Camomilla | 90. Malva | 152. Sardinia |
| 29. Canna da zucchero | 91. Mandarino | 153. Scarola |
| 30. Cannella | 92. Mandorla | 154. Sedano |
| 31. Capperi | 93. Mango | 155. Segale |
| 32. Capriolo | 94. Manzo | 156. Seme di girasole |
| 33. Carciofo | 95. Marrone, Castagna | 157. Seme di lino |
| 34. Carota | 96. Mela | 158. Semi di Cola |
| 35. Carruba | 97. Melanzana | 159. Senape |
| 36. Cavallo | 98. Melone bianco | 160. Seppia, Polpo, Calamaro |
| 37. Cavolfiore | 99. Melone giallo | 161. Sesamo |
| 38. Cavolo cappuccio | 100. Menta | 162. Sgombro |
| 39. Cavolo di Bruxelles | 101. Merluzzo, Nasello | 163. Soia |
| 40. Cavolo rapa | 102. Miele | 164. Spinaci |
| 41. Cavolo verde | 103. Miglio | 165. Struzzo |
| 42. Ceci | 104. Mirtillo nero | 166. Suino |
| 43. Cetriolo | 105. Misto di lieviti naturali | 167. Tacchino |
| 44. Cicoria | 106. Mora | 168. Tarassaco |
| 45. Cilegia | 107. Mozzarella | 169. Tè nero, Tè verde |
| 46. Cipolla, Scalogno | 108. Mozzarella di bufala | 170. Tiglio |
| 47. Cocomero | 109. Nocciole | 171. Timo |
| 48. Coda di rospo | 110. Noce | 172. Tonno |
| 49. Coniglio | 111. Noce di cocco | 173. Trota |
| 50. Coriandolo | 112. Noce moscata | 174. Tuorlo d'uovo |
| 51. Cumino | 113. Noce Parà | 175. Uva rossa, bianca, nera |
| 52. Curry | 114. Oliva | 176. Valeriana |
| 53. Dattero | 115. Origano | 177. Vaniglia |
| 54. Erba cipollina | 116. Ortica | 178. Vitello |
| 55. Fagiolino verde | 117. Orzo | 179. Vongole, Cozze, Ostiche |
| 56. Fagiolo | 118. Papaia | 180. Yogurt |
| 57. Farro | 119. Paprica | 181. Zafferano |
| 58. Fave | 120. Parmigiano-Reggiano | 182. Zenzero |
| 59. Fico | 121. Patata | 183. Zucca |
| 60. Finocchio | 122. Pecorino | 184. Zucchini |
| 61. Formaggi freschi | 123. Pepe | |
| 62. Formaggio camembert | 124. Peperoncino | |

Nella sua città può rivolgersi a:

Farmacia Bertonecello snc
Piazzetta del Grano 13
30033 Noale (VE)
tel 041 440 071

ALTRI TEST DIAGNOSTICI EFFETTUATI DA NATRIXLAB:

- **GLUTEN SENSITIVITY & CELIAC TEST:** valutazione della sensibilità al glutine non celiaca.
- **ALLER PROFILES:** RAST test per la valutazione degli anticorpi IgE specifici per ogni singolo allergene
- **BREATH TEST LATTOSIO:** test del respiro per valutare l'intolleranza al lattosio.
- **DAO TEST + DOSAGGIO ISTAMINA:** dosaggio enzima Diaminossidasi (DAO) e istamina in circolo.
- **INFLORA SCAN:** il pannello più approfondito di valutazione del benessere intestinale.
- **HORMONAL PROFILES:** profilo dimagrimento, stress, sport, buona notte, donna fertile, donna menopausa, uomo.
- **LIPIDOMIC PROFILE:** valutazione del profilo lipidomico di membrana.



NATRIX s.r.l.u.

Via Cavallotti, 16 - 42122 Reggio Emilia - Italy (IT)
Tel: +39 0522 514537 E-mail: info@natrixlab.it

www.natrixlab.it

AZIENDA CON
SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV
ISO 9001



FOOD IMPACT

*Valutazione integrata della risposta
dell'organismo agli alimenti*



REAZIONI IMMUNITARIE ALLE PROTEINE
ALIMENTARI (184 ALIMENTI)
INDICE REATTIVITÀ GLUTINE
PREDISPOSIZIONE GENETICA LATTOSIO
PREDISPOSIZIONE GENETICA CELIACHIA

Gonfiore addominale, stanchezza persistente, mal di testa o difficoltà digestive possono essere segnali di una **reazione avversa agli alimenti**.

Con il **Food Impact** puoi individuare con precisione gli alimenti che determinano una risposta nel tuo organismo, valutando non solo le **reazioni immunitarie agli alimenti** (IgG mediate) ma anche l'**indice di reattività al glutine** e la **predisposizione genetica all'intolleranza al lattosio e celiachia**.

Comprendere come il tuo corpo risponde agli alimenti ti permette di adottare un'alimentazione più consapevole e personalizzata, migliorando il tuo equilibrio e il tuo benessere quotidiano. Non ignorare i segnali: **ascolta il tuo corpo e fai il primo passo verso il cambiamento**.

*"Fa' che il cibo sia la tua principale medicina"
Ippocrate*

L'IMPATTO DEGLI ALIMENTI SUL TUO ORGANISMO NON DIPENDE DA UN SOLO FATTORE.

Reazioni, sensibilità e predisposizioni fanno la differenza.

Reazioni immunitarie, sensibilità al glutine e predisposizioni genetiche possono influenzare il modo in cui il corpo gestisce ciò che mangiamo, contribuendo alla comparsa di sintomi spesso aspecifici e difficili da collegare direttamente all'alimentazione.

Per questo motivo, affiancare alla valutazione delle reazioni immunitarie agli alimenti anche altri fattori, come l'indice di reattività al glutine e le predisposizioni genetiche, consente di ottenere una visione più completa e mirata della risposta dell'organismo agli alimenti.

COSA VALUTA IL FOOD IMPACT?

Il **Food Impact** è un'analisi avanzata che permette di comprendere in modo più completo il rapporto tra alimentazione e organismo, integrando diverse valutazioni:

- **REAZIONI IMMUNITARIE ALLE PROTEINE ALIMENTARI** (ANTICORPI IgG SU 184 ALIMENTI)
- **INDICE DI REATTIVITÀ AL GLUTINE**
- **PREDISPOSIZIONE GENETICA ALL'INTOLLERANZA AL LATTOSIO**
- **PREDISPOSIZIONE GENETICA ALLA CELIACHIA**

Questo approccio integrato consente di ottenere una visione più ampia e personalizzata, utile per impostare **strategie nutrizionali mirate**.

Gli **antigeni alimentari** e i **kit diagnostici** sono **prodotti internamente** da **NatrixLab** a partire da alimenti reali presenti nei supermercati italiani, a garanzia di qualità e affidabilità del dato analitico.

IL VALORE AGGIUNTO DEL REFERTO NATRIXLAB

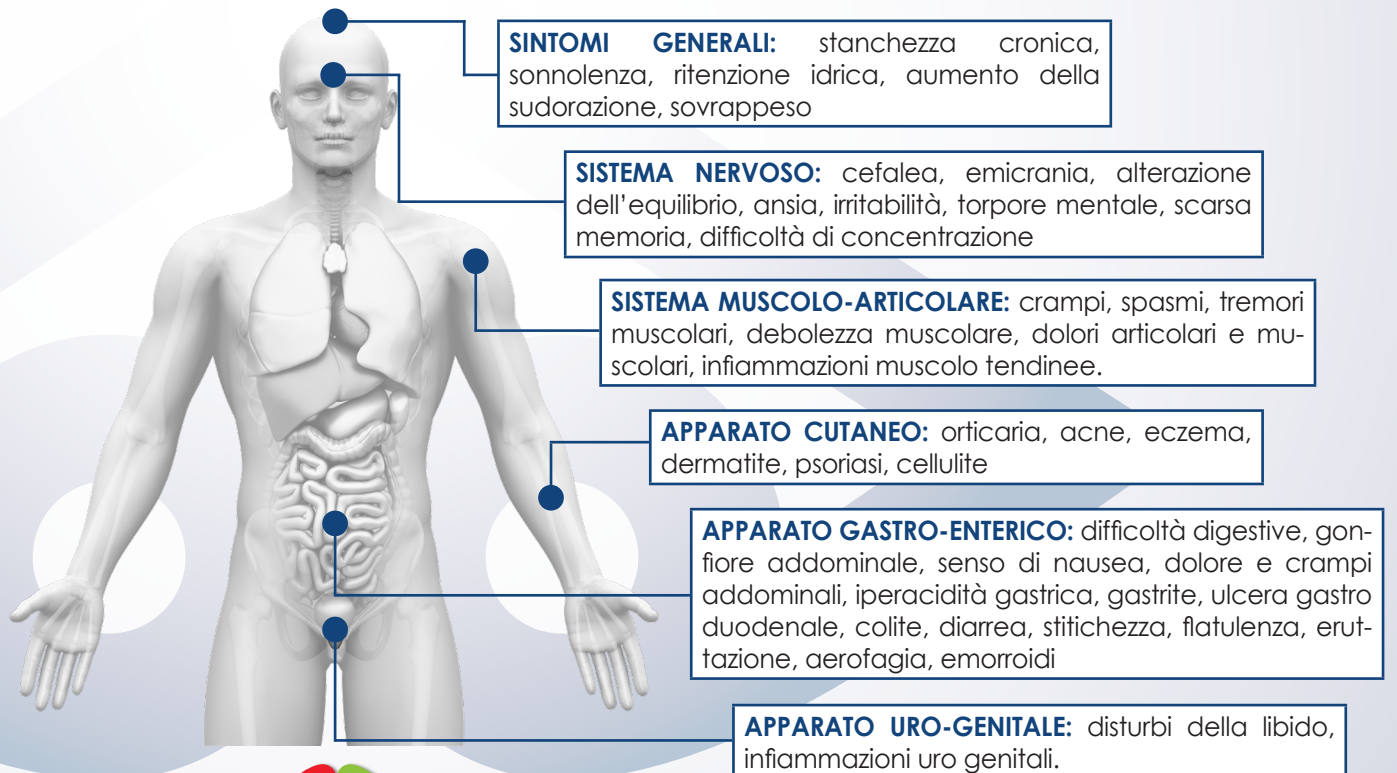
I nostri test offrono un'analisi completa e approfondita grazie a un **referto dettagliato** che:

- Include una **spiegazione chiara** sull'argomento e sulle caratteristiche dell'esame.
- Fornisce l'**interpretazione dei risultati**, permettendo di comprendere eventuali squilibri rilevati.
- Comprende il **protocollo nutrizionale di recupero della tolleranza** da seguire post-esame, per aiutarti a ripristinare l'equilibrio e migliorare il tuo benessere.

A CHI È CONSIGLIATO

Il **Food Impact** è rivolto in generale a chiunque desideri intraprendere uno stile alimentare più corretto.

In particolare è utile per chi soffre di:



RECUPERO DELL'EQUILIBRIO

Una volta individuati gli alimenti coinvolti, è possibile impostare un **percorso nutrizionale personalizzato** che prevede una modulazione dell'assunzione e una successiva reintroduzione graduale.

L'obiettivo è migliorare i sintomi, favorire il **recupero dell'equilibrio** e sviluppare una maggiore consapevolezza del proprio rapporto con l'alimentazione.

Il **referto NatrixLab** include, oltre ai risultati analitici, **indicazioni nutrizionali personalizzate** utili per intraprendere il percorso.

Le informazioni relative alle predisposizioni genetiche rappresentano invece un supporto aggiuntivo per una valutazione più completa e devono essere approfondite con il proprio professionista di riferimento.