

DEMOSTRACIÓN DE SENSIBILIDAD ALIMENTARIA

Nombre: DEMOSTRACIÓN DE SENSIBILIDAD ALIMENTARIA

Teléfono: 000-000-0000

Fecha de nacimiento: 01-01-1111

Dirección de la calle:

Género: Femenino

Comec electrónico:

Edad: 01

Altura: 62 pulgadas

Peso: 130 libras

Ayuno: AYUNO

INFORME FINAL

Número de acceso: 2406136194

Información del proveedor

Nombre de la práctica: DEMO CLIENT, MD

Teléfono: 000-000-0000

Nombre del proveedor: DEMO CLIENT, MD

Dirección: 3521 Leonard Ct, Santa

Flebotomista: 0

Clara, CA 95054

Información del informe

Resultado actual Resultado anterior

Bajo control Riesgo moderado

Información de la muestra

Tipo de muestra	Hora de recolección	Hora de recepción	Informe	Fecha del informe final
Suero	2024-07-15 08:00 (PDT)	2024-07-16 11:59 (PDT)	Sensibilidad alimentaria - P2	09/10/2024 01:05 (hora del Pacífico)



3521 Leonard Ct, Santa Clara, CA 95054
1-866-364-0963 | support@vibrant-america.com | www.vibrant-america.com

Prueba TNP no realizada

R&L Consulte los riesgos y limitaciones al final del informe.

Notas Consulte las notas de laboratorio al final de la tabla.

INTRODUCCIÓN

Vibrant Wellness se complace en presentarle la prueba de "Sensibilidad alimentaria", que le ayudará a tomar decisiones saludables en cuanto a estilo de vida y dieta, consultando con sus proveedores de atención médica y dietistas. Está destinada a utilizarse como una herramienta para fomentar un estado general de salud y bienestar. La prueba de sensibilidad alimentaria de Vibrant es una serie de antígenos y aditivos alimentarios de consumo habitual que ofrece un reconocimiento muy específico de anticuerpos a antígenos. El panel está diseñado para evaluar la reactividad de IgG, IgA, C3D e IgG4 de un individuo a los antígenos y aditivos alimentarios.

Metodología:

La prueba Vibrant Food Sensitivity es un ensayo semicuantitativo que detecta anticuerpos IgG, IgA, IgG4 y C3D en suero humano/DBS para los antígenos del perfil alimentario con metodología de inmunoensayo de quimioluminiscencia multiplexada (CLIA).

Interpretación del Informe:

La página de resumen de sensibilidad alimentaria proporciona información concisa sobre la lista de alimentos que se encuentran fuera del rango de referencia normal. Los rangos de referencia se han establecido utilizando 2000 individuos sanos. Vibrant utiliza un análisis patentado basado en indicadores que está diseñado para analizar anticuerpos IgG totales específicos (subclases 1, 2, 3, 4), IgA total (subclases 1, 2), C3D e IgG4. Además, también se indica el valor anterior (si está disponible) para ayudar a verificar las mejoras cada vez que se solicita la prueba.

A continuación, se incluye una lista completa de todos los alimentos analizados, incluidos los títulos de IgG, IgA, C3D e IgG4 (según lo solicitado). Una clasificación de color verde indica un resultado que se encuentra dentro del rango de referencia normal, la clasificación de color amarillo indica un resultado que es un título moderadamente elevado con respecto al rango de referencia y la clasificación de color rojo indica un resultado que es elevado con respecto al rango de referencia normal.

La plataforma Vibrant Wellness ofrece herramientas para que usted pueda hacer un seguimiento y analizar su perfil de bienestar general. Las pruebas de sensibilidad alimentaria que ofrece Vibrant Wellness las realiza Vibrant America LLC, un laboratorio certificado por CLIA con el número CLIA n.º: 05D2078809. Vibrant Wellness proporciona y pone a disposición este informe y cualquier servicio relacionado de conformidad con el Acuerdo de condiciones de uso (las "Condiciones") en su sitio web en www.vibrantwellness.com. Al acceder, navegar o utilizar de otro modo el informe o el sitio web o cualquier servicio, usted reconoce que ha leído, comprendido y acepta estar sujeto a estos términos. Si no acepta estos términos, no deberá acceder, navegar o utilizar el informe o el sitio web. Las declaraciones de este informe no han sido evaluadas por la Administración de Alimentos y Medicamentos y solo están destinadas a ser opciones de estilo de vida para la posible mitigación de riesgos. Consulte a su proveedor de atención médica sobre medicamentos, tratamientos o gestión del estilo de vida. Este producto no está destinado a diagnosticar, tratar o curar ninguna enfermedad.

Tenga en cuenta:

Es importante que consulte con su médico sobre cualquier modificación que desee hacer en su dieta, ejercicio y suplementos nutricionales antes de realizar cualquier cambio. No se han establecido rangos de referencia pediátricos para esta prueba.

Resumen de la personalización de alimentos

Alimentos no reactivos 	Categoría	Alimentos reactivos 
Malta, trigo, maíz, espelta	Granos que contienen gluten	Avena, cebada, centeno
Mijo, quinua, sorgo, teff	Granos sin gluten	Amaranto, trigo sarraceno y arroz integral
Yuca, tapioca, raíz de taro, arrurruz	Alternativa sin gluten almidones	Chufa
Cuscús, tempeh, tofu y queso vegano	Vegano	/
Sésamo, semillas de cilantro, semillas de amapola, semillas de colza, Semillas de girasol, cáñamo, semillas de colza, semillas de girasol	Semillas	Semilla de lino, mostaza, chía
Leche de vaca, leche de cabra, proteína de suero, leche de búfalo, Suero de leche, queso cheddar, kéfir, leche de oveja, Yogur	Lácteos	/
Carne de res, pollo, cordero, cerdo, pavo, pato y ganso Carne, Conejo, Ternera	Carne	Clara de huevo, yema de huevo
Bagre, bacalao, fletán, trucha de lago, caballa, perca, Salmón, atún, abadejo de Alaska, anchoa, carpa, anguila, Platija, Sardina, Lubina, Lenguado	Pez	/
Cangrejo, Langosta, Camarón, Cangrejo de río	Mariscos	/
Almeja, ostra, vieiras, caracol de vid, mejillón azul, Pulpo, Calamar del Pacífico, Calamar	Moluscos	/
Brócoli, repollo, zanahoria, coliflor, apio, Pepino, Ajo, Judías verdes, Guisantes verdes, Lechuga, Frijol de Lima, Hongos, Cebolla, Algas (kelp), Espinacas, calabaza, jengibre, batata, espárragos, Brotos de bambú, remolacha, endibia, puerro, rúcula, Col de Saboya, nabo, hoja de parra, rábano blanco, Alcachofa, acelga, col rizada, hongo shiitake, calabacín, Patata morada, cebolla verde/cebolleta, calabaza bellota, Calabaza, Calabaza espagueti, Chirivía, Hongo Portabella	Verduras	Chalotes
Pimiento verde, patata blanca, berenjena	Solanáceas	/
Frijol, frijol blanco, maní, soja, frijol ancho Frijol, garbanzo, frijol negro, frijol pinto, frijol de ojo negro	Legumbres	Lentejas, frijoles mungo
<small>Guisantes, guisante</small>		

Resumen de la personalización de alimentos

Alimentos no reactivos 	Categoría	Alimentos reactivos 
Manzana, albaricoque, plátano, mora, arándano, Melón, cereza, coco, arándano, uva, Pomelo, naranja, melocotón, pera, piña, frambuesa, Sandía, Tomate, Aceituna, Limón, Guayaba, Melón dulce Melón, kiwi, lichi, mandarina, mango, ciruela, Alcaparras, papaya	Frutas	Aguacate, higo, fresa
Pimienta negra, canela, nuez moscada, anís, laurel, Alcaravea, pimienta de cayena, tomillo común, curry Polvo, pimentón picante en polvo, orégano, woo-hsiang Polvo, comino, chile jalapeño, chile habanero	Espicias	Cúrcuma
Almendra, nuez negra, anacardos, nuez inglesa, Avellana, piñón, castaña dulce	Nueces (árbol)	Nuez de Brasil, Nuez de Pistacho, Nuez Pecana, Nuez de Macadamia
Trigo, maíz, leche de vaca	Alérgeno	/
Azul ácido n.º 3 (azul patente V), rojo ácido n.º 14 (carmoisina), achiote, betacaroteno, azul n.º 1 (azul brillante), azul #2 (indigo carmín), brillante Negro, extracto de cochinilla, verde n.º 3 (verde rápido), rojo #2 (amaranto rojo), rojo #3 (eritrosina), rojo #4 (carmin), amarillo n.º 6 (amarillo atardecer)	Colorantes y pigmentos alimentarios	Amarillo n.º 5 (tartrazina), Rojo n.º 40 (rojo allura)
Goma arábica, betaglucano, carragenina, semilla de algodón, Goma Tragacanto, Goma Algarroba, Goma Lentisco, Goma xantana	Encías y engrosamiento Agentes	Goma guar
Ispagula	Aditivos fibrosos	/
Lecitina (yema de huevo), lecitina (soja), polisorbato 80	Emulsionantes y Surfactantes	/
Glutamato monosódico (msg), citrato de sodio	Potenciadores del sabor	Cloruro amónico
Aspartamo, manitol, monk fruit, sacarina, sorbitol, Stevia, sucralosa (splenda), xilitol	Edulcorantes	Acesulfamo K, Eritritol
Ácido benzoico, hidroxianisol butilado (bha), Hidroxitolueno butilado (BHT), ácido cítrico, Formaldehído, Benzoato de sodio, Nitrato de sodio, Sulfito de sodio	Conservantes y Antioxidantes	Ácido sórbico
Deltametrina	Pesticidas	Glifosato
Fluoruro, sulfato de níquel, dióxido de titanio	Elementos	/

Resumen de la personalización de alimentos

Alimentos no reactivos ✓	Categoría	Alimentos reactivos ✗
Cacao, café, lúpulo, romero, vainilla, levadura, Té negro, azúcar de caña, eneldo, limoncillo, melaza, Té Oolong, Perejil, Té Verde, Agave, Cilantro, Espresso, Tabaco	Misceláneas	/
Látex	Otro	Bisfenol A (BPA)

SAMPLE

Sensibilidad alimentaria completa					Resultado actual ▼ Rango de referencia de la puntuación de lectina: En control: ≤10 Moderado: 10,1-20 Riesgo: >20				
Alto	IgA	IgG	IgG4	C3D	Alto	IgA	IgG	IgG4	C3D
Amaranto	5	6	>30	>30	Semilla de lino	4	3	29	6
Palta	6	17	12	22	Figura		2	7	>30
Cúrcuma	6	17	14	23	Nuez de Brasil		9	4	24
Pistacho	6	7	>30	5					8
Moderado	IgA	IgG	IgG4	C3D	Moderado	IgA	IgG	IgG4	C3D
Avena	3	6	4	6	centeno	3		5	6
Cebada	3	6	4	6	Arroz integral	4		1	7
Trigo		8	8	5	chufa	4	6	6	5
Mostaza		19	<0,1	6	Chía	14	3	3	8
Clara de huevo	6	8	8	20	1	16	3	8	3
sarraceno	6	8	8	20	1	16	3	8	3
Chalotes	5	11	6	7	Lentejas	2			13
Frijoles mungo	4	5	6	5	Fresa	6	16	7	6
Pacana	4	7	5	7	Macadamia Tuerca	4			11
									7
Aditivos alimentarios					Resultado actual ▼ Rango de referencia de la puntuación de lectina: En control: ≤10 Moderado: 10,1-20 Riesgo: >20				
Alto	IgA	IgG	IgG4	C3D	Alto	IgA	IgG	IgG4	C3D
Amarillo #5 (Tartrazina)	1,3	23,8	5,3	6,2	Glifosato	3,8	24,7	4,2	1,2
Moderado	IgA	IgG	IgG4	C3D	Moderado	IgA	IgG	IgG4	C3D
Rojo #40 (Rojo Allura)	3,7	13,5	5,2	5,3	Goma guar	9,7	15,6	8,1	5,1
Amonio Cloruro	1,5	11,0	5,1	4,8	5,4	10,6	1,5	4,6	
Eritritol	5,6	14,2	7,0	5,3	Ácido sórbico	4,8	14,7	5,7	4,3
Bisfenol A (BPA)	6,6	13,7	8,7	6,7					

Sensibilidad alimentaria completa			● Resultado actual ▼ Rango de referencia de la puntuación de lectina: En control: ≤10 Moderado: 10,1-20 Riesgo: >20		
Alto	IgE	Integrado Puntuación de péptidos	Alto	IgE	Integrado Puntuación de péptidos
Nuez de Brasil			Pistacho		
Moderado	IgE	Integrado Puntuación de péptidos	Moderado	IgE	Integrado Puntuación de péptidos
Avena			Centeno		
Cebada			Arroz integral		
Alforfón			Clara de huevo <0,1		
Yema	<0,1		Lentejas		
Frijoles mungo			Pacana		
Macadamia			Tuerca		



Sensibilidad alimentaria: resumen de comentarios

Amaranto



DESCRIPCION DE ALIMENTOS

Un grano sin gluten de una de las 70 especies de la familia de plantas con flores Amaranthus.

COMÚNMENTE SE ENCUENTRA EN

Granos sin gluten, cereales, mezcla de frutos secos, granola, barras de granola, mezclas de harinas alternativas.

FUENTES OCULTAS

Escualeno (un aceite común extraído y utilizado en cosméticos).

Semilla de lino



DESCRIPCION DE ALIMENTOS

La linaza (o linaza) es un miembro del género Linum de la familia Linaceae. Es un cultivo alimenticio y fibroso que se cultiva en las regiones más frías del mundo. Los textiles hechos de lino se conocen como lino.

Las semillas de lino contienen un 54% de ácidos grasos omega-3.

COMÚNMENTE SE ENCUENTRA EN

Las semillas de lino se encuentran comúnmente en cereales, panes, muffins y otros productos horneados, polvos de proteínas veganos y harinas y alimentos sin gluten.

FUENTES OCULTAS

Las fuentes ocultas de semillas de lino incluyen polvos de proteínas vegetarianos y veganos y suplementos de ácidos grasos omega-3.

PRECAUCIÓN

Aunque son menos comunes, las semillas de lino pueden tener una posible reactividad cruzada con otras semillas.

Palta



DESCRIPCION DE ALIMENTOS

Una fruta de hueso, de color naranja brillante, con piel y pulpa aterciopeladas; emparentada con los melocotones, pero generalmente de menor diámetro y no tan jugosa.

COMÚNMENTE SE ENCUENTRA EN

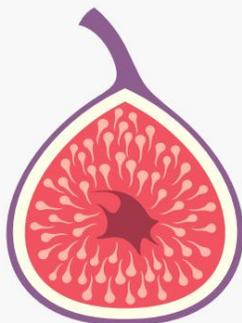
Fruta entera, ensaladas, guacamole, aderezos para ensaladas, ceviche, cocina mexicana (tacos/burritos), a veces en tortillas o platos con huevos.

FUENTES OCULTAS

Pera Caimán es un nombre alternativo.

Sensibilidad alimentaria: resumen de comentarios

Higo



DESCRIPCION DE ALIMENTOS

Los higos se consumen mejor maduros y frescos porque son muy perecederos; por ello, lo más habitual es que se vendan secos. La fruta fresca es crujiente y dulce, ¡y puede tener hasta 750 semillas! Los higos son una de las pocas frutas que contienen ácidos grasos omega-3 y esenciales.

Los dos higos secos domésticos más comunes son el Calimyrna, de color verde claro, y el higo Mission, de color morado oscuro; sin embargo, los higos pueden variar en color y están disponibles en tonos de blanco, verde, morado y rojo.

COMÚNMENTE SE ENCUENTRA EN

Se consumen comúnmente frescos, secos, enlatados o procesados para producir mermeladas o pasta de higos. La pasta de higos se utiliza en rollitos de higos, una masa rellena de pasta de higos.

PRECAUCIÓN

Un higo seco contiene aproximadamente un 50% de azúcar, uno de los contenidos de azúcar más altos entre las frutas comunes.

Cúrcuma



DESCRIPCION DE ALIMENTOS

La cúrcuma es una especia que proviene de la planta de la cúrcuma y se usa comúnmente en la comida asiática. Tiene un sabor cálido y amargo y se usa con frecuencia para dar sabor o color a los polvos de curry, las mantequillas y los quesos. También se usa mucho para hacer medicamentos.

COMÚNMENTE SE ENCUENTRA EN

La cúrcuma se encuentra comúnmente en curry, sopas, condimentos, productos horneados salados, cocinas del sur de Asia y platos de pescado, carne y verduras.

FUENTES OCULTAS

Las fuentes ocultas de cúrcuma incluyen suplementos dietéticos y polvos de proteínas comercializados para la digestión, la inflamación y el dolor.

PRECAUCIÓN

Algunos productos tópicos comercializados para el dolor y la inflamación pueden contener cúrcuma.

Nuez de Brasil



DESCRIPCION DE ALIMENTOS

La nuez de Brasil es un árbol sudamericano de la familia Lecythidaceae. Es originaria de la selva amazónica de Brasil, Bolivia y Perú. Tiene una textura suave y mantecosa y un sabor a nuez. Tiene varios beneficios para la salud y ayuda a regular las glándulas tiroideas y a reforzar el sistema inmunológico.

COMÚNMENTE SE ENCUENTRA EN

Las nueces de Brasil se encuentran comúnmente en frutos secos mixtos, mantequilla de nueces de Brasil y mantequillas de frutos secos mixtos, postres y otros productos horneados, chocolates y otros dulces.

FUENTES OCULTAS

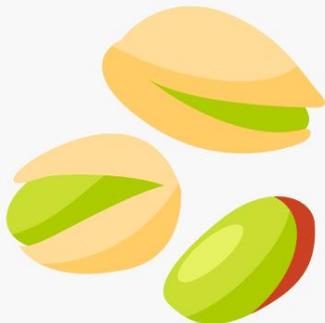
Las proteínas de frutos secos se pueden encontrar en cereales, galletas, cafés saborizados, jarabes saborizados, adobos,

PRECAUCIÓN

El aceite de nuez de Brasil se deriva de las nueces de Brasil y las personas con sensibilidad a las nueces de Brasil deben evitarlo.

Sensibilidad alimentaria: resumen de comentarios

Pistacho



DESCRIPCION DE ALIMENTOS

El pistacho, miembro de la familia de los anacardos, es un árbol pequeño originario de Asia Central y Oriente Medio. El árbol produce semillas de pistacho que se consumen ampliamente como alimento. La Pistacia vera a menudo se confunde con otras especies del género Pistacia que también se conocen como pistachos.

COMÚNMENTE SE ENCUENTRA EN

Los pistachos se encuentran comúnmente en helados, productos horneados, turrone, dulces de azúcar y otros postres, y pueden encontrarse en rellenos y cortezas.

FUENTES OCULTAS

Las fuentes ocultas de pistacho incluyen saborizantes y extractos de pistacho utilizados en helados y productos horneados.

PRECAUCIÓN

El pistacho no es adecuado para personas alérgicas a los frutos secos.

Avena



DESCRIPCION DE ALIMENTOS

Un grano de cereal de color marrón o blanquecino.

COMÚNMENTE SE ENCUENTRA EN

Avena, cereales, cereales calientes, mezcla de frutos secos, granola, barras de granola, algunas bebidas alcohólicas, productos horneados, algunas mezclas de harina, avena arrollada, gachas, salvado de avena.

FUENTES OCULTAS

Se utiliza como espesante en sopas y la avena en algunos remedios naturales.

PRECAUCIÓN

Alto contenido de vitaminas B y manganeso; Algunas variedades de avena no contienen gluten, pero algunas lo contienen de forma natural, mientras que otras están contaminadas durante el procesamiento o la manipulación; busque avena certificada sin gluten.

Centeno



DESCRIPCION DE ALIMENTOS

Un grano que contiene gluten, estrechamente relacionado con la cebada y el trigo.

COMÚNMENTE SE ENCUENTRA EN

Panes, harinas, productos horneados, galletas.

FUENTES OCULTAS

Whisky y cerveza.

PRECAUCIÓN

Contiene gluten.

Sensibilidad alimentaria: resumen de comentarios

Cebada



DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS

Un grano que contiene gluten, de uso común.

COMÚNMENTE SE ENCUENTRA EN

Mezclas de harina, panqueques, productos horneados, cereales, mezcla de frutos secos, granola, barras de granola, pastas, gachas, té, sopas.

FUENTES OCULTAS

No tiene relación con el trigo; es una buena fuente de hierro, zinc y selenio; es una excelente fuente de niacina, manganeso, magnesio y fósforo. Contiene gluten.

Alforfón



DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS

Un grano que contiene gluten, de uso común.

COMÚNMENTE SE ENCUENTRA EN

Harina, productos horneados, galletas saladas, alimentos envasados, salsa de soja, salsas, aderezos, sopas, pastas, cerveza, patatas fritas, cereales, tortillas de harina, pan rallado, alimentos fritos, crutones.

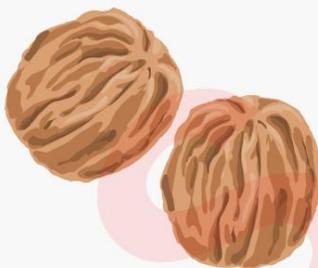
FUENTES OCULTAS

Trigo duro, bulgur, kamut, matzá, espelta, cuscús, salvado, germen de trigo, harina, sémola, trigo germinado, triticale, granos de trigo, almidón alimentario modificado, rellenos alimentarios comunes, algunas mezclas de especias, adobos, caramelos de regaliz, helados, fiambres.

PRECAUCIÓN

Contiene gluten. También se encuentra en cosméticos y champús.

chufa



DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS

Las chufas son pequeñas esferas arrugadas del tamaño de una canica que se cultivan a partir de una hierba llamada *Cyperus esculentus lativum*. A pesar del nombre, las chufas no son frutos secos; pertenecen a la categoría de tubérculos/verduras de raíz: no contienen gluten y tienen un bajo potencial alergénico.

COMÚNMENTE SE ENCUENTRA EN

Las chufas son versátiles y se pueden consumir enteras crudas, tostadas o hervidas como refrigerio, como aderezo para ensaladas o como componente de cereales o granola. Las chufas también se pueden usar como una alternativa a la harina para hornear y a la leche. Las chufas son un ingrediente tradicional de la bebida Horchata.

FUENTES OCULTAS

Las chufas se están convirtiendo en un "superalimento" muy popular y, si bien es común ver chufas en muchos alimentos sin gluten y sin lácteos, se indicarán claramente en las listas de ingredientes. Se debe tener precaución con alimentos mixtos como granolas, mezclas de cereales, mezclas de frutos secos, batidos, etc.

PRECAUCIÓN

Las chufas tienen un alto contenido de almidón resistente, lo que las convierte en un alimento con un alto contenido de fibra que puede estabilizar los niveles de azúcar en sangre, regular el apetito y actuar como fibra prebiótica para las bacterias intestinales. Se recomienda precaución a quienes sigan una dieta baja en FODMAP o fibra para los síntomas del síndrome del intestino irritable.

Sensibilidad alimentaria: resumen de comentarios

Mostaza



DESCRIPCION DE ALIMENTOS

Las semillas de mostaza pertenecen a la familia de las coles. Se presentan en color negro (B. nigra), marrón (B. juncea) o blanco (B. hirta).

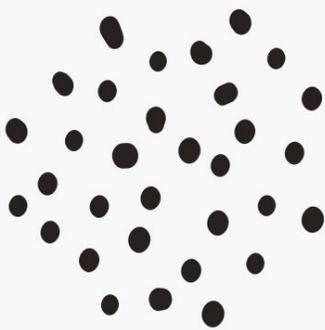
COMÚNMENTE SE ENCUENTRA EN

Las más utilizadas para elaborar el condimento de mostaza son la mostaza amarilla, la mostaza de Dijon y la mostaza picante. Son habituales en encurtidos y aderezos para ensaladas.

FUENTES OCULTAS

Sopas, currys y salteados.

Chía



DESCRIPCION DE ALIMENTOS

Las semillas de chía son semillas comestibles derivadas de la Salvia hispánica, una planta con flores de la familia de la menta nativa de América Central. Las semillas son hidrófilas y pueden absorber hasta 12 veces su peso en líquido cuando se remojan. Son una buena fuente de ácidos grasos omega-3, fibra, antioxidantes, hierro y calcio.

COMÚNMENTE SE ENCUENTRA EN

Las semillas de chía se encuentran comúnmente en la mantequilla de semillas de chía y en mantequillas mixtas de semillas y nueces, cereales, yogur, batidos, recetas de "pudines" de chía y "avena nocturna" y barras nutritivas.

FUENTES OCULTAS

Las fuentes ocultas de semillas de chía incluyen sustitutos de huevo, suplementos de fibra y polvos de proteína veganos.

PRECAUCIÓN

El aceite de semilla de chía se deriva de las semillas de chía y las personas con sensibilidad a las semillas de chía deben evitarlo.

Clara de huevo



DESCRIPCION DE ALIMENTOS

El líquido transparente contenido dentro de un huevo.

COMÚNMENTE SE ENCUENTRA EN

Claras de huevo líquidas, sustitutos de huevo, productos horneados, macarrones, pastas, mazapán, malvaviscos, turrón, albúmina/ albúmina, huevos secos, huevos en polvo, ensalada de huevo, ponche de huevo, mayonesa, merengue, imitación de carne de cangrejo.

FUENTES OCULTAS

La espuma de algunas bebidas especiales de café, los sustitutos de huevo, la pasta cocida procesada comercialmente, incluso la que se encuentra en las sopas; como baño de huevo para los pretzels antes de sumergirlos en la sal y como baño de huevo para los alimentos fritos. La albúmina (el componente proteico de la clara de huevo) se encuentra en los alimentos procesados.

Evite productos con los siguientes ingredientes: ovoalbúmina, lecitina.

PRECAUCIÓN

Es imposible separar completamente la clara de la yema del huevo.

Sensibilidad alimentaria: resumen de comentarios

Yema



DESCRIPCION DE ALIMENTOS

La parte amarilla del huevo, que está rodeada por la clara.

COMÚNMENTE SE ENCUENTRA EN

Sustitutos de huevo, productos horneados, macarrones, pastas, mazapán, turrón, huevos secos, huevos en polvo, ponche de huevo, mayonesa, imitación de carne de cangrejo, aderezo común en ensaladas.

FUENTES OCULTAS

Pastas cocidas procesadas comercialmente, incluidas las que se encuentran en sopas; como huevo batido utilizado para alimentos fritos. La luteína (colorante amarillo intenso de las flores de caléndula o la yema de huevo) es un colorante alimentario comercial común. Evite los productos que contengan lecitina.

PRECAUCIÓN

Los huevos son un alérgeno alimentario común.

Chalotes



DESCRIPCION DE ALIMENTOS

La chalota es un tipo de cebolla y una variedad botánica de la especie *Allium Cepa*. El color de la piel de la chalota puede variar de marrón dorado a gris o rojo rosado. Su pulpa suele ser verde o magenta.

Lentejas



DESCRIPCION DE ALIMENTOS

La lenteja, *Lens culinaris*, es un miembro de la familia de las leguminosas y se considera una legumbre comestible y aplanada. Las lentejas crecen en una planta anual tupida que produce semillas comestibles con forma de lente dentro de vainas.

Hay diferentes semillas de lentejas y cada una de ellas es una buena fuente de proteínas, carbohidratos y fibra.

Están cargados de minerales como magnesio, calcio, potasio y zinc.

COMÚNMENTE SE ENCUENTRA EN

Las lentejas se encuentran comúnmente en la cocina india, africana y del Medio Oriente.

FUENTES OCULTAS

Hummus de lentejas (en lugar del tradicional hummus de garbanzos).

PRECAUCIÓN

Uno de los mayores problemas que rodean a todas las legumbres, incluidas las lentejas, es que contienen naturalmente factores antinutrientes, como inhibidores de tripsina, y un contenido relativamente alto de fitato, además de lectinas. La tripsina es una enzima que interviene en la digestión; el fitato reduce la biodisponibilidad de los minerales de la dieta y las lectinas pueden alterar la digestión.

Sensibilidad alimentaria: resumen de comentarios

Frijoles mungo



DESCRIPCION DE ALIMENTOS

El frijol mungo (o frijol verde o frijol de monte) es una especie de planta de la familia de las leguminosas. El frijol mungo se cultiva principalmente en Asia.

COMÚNMENTE SE ENCUENTRA EN

Los frijoles mungo se pueden encontrar en brotes y fideos de frijol mungo, sopas, guisos y dahl.

FUENTES OCULTAS

Los frijoles mungo, los brotes o la harina no se utilizan habitualmente como aditivos alimentarios o rellenos.

PRECAUCIÓN

Los brotes de frijol mungo pueden ser una fuente de contaminación microbiana y enfermedades transmitidas por los alimentos.

Fresa



DESCRIPCION DE ALIMENTOS

Una fruta roja en forma de corazón con una corona de hojas verdes y pequeñas semillas negras comestibles en el exterior de la fruta.

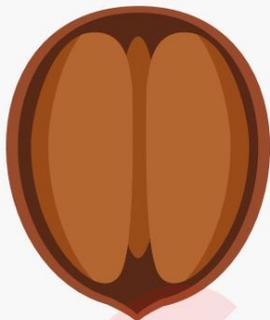
COMÚNMENTE SE ENCUENTRA EN

Frutas enteras, mermeladas y jaleas, conservas o jugos de frutas mixtas, batidos, vinos de bayas, productos horneados con bayas, helados, sorbetes, barras de frutas congeladas, malteadas.

PRECAUCIÓN

Las fresas ocupan el primer lugar en la lista de los doce productos más sucios de EWG y es mejor consumirlas orgánicas.

Pacana



DESCRIPCION DE ALIMENTOS

Nueces oblongas que tienen una cáscara lisa, de color marrón claro, a veces de color marrón moteado.

COMÚNMENTE SE ENCUENTRA EN

Postres y dulces, como la tarta de nueces, las nueces confitadas y los bollitos pegajosos de nueces. Un clásico de la cocina sureña.

FUENTES OCULTAS

Nuez de nogal.

PRECAUCIÓN

Las alergias a los frutos secos son una de las alergias más comunes.

Sensibilidad alimentaria: resumen de comentarios

Nuez de macadamia



DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS

La nuez de macadamia proviene de Australia y pertenece a la familia de plantas Proteaceae.

COMÚNMENTE SE ENCUENTRA EN

Las nueces de macadamia se encuentran comúnmente en frutos secos mixtos, mantequillas de macadamia y frutos secos mixtos, postres y otros productos horneados, chocolates y otros dulces.

FUENTES OCULTAS

Las proteínas de frutos secos se pueden encontrar en cereales, galletas, cafés saborizados, jarabes saborizados, adobos,

PRECAUCIÓN

El aceite de macadamia se deriva de las nueces de macadamia y las personas con sensibilidad a las nueces de macadamia deben evitarlo.

Amarillo #5 (Tartrazina)



DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS

La tartrazina es un colorante azoico sintético de color amarillo derivado del ácido tatrazínico. Se utiliza como colorante alimentario y se puede encontrar en helados, paletas, dulces, refrescos, chicles, cereales y otros alimentos procesados.

Glifosato



DESCRIPCIÓN DE ALIMENTOS

El glifosato es un herbicida sistémico de amplio espectro y un desecante de cultivos. Se pueden encontrar residuos de glifosato en productos alimenticios como lechuga, zanahorias, cebada, miel, lentejas secas, soja, guisantes secos, té, trigo sarraceno, trigo y centeno.

Sensibilidad alimentaria: resumen de comentarios

Rojo #40 (Rojo Allura)



DESCRIPCION DE ALIMENTOS

El rojo Allura es un colorante azoico rojo que se utiliza como colorante alimentario. Se utiliza en muchos alimentos, como algodón de azúcar, refrescos, productos con sabor a cereza, productos lácteos y medicamentos para niños. Es el colorante rojo más utilizado en los Estados Unidos.

Goma guar



DESCRIPCION DE ALIMENTOS

La goma guar es un polisacárido extraído de las semillas de guar. Se utiliza como agente espesante y estabilizador en alimentos. Se utiliza en productos horneados, productos lácteos, carnes, condimentos, sopas, avena, postres y alimentos congelados.

Cloruro amónico



DESCRIPCION DE ALIMENTOS

El cloruro de amonio es una sal cristalina blanca que se utiliza principalmente como agente aromatizante en algunos tipos de regaliz. Se utiliza como nutriente de la levadura en la elaboración del pan y como acidificante. También se encuentra en caramelos, productos horneados, condimentos, margarina y alimentos secos.

Sensibilidad alimentaria: resumen de comentarios

Acesulfamo K



DESCRIPCION DE ALIMENTOS

El acesulfamo de potasio (también conocido como acesulfamo K o ace K) es un edulcorante artificial. Es unas 200 veces más dulce que el azúcar y se utiliza para dar a los alimentos y bebidas un sabor dulce sin añadir calorías. Se encuentra en alimentos como bebidas, edulcorantes de mesa, productos lácteos, helados, postres, mermeladas, jaleas, productos horneados, pasta de dientes y enjuague bucal, chicles, adobos, yogur, cereales para el desayuno, aderezos para ensaladas, salsas y condimentos.

Eritritol



DESCRIPCION DE ALIMENTOS

El eritritol es un alcohol de azúcar que se produce en la industria alimentaria mediante la fermentación de la glucosa con una levadura, la *Moniliella pollinis*. Se utiliza como sustituto del azúcar bajo en calorías. Se puede encontrar en diversos alimentos, como pasteles sin azúcar, galletas, yogur, pudines, pasteles y caramelos.

Ácido sórbico



DESCRIPCION DE ALIMENTOS

El ácido sórbico es un compuesto orgánico natural que se forma por la condensación del ácido malónico y el transbutenal. Se utiliza como agente antimicrobiano para prevenir el crecimiento de moho, levaduras y hongos, que pueden estropear los alimentos y propagar enfermedades mortales. Es muy común en alimentos como el queso y el pan.

Sensibilidad alimentaria: resumen de comentarios

Bisfenol A (BPA)



DESCRIPCION DE ALIMENTOS

El bisfenol A es un compuesto orgánico sólido incoloro que se encuentra en las resinas de policarbonato y epoxi. Se utiliza en plásticos como botellas de agua, envases de alimentos y latas que almacenan alimentos y bebidas. En las latas, los revestimientos a base de BPA forman una barrera entre el alimento y la superficie de la lata que evita la corrosión de la lata y la migración del metal hacia el alimento. La exposición al BPA puede tener efectos sobre la salud del cerebro y la próstata en fetos y bebés en desarrollo. También puede afectar el comportamiento de los niños. Investigaciones adicionales sugieren un posible vínculo entre el BPA y el aumento de la presión arterial.

SAMPLE

Sensibilidad alimentaria completa

Rango de referencia: En control: ≤10 Moderado: 10,1-20 Riesgo: >20

Granos que contienen gluten		Actual		Anterior	
	IgA	IgG	IgA	IgG	
Cebada	3	6	8 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)	
Malta	3	7	8 (06-02-2023)	10 (06-02-2023)	
Avena	3	6	5 (06-02-2023)	9 (06-02-2023)	
Centeno	3	6	9 (06-02-2023)	2 (06-02-2023)	
Trigo	4	4	3 (06-02-2023)	8 (06-02-2023)	
Maíz	4	5	8 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)	
Espelta	3	7	1 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)	
Granos sin gluten		Actual		Anterior	
	IgA	IgG	IgA	IgG	
Amaranto	5	6	7 (06-02-2023)	8 (06-02-2023)	
Arroz integral	4	6	6 (06-02-2023)	8 (06-02-2023)	
Alforfón	6	8	6 (06-02-2023)	2 (06-02-2023)	
Mijo	4	7	1 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)	
Almidones alternativos sin gluten		Actual		Anterior	
	IgA	IgG	IgA	IgG	
Mandioca	5	8	3 (06-02-2023)	8 (06-02-2023)	
Tapioca	5	9	7 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)	
chufa	4	6	3 (06-02-2023)	14 (06-02-2023)	
Raíz de taro	4	6	1 (06-02-2023)	2 (06-02-2023)	
Arrurruz	4	6	2 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)	
Vegano		Actual		Anterior	
	IgA	IgG	IgA	IgG	
Cuscús	4	7	2 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)	
Tempeh	6	3	2 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)	
Tofu	4	5	1 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)	
Queso vegano	4	7	6 (06-02-2023)	9 (06-02-2023)	

Sensibilidad alimentaria completa

Rango de referencia: En control: ≤10 Moderado: 10,1-20 Riesgo: >20

Semillas	Actual		Anterior	
	IgA	IgG	IgA	IgG
Mostaza	8	19	6 (06-02-2023)	25 (06-02-2023)
Sésamo	4	5	6 (06-02-2023)	8 (06-02-2023)
Semilla de cilantro	3	5	1 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)
Semilla de lino	4	3	1 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)
Semilla de amapola	4	7	2 (06-02-2023)	6 (06-02-2023)
Semilla de colza	4	4	1 (06-02-2023)	6 (06-02-2023)
Semilla de girasol	2	9	1 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)
Chía	4	14	1 (06-02-2023)	16 (06-02-2023)
Cáñamo	3	7	2 (06-02-2023)	9 (06-02-2023)
Lácteos	Actual		Anterior	
	IgA	IgG	IgA	IgG
Beta-caseína	2	2	2 (06-02-2023)	3 (06-02-2023)
Casomorfin	4	6	6 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)
Leche de vaca	1	2	3 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)
Leche de cabra	4	3	6 (06-02-2023)	6 (06-02-2023)
Proteína de suero	5	6	8 (06-02-2023)	7 (06-02-2023)
Leche de búfalo	1	2	1 (06-02-2023)	8 (06-02-2023)
Suero de la leche	4	6	1 (06-02-2023)	8 (06-02-2023)
Queso cheddar	3	3	1 (06-02-2023)	3 (06-02-2023)
Kéfir	3	9	1 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)
Leche de oveja	3	6	3 (06-02-2023)	3 (06-02-2023)
Yogur	2	6	1 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)
Carne	Actual		Anterior	
	IgA	IgG	IgA	IgG
Carne de res	5	9	8 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)

Sensibilidad alimentaria completa

Rango de referencia: En control: ≤10 Moderado: 10,1-20 Riesgo: >20

Carnes	Actual		Anterior	
	IgA	IgG	IgA	IgG
Pollo	2	9	9 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)
Clara de huevo	8	20	9 (06-02-2023)	30 (06-02-2023)
Yema	3	8	7 (06-02-2023)	6 (06-02-2023)
Cordero	5	7	9 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)
Cerdo	4	5	6 (06-02-2023)	9 (06-02-2023)
Pavo	4	6	5 (06-02-2023)	6 (06-02-2023)
Carne de pato	4	7	1 (06-02-2023)	6 (06-02-2023)
Carne de ganso	4	7	1 (06-02-2023)	7 (06-02-2023)
Conejo	5	9	1 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)
Temera	4	7	1 (06-02-2023)	7 (06-02-2023)
Pez	Actual		Anterior	
	IgA	IgG	IgA	IgG
Bagre	5	10	8 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)
Bacalao	5	8	7 (06-02-2023)	9 (06-02-2023)
Hipogloso	5	7	5 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)
Trucha de lago	3	9	5 (06-02-2023)	6 (06-02-2023)
Caballa	6	6	4 (06-02-2023)	8 (06-02-2023)
Perca	6	6	6 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)
Salmón	4	9	5 (06-02-2023)	2 (06-02-2023)
Atún	5	9	7 (06-02-2023)	7 (06-02-2023)
Abadejo de Alaska	4	9	1 (06-02-2023)	3 (06-02-2023)
Anchoa	4	6	2 (06-02-2023)	9 (06-02-2023)
Carpa	1	3	2 (06-02-2023)	8 (06-02-2023)
Anguila	4	7	1 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)

Sensibilidad alimentaria completa

Rango de referencia: En control: ≤10 Moderado: 10,1-20 Riesgo: >20

Pez		Actual		Anterior	
	IgA	IgG	IgA	IgG	
Platija	4	10	1 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)	
Sardina	4	9	5 (06-02-2023)	3 (06-02-2023)	
Lubina	4	9	2 (06-02-2023)	7 (06-02-2023)	
Único	4	8	1 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)	
Mariscos		Actual		Anterior	
	IgA	IgG	IgA	IgG	
Cangrejo	5	8	8 (06-02-2023)	6 (06-02-2023)	
Langosta	7	10	6 (06-02-2023)	6 (06-02-2023)	
Camarón	4	8	5 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)	
Cangrejo de río	3	10	1 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)	
Moluscos		Actual		Anterior	
	IgA	IgG	IgA	IgG	
Almeja	4	9	5 (06-02-2023)	7 (06-02-2023)	
Ostra	5	9	10 (06-02-2023)	8 (06-02-2023)	
Vieiras	2	7	5 (06-02-2023)	9 (06-02-2023)	
Caracol de vid	5	9	1 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)	
Mejillón azul	5	5	2 (06-02-2023)	6 (06-02-2023)	
Pulpo	3	6	1 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)	
Calamar del Pacífico	4	8	1 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)	
Calamar	4	9	1 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)	
Verduras		Actual		Anterior	
	IgA	IgG	IgA	IgG	
Brócoli	4	6	8 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)	
Repollo	7	8	9 (06-02-2023)	7 (06-02-2023)	
Zanahoria	5	8	7 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)	
Coliflor	5	8	6 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)	

Sensibilidad alimentaria completa

Rango de referencia: En control: ≤10 Moderado: 10,1-20 Riesgo: >20

Verduras	Actual		Anterior	
	IgA	IgG	IgA	IgG
Apio	5	8	7 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)
Pepino	6	6	6 (06-02-2023)	7 (06-02-2023)
Ajo	7	1	5 (06-02-2023)	7 (06-02-2023)
Judías verdes	5	7	6 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)
Guisantes	6	5	6 (06-02-2023)	10 (06-02-2023)
Lechuga	5	6	6 (06-02-2023)	6 (06-02-2023)
Frijol de Lima	6	8	6 (06-02-2023)	7 (06-02-2023)
Hongos	3	8	7 (06-02-2023)	7 (06-02-2023)
Cebolla	5	10	5 (06-02-2023)	8 (06-02-2023)
Algas marinas (kelp)	6	9	7 (06-02-2023)	6 (06-02-2023)
Espinaca	6	4	5 (06-02-2023)	8 (06-02-2023)
Calabaza	4	4	8 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)
Jengibre	5	8	9 (06-02-2023)	7 (06-02-2023)
Batata	5	6	5 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)
Espárragos	6	7	1 (06-02-2023)	6 (06-02-2023)
Brotos de bambú	5	7	2 (06-02-2023)	6 (06-02-2023)
Raiz de remolacha	6	9	1 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)
Endibia	4	7	1 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)
Puerro	5	8	1 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)
Roqueta	5	7	1 (06-02-2023)	9 (06-02-2023)
Col de Saboya	6	9	1 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)
Nabo	7	10	1 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)
Hoja de vid	4	7	1 (06-02-2023)	3 (06-02-2023)

Sensibilidad alimentaria completa

Rango de referencia: En control: ≤10 Moderado: 10,1-20 Riesgo: >20

Verduras	Actual		Anterior	
	IgA	IgG	IgA	IgG
Rábano blanco	5	4	1 (06-02-2023)	6 (06-02-2023)
Alcachofa	6	8	1 (06-02-2023)	3 (06-02-2023)
Acelga	4	8	1 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)
Col rizada	5	8	1 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)
Hongo shiitake	5	8	2 (06-02-2023)	3 (06-02-2023)
Calabacín	6	8	1 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)
Patata morada	3	8	2 (06-02-2023)	8 (06-02-2023)
Cebolleta/cebolleta verde	3	3	3 (06-02-2023)	7 (06-02-2023)
Chalotes	5	11	2 (06-02-2023)	13 (06-02-2023)
Calabaza bellota	4	8	2 (06-02-2023)	10 (06-02-2023)
Calabaza moscada	4	8	2 (06-02-2023)	8 (06-02-2023)
Calabaza espagueti	4	8	2 (06-02-2023)	8 (06-02-2023)
Chirivía	4	5	3 (06-02-2023)	9 (06-02-2023)
Hongo Portabella	4	10	2 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)
Solanáceas	Actual		Anterior	
	IgA	IgG	IgA	IgG
Pimiento verde	6	9	6 (06-02-2023)	6 (06-02-2023)
Patata blanca	5	6	9 (06-02-2023)	7 (06-02-2023)
Berenjena	4	7	1 (06-02-2023)	7 (06-02-2023)
Legumbres	Actual		Anterior	
	IgA	IgG	IgA	IgG
Habichuela	3	8	8 (06-02-2023)	9 (06-02-2023)
Frijol marino	5	9	5 (06-02-2023)	6 (06-02-2023)
Maní	5	3	4 (06-02-2023)	7 (06-02-2023)
Haba de soja	8	8	8 (06-02-2023)	7 (06-02-2023)

Sensibilidad alimentaria completa

Rango de referencia: En control: ≤10 Moderado: 10,1-20 Riesgo: >20

Legumbres	Actual		Anterior	
	IgA	IgG	IgA	IgG
Haba verde	2	3	1 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)
Garbanzo	4	7	1 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)
Frijoles mungo	4	5	1 (06-02-2023)	3 (06-02-2023)
Frijoles negros	3	7	1 (06-02-2023)	1 (06-02-2023)
Frijoles Pintos	3	5	2 (06-02-2023)	9 (06-02-2023)
Guisantes de ojo negro	3	8	2 (06-02-2023)	9 (06-02-2023)
Lentejas	2	13	4 (06-02-2023)	16 (06-02-2023)
Frutas	Actual		Anterior	
	IgA	IgG	IgA	IgG
Manzana	6	8	7 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)
Albaricoque	4	6	6 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)
Palta	6	17	5 (06-02-2023)	>30 (06-02-2023)
Banana	6	5	7 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)
Zarzamora	2	6	6 (06-02-2023)	8 (06-02-2023)
Arándano	3	7	8 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)
Cantalupo	6	8	6 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)
Cereza	3	7	5 (06-02-2023)	6 (06-02-2023)
Coco	4	7	6 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)
Arándano	3	8	7 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)
Uva	4	7	9 (06-02-2023)	6 (06-02-2023)
Pomelo	4	10	7 (06-02-2023)	6 (06-02-2023)
Naranja	6	7	6 (06-02-2023)	7 (06-02-2023)
Durazno	4	6	8 (06-02-2023)	6 (06-02-2023)
Pera	3	10	4 (06-02-2023)	6 (06-02-2023)

Sensibilidad alimentaria completa

Rango de referencia: En control: ≤10 Moderado: 10,1-20 Riesgo: >20

Frutas	Actual		Anterior	
	IgA	IgG	IgA	IgG
Piña	4	7	9 (06-02-2023)	3 (06-02-2023)
Frambuesa	6	6	8 (06-02-2023)	6 (06-02-2023)
Fresa	6	16	9 (06-02-2023)	22 (06-02-2023)
Sandía	5	8	4 (06-02-2023)	8 (06-02-2023)
Tomate	6	8	7 (06-02-2023)	9 (06-02-2023)
Aceituna	5	3	5 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)
Limón	5	4	5 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)
Higo	9	2	1 (06-02-2023)	7 (06-02-2023)
Guayaba	5	7	1 (06-02-2023)	3 (06-02-2023)
Melón dulce	5	9	5 (06-02-2023)	8 (06-02-2023)
Fruta kiwi	4	8	1 (06-02-2023)	8 (06-02-2023)
Lychee	5	8	1 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)
mandarín	6	8	1 (06-02-2023)	9 (06-02-2023)
mango	4	7	1 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)
Ciruela	3	5	1 (06-02-2023)	6 (06-02-2023)
Alcaparras	6	9	1 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)
Papaya	7	9	1 (06-02-2023)	3 (06-02-2023)
Especias	Actual		Anterior	
	IgA	IgG	IgA	IgG
Pimienta negra	4	5	5 (06-02-2023)	7 (06-02-2023)
Canela	3	7	8 (06-02-2023)	7 (06-02-2023)
Nuez moscada	4	7	6 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)
Anís	7	8	1 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)
Hoja de laurel	4	7	1 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)

Sensibilidad alimentaria completa

Rango de referencia: En control: ≤10 Moderado: 10,1-20 Riesgo: >20

Especias	Actual		Anterior	
	IgA	IgG	IgA	IgG
Alcaravea	4	7	3 (06-02-2023)	2 (06-02-2023)
pimienta de cayena	4	6	1 (06-02-2023)	6 (06-02-2023)
Tomillo común	4	8	2 (06-02-2023)	9 (06-02-2023)
Polvo de curry	5	6	1 (06-02-2023)	3 (06-02-2023)
Pimentón picante en polvo	5	8	1 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)
Orégano	5	7	1 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)
Polvo de Woo-hsiang	5	8	1 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)
Cúrcuma	6	17	4 (06-02-2023)	22 (06-02-2023)
Comino	4	5	3 (06-02-2023)	7 (06-02-2023)
Pimiento jalapeño	8	7	7 (06-02-2023)	2 (06-02-2023)
Chile habanero	6	7	2 (06-02-2023)	9 (06-02-2023)
Nueces (árbol)	Actual		Anterior	
	IgA	IgG	IgA	IgG
Almendra	8	3	8 (06-02-2023)	2 (06-02-2023)
Nogal negro	7	5	5 (06-02-2023)	9 (06-02-2023)
Anacardos	5	10	7 (06-02-2023)	9 (06-02-2023)
Nogal inglés	5	6	9 (06-02-2023)	6 (06-02-2023)
Pacana	4	7	6 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)
Avellana	6	7	1 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)
Piñón	3	8	1 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)
Pistacho	6	7	1 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)
Castaña	4	5	1 (06-02-2023)	9 (06-02-2023)
Nuez de macadamia	4	6	2 (06-02-2023)	8 (06-02-2023)
Nuez de Brasil	4	24	2 (06-02-2023)	15 (06-02-2023)

Sensibilidad alimentaria completa

Rango de referencia: En control: ≤10 Moderado: 10,1-20 Riesgo: >20

Misceláneas	IgA	Actual	IgG	IgA	Anterior	IgG
Cacao	5		9	9 (06-02-2023)		5 (06-02-2023)
Café	4		8	7 (06-02-2023)		7 (06-02-2023)
Lúpulo	5		8	5 (06-02-2023)		6 (06-02-2023)
Romero	5		7	5 (06-02-2023)		4 (06-02-2023)
Vainilla	3		3	7 (06-02-2023)		7 (06-02-2023)
Levadura	4		9	10 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Té negro	8		8	1 (06-02-2023)		5 (06-02-2023)
Azúcar de caña	5		10	1 (06-02-2023)		5 (06-02-2023)
Eneldo	7		7	1 (06-02-2023)		7 (06-02-2023)
Hierba limón	6		6	2 (06-02-2023)		8 (06-02-2023)
Melaza	5		8	1 (06-02-2023)		4 (06-02-2023)
Té oolong	6		6	1 (06-02-2023)		5 (06-02-2023)
Perejil	5		7	1 (06-02-2023)		5 (06-02-2023)
Té verde	6		6	4 (06-02-2023)		6 (06-02-2023)
Agave	5		8	4 (06-02-2023)		7 (06-02-2023)
Cilantro	4		6	2 (06-02-2023)		5 (06-02-2023)
Café expés	3		6	2 (06-02-2023)		4 (06-02-2023)

Aditivos alimentarios

Rango de referencia: En control: ≤10 Moderado: 10,1-20 Riesgo: >20

Colorantes y pigmentos alimentarios	IgA	Actual	IgG	IgA	Anterior	IgG
Azul ácido n.º 3 (azul patente V)	3.8		6.0	6.7 (06-02-2023)		5.1 (06-02-2023)
Rojo ácido n.º 14 (carmoisina)	3.9		5.3	3.7 (06-02-2023)		7.4 (06-02-2023)
Achiote	3.5		5.3	7.8 (06-02-2023)		12.6 (06-02-2023)
Betacaroteno	3.6		5.8	6.3 (06-02-2023)		7.6 (06-02-2023)

Aditivos alimentarios

Rango de referencia: En control: ≤10 Moderado: 10,1-20 Riesgo: >20

Colorantes y pigmentos alimentarios	Actual		Anterior	
	IgA	IgG	IgA	IgG
Azul #1 (Azul brillante)	2,9	5.5	4.6 (06-02-2023)	7.6 (06-02-2023)
Azul #2 (Índigo Carmin)	2,1	7.1	6.5 (06-02-2023)	4.1 (06-02-2023)
Negro brillante	2,3	5.8	6.3 (06-02-2023)	11.3 (06-02-2023)
Extracto de cochinilla	0,8	7.5	5.7 (06-02-2023)	4.2 (06-02-2023)
Verde #3 (Verde rápido)	3,7	5,9	1.2 (06-02-2023)	6.2 (06-02-2023)
Rojo #2 (Rojo Amaranto)	3,8	6,2	7.2 (06-02-2023)	4.2 (06-02-2023)
Rojo #3 (Eritrosina)	2,7	8,4	5.0 (06-02-2023)	3.1 (06-02-2023)
Rojo #4 (Carmín)	4.1	6,9	11.9 (06-02-2023)	8.1 (06-02-2023)
Rojo #40 (Rojo Allura)	3.7	13,5	3.5 (06-02-2023)	23.2 (06-02-2023)
Amarillo #5 (Tartrazina)	1.3	23.8	5.0 (06-02-2023)	3.0 (06-02-2023)
Amarillo #6 (Amarillo atardecer)	3.4	6.8	5.1 (06-02-2023)	1.0 (06-02-2023)
Gomas y espesantes	Actual		Anterior	
	IgA	IgG	IgA	IgG
Goma arábica	4.7	5.8	2.3 (06-02-2023)	5.9 (06-02-2023)
Beta-glucano	6,1	5.9	5.7 (06-02-2023)	6.6 (06-02-2023)
Carragenina	3,7	4.0	3.4 (06-02-2023)	6.0 (06-02-2023)
Semilla de algodón	6,5	8.3	2.5 (06-02-2023)	2.2 (06-02-2023)
Goma guar	9,7	15.6	2.6 (06-02-2023)	18.9 (06-02-2023)
Goma tragacanto	6,4	5.4	11.7 (06-02-2023)	2.5 (06-02-2023)
Goma de algarroba	5,6	5.9	1.4 (06-02-2023)	3.1 (06-02-2023)
Goma de masilla	6,3	7.3	4.3 (06-02-2023)	9.5 (06-02-2023)
Goma xantana	8,5	7.0	5.6 (06-02-2023)	9.2 (06-02-2023)
Aditivos fibrosos	Actual		Anterior	
	IgA	IgG	IgA	IgG
Ispagula	4.2	6.2	3.3 (06-02-2023)	4.7 (06-02-2023)

Aditivos alimentarios

Rango de referencia: En control: ≤10 Moderado: 10,1-20 Riesgo: >20

Emulsionantes y surfactantes	Actual		Anterior	
	IgA	IgG	IgA	IgG
Lecitina (Yema de huevo)	7.3	8,6	4.4 (06-02-2023)	6.0 (06-02-2023)
Lecitina (de soja)	5.2	9,3	3.4 (06-02-2023)	3.6 (06-02-2023)
Polisorbato 80	4.3	3,9	7.1 (06-02-2023)	3.8 (06-02-2023)
Potenciadores del sabor	Actual		Anterior	
	IgA	IgG	IgA	IgG
Cloruro amónico	1.5	11.0	2.7 (06-02-2023)	16.0 (06-02-2023)
Glutamato monosódico (GMS)	5.7	7.1	2.7 (06-02-2023)	7.0 (06-02-2023)
Citrato de sodio	4.3	4.8	4.9 (06-02-2023)	1.4 (06-02-2023)
Edulcorantes	Actual		Anterior	
	IgA	IgG	IgA	IgG
Acesulfamo K	5.4	10.6	5.3 (06-02-2023)	22.3 (06-02-2023)
Aspartamo	3.3	4.9	3.6 (06-02-2023)	11.1 (06-02-2023)
Eritritol	5.6	14.2	4.7 (06-02-2023)	16.8 (06-02-2023)
Manitol	7.5	1.5	5.4 (06-02-2023)	1.8 (06-02-2023)
Fruta del monje	6,5	7.7	4.1 (06-02-2023)	2.2 (06-02-2023)
Sacarina	6,3	6.5	2.6 (06-02-2023)	12.9 (06-02-2023)
Sorbitol	7,8	4.1	3.3 (06-02-2023)	6.6 (06-02-2023)
Estevia	6,5	2.9	4.4 (06-02-2023)	3.9 (06-02-2023)
Sucralosa (Splenda)	5,3	8.5	5.4 (06-02-2023)	6.2 (06-02-2023)
Xilitol	6,2	7.5	1.9 (06-02-2023)	8.5 (06-02-2023)
Conservantes y antioxidantes	Actual		Anterior	
	IgA	IgG	IgA	IgG
Ácido benzoico	1.7	5.0	6.7 (06-02-2023)	4.3 (06-02-2023)
Hidroxianisol butilado (BHA)	3.2	6.0	1.7 (06-02-2023)	3.0 (06-02-2023)
Hidroxitolueno butilado (BHT)	5.6	6.2	3.5 (06-02-2023)	2.5 (06-02-2023)
Ácido cítrico	3.1	6.6	3.8 (06-02-2023)	5.5 (06-02-2023)

Aditivos alimentarios		Rango de referencia: En control: ≤10 Moderado: 10,1-20 Riesgo: >20			
Conservantes y antioxidantes	IgA	Actual		Anterior	
		IgG	IgA	IgG	
Formaldehído	2,7	5.8	4.1 (06-02-2023)	3.4 (06-02-2023)	
Benzoato de sodio	3,1	5.1	7.9 (06-02-2023)	9.4 (06-02-2023)	
Nitrato de sodio	6,2	7.1	2.3 (06-02-2023)	3.3 (06-02-2023)	
Sulfito de sodio	5,6	6.3	1.6 (06-02-2023)	7.1 (06-02-2023)	
Ácido sórbico	4,8	14.7	1.3 (06-02-2023)	18.2 (06-02-2023)	
Pesticidas	IgA	Actual		Anterior	
		IgG	IgA	IgG	
Deltametrina	2.0	7.0	7.3 (06-02-2023)	5.5 (06-02-2023)	
Glifosato	3.8	24.7	1.7 (06-02-2023)	1.0 (06-02-2023)	
Elementos	IgA	Actual		Anterior	
		IgG	IgA	IgG	
Fluoruro	4.1	1.9	1.9 (06-02-2023)	7.9 (06-02-2023)	
Sulfato de níquel	7.0	7.0	7.8 (06-02-2023)	5.1 (06-02-2023)	
Dióxido de titanio	3.2	2.6	11.2 (06-02-2023)	5.9 (06-02-2023)	
Otro	IgA	Actual		Anterior	
		IgG	IgA	IgG	
Bisfenol A (BPA)	6.6	13.7	2.7 (06-02-2023)	15.6 (06-02-2023)	
Látex	5.7	7.8	3.7 (06-02-2023)	1.7 (06-02-2023)	
Sensibilidad alimentaria completa		Rango de referencia: En control: ≤10 Moderado: 10,1-20 Riesgo: >20			
Granos que contienen gluten	C3D	Actual		Anterior	
		IgG4	C3D	IgG4	
Cebada	6	4	2 (06-02-2023)	2 (06-02-2023)	
Malta	6	4	1 (06-02-2023)	2 (06-02-2023)	
Avena	6	4	5 (06-02-2023)	6 (06-02-2023)	
Centeno	6	5	3 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)	
Maíz	3	8	8 (06-02-2023)	2 (06-02-2023)	
Trigo	5	4	5 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)	

Sensibilidad alimentaria completa

Rango de referencia: En control: ≤10 Moderado: 10,1-20 Riesgo: >20

Granos que contienen gluten	C3D	Actual	IgG4	C3D	Anterior	IgG4
Espelta	5		4	4 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Granos sin gluten	C3D	Actual	IgG4	C3D	Anterior	IgG4
Amaranto	>30		>30	>30 (06-02-2023)		>30 (06-02-2023)
Arroz integral	7		1	8 (06-02-2023)		7 (06-02-2023)
Alforfón	5		8	2 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Mijo	5		6	6 (06-02-2023)		3 (06-02-2023)
Almidones alternativos sin gluten	C3D	Actual	IgG4	C3D	Anterior	IgG4
Mandioca	9		5	2 (06-02-2023)		5 (06-02-2023)
Tapioca	4		5	1 (06-02-2023)		4 (06-02-2023)
Chufa	11		5	11 (06-02-2023)		5 (06-02-2023)
Raíz de taro	10		5	1 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Ajarruz	4		3	1 (06-02-2023)		3 (06-02-2023)
Vegano	C3D	Actual	IgG4	C3D	Anterior	IgG4
Cuscús	6		5	6 (06-02-2023)		4 (06-02-2023)
Tempeh	7		5	9 (06-02-2023)		5 (06-02-2023)
Tofu	8		6	5 (06-02-2023)		3 (06-02-2023)
Queso vegano	5		8	5 (06-02-2023)		3 (06-02-2023)
Semillas	C3D	Actual	IgG4	C3D	Anterior	IgG4
Mostaza	6		<0,1	2 (06-02-2023)		4 (06-02-2023)
Sésamo	5		7	3 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Semilla de cilantro	4		5	7 (06-02-2023)		3 (06-02-2023)
Semilla de lino	6		29	6 (06-02-2023)		3 (06-02-2023)
Semilla de amapola	6		8	5 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)

Sensibilidad alimentaria completa

Rango de referencia: En control: ≤10 Moderado: 10,1-20 Riesgo: >20

Semillas	C3D	Actual	IgG4	C3D	Anterior	IgG4
Semillas de colza	5		5	6 (06-02-2023)		5 (06-02-2023)
Semillas de girasol	5		3	8 (06-02-2023)		4 (06-02-2023)
Chía	7		3	1 (06-02-2023)		5 (06-02-2023)
Cáñamo	5		6	1 (06-02-2023)		4 (06-02-2023)
Lácteos	C3D	Actual	IgG4	C3D	Anterior	IgG4
Beta-caseína	1		<0,1	3 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Casomorфина	7		2	2 (06-02-2023)		1 (06-02-2023)
Leche de vaca	2		2	1 (06-02-2023)		4 (06-02-2023)
Leche de cabra	2		2	2 (06-02-2023)		3 (06-02-2023)
Proteína de suero	5		1	6 (06-02-2023)		3 (06-02-2023)
Leche de búfalo	5		4	4 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Suero de la leche	6		4	4 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Queso cheddar	6		4	3 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Kéfir	5		5	4 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Leche de oveja	6		6	3 (06-02-2023)		3 (06-02-2023)
Yogur	5		5	3 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Carne	C3D	Actual	IgG4	C3D	Anterior	IgG4
Carne de res	6		6	3 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Pollo	6		6	2 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Cordero	5		6	4 (06-02-2023)		4 (06-02-2023)
Cerdo	4		7	7 (06-02-2023)		5 (06-02-2023)
Pavo			7	4 (06-02-2023)		4 (06-02-2023)
Clara de huevo	9	16	1	17 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)

Sensibilidad alimentaria completa

Rango de referencia: En control: ≤10 Moderado: 10,1-20 Riesgo: >20

Carne	C3D	Actual	IgG4	C3D	Anterior	IgG4
Yema	4		3	5 (06-02-2023)		7 (06-02-2023)
Ternera	5		5	6 (06-02-2023)		3 (06-02-2023)
Carne de ganso	6		6	4 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Carne de pato	6		6	3 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Conejo	5		5	3 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Pez	C3D	Actual	IgG4	C3D	Anterior	IgG4
Bagre	6		6	1 (06-02-2023)		1 (06-02-2023)
Bacalao	9		9	2 (06-02-2023)		3 (06-02-2023)
Hipogloso	5		7	8 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Trucha de lago	5		<0,1	2 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Caballa	5		8	2 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Perca	3		1	3 (06-02-2023)		3 (06-02-2023)
Salmón	4		8	2 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Atún	6		5	4 (06-02-2023)		4 (06-02-2023)
Platija	5		6	2 (06-02-2023)		1 (06-02-2023)
Lubina	3		3	6 (06-02-2023)		6 (06-02-2023)
Anchoa	8		5	7 (06-02-2023)		6 (06-02-2023)
Sardina	5		6	4 (06-02-2023)		3 (06-02-2023)
Anguila	5		6	4 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Abadejo de Alaska	5		5	5 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Único	5		4	4 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Carpa	6		5	7 (06-02-2023)		6 (06-02-2023)

Sensibilidad alimentaria completa

Rango de referencia: En control: ≤10 Moderado: 10,1-20 Riesgo: >20

Mariscos	C3D	Actual	IgG4	C3D	Anterior	IgG4
Cangrejo	5		1	2 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Langosta	6		6	3 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Camarón	5		6	2 (06-02-2023)		3 (06-02-2023)
Cangrejo de río	6		5	5 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Moluscos	C3D	Actual	IgG4	C3D	Anterior	IgG4
Almeja	6		5	5 (06-02-2023)		5 (06-02-2023)
Ostra	7		2	2 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Vieiras	5		3	2 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Caracol de vid	6		5	3 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Mejillón azul	4		6	9 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Calamar	6		5	4 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Pulpo	5		5	5 (06-02-2023)		3 (06-02-2023)
Calamar del Pacífico	5		5	6 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Verduras	C3D	Actual	IgG4	C3D	Anterior	IgG4
Brócoli	5		8	3 (06-02-2023)		3 (06-02-2023)
Repollo	5		7	3 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Zanahoria	4		5	1 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Coliflor	7		5	4 (06-02-2023)		3 (06-02-2023)
Apio	5		5	1 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Pepino	5		9	2 (06-02-2023)		1 (06-02-2023)
Ajo	4		7	2 (06-02-2023)		4 (06-02-2023)
Judías verdes	6		3	5 (06-02-2023)		7 (06-02-2023)
Guisantes	5		7	3 (06-02-2023)		3 (06-02-2023)

Sensibilidad alimentaria completa

Rango de referencia: En control: ≤10 Moderado: 10,1-20 Riesgo: >20

Verduras	C3D	Actual IgG4	C3D	Anterior IgG4
Lechuga	5	9	3 (06-02-2023)	3 (06-02-2023)
Frijol de Lima	4	2	3 (06-02-2023)	3 (06-02-2023)
Hongos	5	4	5 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)
Cebolla	5	6	5 (06-02-2023)	7 (06-02-2023)
Algas marinas (kelp)	4	5	4 (06-02-2023)	6 (06-02-2023)
Espinaca	7	7	2 (06-02-2023)	2 (06-02-2023)
Calabaza	6	7	2 (06-02-2023)	3 (06-02-2023)
Batata	4	2	1 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)
Jengibre	6	7	8 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)
Espárragos	5	6	5 (06-02-2023)	2 (06-02-2023)
Brotos de bambú	1	7	8 (06-02-2023)	2 (06-02-2023)
Raiz de remolacha	6	4	4 (06-02-2023)	3 (06-02-2023)
Endibia	6	5	6 (06-02-2023)	3 (06-02-2023)
Puerro	5	5	7 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)
Roqueta	5	6	5 (06-02-2023)	3 (06-02-2023)
Col de Saboya	5	8	6 (06-02-2023)	2 (06-02-2023)
Nabo	4	5	6 (06-02-2023)	3 (06-02-2023)
Hoja de vid	5	6	4 (06-02-2023)	2 (06-02-2023)
Rábano blanco	8	4	6 (06-02-2023)	2 (06-02-2023)
Alcachofa	6	5	4 (06-02-2023)	2 (06-02-2023)
Acelga	8	7	4 (06-02-2023)	2 (06-02-2023)
Col rizada	6	6	4 (06-02-2023)	2 (06-02-2023)
Hongo shiitake	4	5	4 (06-02-2023)	2 (06-02-2023)

Sensibilidad alimentaria completa

Rango de referencia: En control: ≤10 Moderado: 10,1-20 Riesgo: >20

Verduras	Actual		Anterior	
	C3D	IgG4	C3D	IgG4
Calabacín	5	6	5 (06-02-2023)	2 (06-02-2023)
Patata morada	9	4	1 (06-02-2023)	6 (06-02-2023)
Cebolleta/cebolleta verde	9	6	1 (06-02-2023)	8 (06-02-2023)
Chalotes	7	6	1 (06-02-2023)	8 (06-02-2023)
Calabaza bellota	9	5	1 (06-02-2023)	6 (06-02-2023)
Calabaza moscada	3	5	1 (06-02-2023)	8 (06-02-2023)
Calabaza espagueti	4	5	1 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)
Chirivía	9	5	1 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)
Hongo Portabella	7	5	1 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)
Solanáceas	Actual		Anterior	
	C3D	IgG4	C3D	IgG4
Pimiento verde	7	7	2 (06-02-2023)	2 (06-02-2023)
Patata blanca	7	4	2 (06-02-2023)	3 (06-02-2023)
Berenjena	7	4	6 (06-02-2023)	2 (06-02-2023)
Legumbres	Actual		Anterior	
	C3D	IgG4	C3D	IgG4
Habichuela	5	4	2 (06-02-2023)	3 (06-02-2023)
Frijol marino	5	3	3 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)
Maní	4	4	5 (06-02-2023)	3 (06-02-2023)
Haba de soja	8	5	3 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)
Haba verde	5	5	5 (06-02-2023)	3 (06-02-2023)
Garbanzo	6	3	7 (06-02-2023)	2 (06-02-2023)
Frijoles mungo	5	6	4 (06-02-2023)	2 (06-02-2023)
Frijoles negros	7	5	1 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)
Frijoles Pintos	8	4	1 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)

Sensibilidad alimentaria completa

Rango de referencia: En control: ≤10 Moderado: 10,1-20 Riesgo: >20

Legumbres	Actual		Anterior	
	C3D	IgG4	C3D	IgG4
Guisantes de ojo negro	7	4	1 (06-02-2023)	6 (06-02-2023)
Lentejas	6	5	14 (06-02-2023)	12 (06-02-2023)
Frutas	Actual		Anterior	
	C3D	IgG4	C3D	IgG4
Aceituna	5	<0,1	1 (06-02-2023)	3 (06-02-2023)
Manzana	7	6	3 (06-02-2023)	3 (06-02-2023)
Albaricoque	5	8	2 (06-02-2023)	2 (06-02-2023)
Palta	22	12	25 (06-02-2023)	26 (06-02-2023)
Banana	5	1	2 (06-02-2023)	2 (06-02-2023)
Zarzamora	5	3	2 (06-02-2023)	3 (06-02-2023)
Arándano	5	6	4 (06-02-2023)	2 (06-02-2023)
Cantalupo	5	8	4 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)
Cereza	5	7	4 (06-02-2023)	2 (06-02-2023)
Coco	5	2	4 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)
Arándano	6	5	1 (06-02-2023)	1 (06-02-2023)
Uva	6	7	4 (06-02-2023)	3 (06-02-2023)
Pomelo	6	5	3 (06-02-2023)	2 (06-02-2023)
Naranja	5	4	6 (06-02-2023)	9 (06-02-2023)
Durazno	6	5	1 (06-02-2023)	2 (06-02-2023)
Pera	6	6	3 (06-02-2023)	3 (06-02-2023)
Piña	6	4	2 (06-02-2023)	2 (06-02-2023)
Frambuesa	5	7	3 (06-02-2023)	5 (06-02-2023)
Fresa	9	7	1 (06-02-2023)	1 (06-02-2023)
Tomate	5	3	3 (06-02-2023)	3 (06-02-2023)

Sensibilidad alimentaria completa

Rango de referencia: En control: ≤10 Moderado: 10,1-20 Riesgo: >20

Frutas	C3D	Actual	IgG4	C3D	Anterior	IgG4
Sandía	5		4	2 (06-02-2023)		1 (06-02-2023)
Limón			3	6 (06-02-2023)		4 (06-02-2023)
Higo	3		7	>30 (06-02-2023)		8 (06-02-2023)
Guayaba	>30	6	6	3 (06-02-2023)		3 (06-02-2023)
Melón dulce	4		5	7 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Fruta kiwi	6		4	6 (06-02-2023)		3 (06-02-2023)
Lychee	6		6	6 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
mandarín	6		5	7 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
mango	5		6	4 (06-02-2023)		3 (06-02-2023)
Ciruela	5		8	3 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Alcaparras	4		5	5 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Papaya	4		6	8 (06-02-2023)		4 (06-02-2023)
Espicias	C3D	Actual	IgG4	C3D	Anterior	IgG4
Pimienta negra	5		7	3 (06-02-2023)		3 (06-02-2023)
Canela	5		4	2 (06-02-2023)		3 (06-02-2023)
Nuez moscada	3		5	3 (06-02-2023)		5 (06-02-2023)
Anís	6		7	5 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Hoja de laurel	6		5	2 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Alcaravea	6		6	8 (06-02-2023)		4 (06-02-2023)
pimienta de cayena	5		5	4 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Tomillo común	5		7	9 (06-02-2023)		4 (06-02-2023)
Polvo de curry	7		6	5 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Pimentón picante en polvo	6		6	3 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)

Sensibilidad alimentaria completa

Rango de referencia: En control: ≤10 Moderado: 10,1-20 Riesgo: >20

Especias	Actual		Anterior	
	C3D	IgG4	C3D	IgG4
Orégano	5	8	5 (06-02-2023)	2 (06-02-2023)
Polvo de Woo-hsiang	5	7	3 (06-02-2023)	2 (06-02-2023)
Cúrcuma	23	14	24 (06-02-2023)	25 (06-02-2023)
Comino	4	6	2 (06-02-2023)	7 (06-02-2023)
Pimiento jalapeño	8	6	1 (06-02-2023)	8 (06-02-2023)
Chile habanero	8	8	1 (06-02-2023)	6 (06-02-2023)
Nueces (árbol)	Actual		Anterior	
	C3D	IgG4	C3D	IgG4
Almendra	6	1	6 (06-02-2023)	3 (06-02-2023)
Nogal negro	6	7	2 (06-02-2023)	3 (06-02-2023)
Anacardos	7	2	2 (06-02-2023)	3 (06-02-2023)
Nogal inglés	5	3	3 (06-02-2023)	2 (06-02-2023)
Pacana	7	5	3 (06-02-2023)	3 (06-02-2023)
Avellana	5	5	7 (06-02-2023)	3 (06-02-2023)
Piñón	8	7	7 (06-02-2023)	3 (06-02-2023)
Pistacho	5	>30	7 (06-02-2023)	6 (06-02-2023)
Castaña	5	5	9 (06-02-2023)	2 (06-02-2023)
Nuez de macadamia	6	2	1 (06-02-2023)	6 (06-02-2023)
Nuez de Brasil	8	2	1 (06-02-2023)	7 (06-02-2023)
Misceláneas	Actual		Anterior	
	C3D	IgG4	C3D	IgG4
Cacao	7	5	2 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)
Café	4	7	2 (06-02-2023)	2 (06-02-2023)
Lúpulo	7	1	2 (06-02-2023)	3 (06-02-2023)
Romero	5	8	5 (06-02-2023)	4 (06-02-2023)

Sensibilidad alimentaria completa

Rango de referencia: En control: ≤10 Moderado: 10,1-20 Riesgo: >20

Misceláneas	C3D	Actual	IgG4	C3D	Anterior	IgG4
Vainilla	5		7	6 (06-02-2023)		6 (06-02-2023)
Levadura	5		4	10 (06-02-2023)		9 (06-02-2023)
Té negro	6		7	2 (06-02-2023)		1 (06-02-2023)
Azúcar de caña	5		7	3 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Eneldo	6		8	4 (06-02-2023)		3 (06-02-2023)
Melaza	6		6	2 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Té oolong	5		7	3 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Perejil	5		7	3 (06-02-2023)		2 (06-02-2023)
Hierba limón	5		6	7 (06-02-2023)		4 (06-02-2023)
Té verde	7		6	1 (06-02-2023)		7 (06-02-2023)
Agave	5		6	5 (06-02-2023)		5 (06-02-2023)
Cilantro	6		5	1 (06-02-2023)		7 (06-02-2023)
Café expés	7		6	1 (06-02-2023)		4 (06-02-2023)

Aditivos alimentarios

Rango de referencia: En control: ≤10 Moderado: 10,1-20 Riesgo: >20

Colorantes y pigmentos alimentarios	C3D	Actual	IgG4	C3D	Anterior	IgG4
Azul ácido n.º 3 (azul patente V)	4.8		2,5	4.4 (06-02-2023)		2.6 (06-02-2023)
Rojo ácido n.º 14 (carmoisina)	6.3		4,0	9.3 (06-02-2023)		3.6 (06-02-2023)
Achiote	6.5		4,0	3.6 (06-02-2023)		12.8 (06-02-2023)
Betacaroteno	7.0		4,8	9.1 (06-02-2023)		3.2 (06-02-2023)
Azul #1 (Azul brillante)	5.1		4,6	4.6 (06-02-2023)		9.2 (06-02-2023)
Azul #2 (Índigo Carmin)	4.1		4,9	4.7 (06-02-2023)		6.9 (06-02-2023)
Negro brillante	5.4		4,6	6.6 (06-02-2023)		5.7 (06-02-2023)
Extracto de cochinilla	4.3		1,8	1.0 (06-02-2023)		5.8 (06-02-2023)

Aditivos alimentarios

Rango de referencia: En control: ≤10 Moderado: 10,1-20 Riesgo: >20

Colorantes y pigmentos alimentarios	C3D	Actual	IgG4	C3D	Anterior	IgG4
Verde #3 (Verde rápido)	6.0		2.8	3.8 (06-02-2023)		4.8 (06-02-2023)
Rojo #2 (Rojo Amaranto)	6.9		4.2	8.8 (06-02-2023)		5.1 (06-02-2023)
Rojo #3 (Eritrosina)	6.0		5.4	7.9 (06-02-2023)		1.5 (06-02-2023)
Rojo #4 (Carmín)	7.4		5.8	5.9 (06-02-2023)		3.6 (06-02-2023)
Rojo #40 (Rojo Allura)	5.3		5.2	3.1 (06-02-2023)		6.0 (06-02-2023)
Amarillo #5 (Tartrazina)	6.2		5.3	5.8 (06-02-2023)		5.1 (06-02-2023)
Amarillo #6 (Amarillo atardecer)	3.3		5.6	4.9 (06-02-2023)		0.6 (06-02-2023)
Gomas y espesantes	C3D	Actual	IgG4	C3D	Anterior	IgG4
Goma arábica	8.1		2,9	7.3 (06-02-2023)		4.8 (06-02-2023)
Beta-glucano	9.1		8,2	6.6 (06-02-2023)		8.4 (06-02-2023)
Carragenina	7.6		6,9	2.1 (06-02-2023)		6.1 (06-02-2023)
Semilla de algodón	8.1		7,0	4.0 (06-02-2023)		8.7 (06-02-2023)
Goma guar	5.1		8,1	5.2 (06-02-2023)		15.4 (06-02-2023)
Goma tragacanto	5.9		5.6	4.8 (06-02-2023)		7.8 (06-02-2023)
Goma de algarroba	4.6		8.2	0.6 (06-02-2023)		7.0 (06-02-2023)
Goma de masilla	7.0		6.7	2.9 (06-02-2023)		1.4 (06-02-2023)
Goma xantana	8.1		8.1	2.5 (06-02-2023)		8.3 (06-02-2023)
Aditivos fibrosos	C3D	Actual	IgG4	C3D	Anterior	IgG4
Ispagula	4.9		3.6	4.2 (06-02-2023)		4.1 (06-02-2023)
Emulsionantes y surfactantes	C3D	Actual	IgG4	C3D	Anterior	IgG4
Lecitina (Yema de huevo)	7.0		8.3	2.8 (06-02-2023)		5.9 (06-02-2023)
Lecitina (de soja)	6.8		5.6	4.1 (06-02-2023)		0,7 (06-02-2023)
Polisorbato 80	4.2		1.4	6.8 (06-02-2023)		7.4 (06-02-2023)

Aditivos alimentarios

Rango de referencia: En control: ≤10 Moderado: 10,1-20 Riesgo: >20

Potenciadores del sabor	C3D	Actual	IgG4	C3D	Anterior	IgG4
Cloruro amónico	4.8	5.1		8.2 (06-02-2023)		3.1 (06-02-2023)
Glutamato monosódico (GMS)	4.5	6.8		3.9 (06-02-2023)		9.4 (06-02-2023)
Citrato de sodio	6.7	6.3		3.5 (06-02-2023)		5.3 (06-02-2023)
Edulcorantes	C3D	Actual	IgG4	C3D	Anterior	IgG4
Acesulfamo K	4.6	1.5		6.7 (06-02-2023)		3.7 (06-02-2023)
Aspartamo	7.5	5.5		8.3 (06-02-2023)		0.7 (06-02-2023)
Eritritol	5.3	7.0		9.5 (06-02-2023)		1.5 (06-02-2023)
Manitol	3.5	4.3		7.8 (06-02-2023)		6.3 (06-02-2023)
Fruta del monje	8.8	4.6		2.0 (06-02-2023)		7.9 (06-02-2023)
Sacarina	3.8	7.8		7.2 (06-02-2023)		5.2 (06-02-2023)
Sorbitol	5.3	3.6		8.6 (06-02-2023)		7.0 (06-02-2023)
Estevia	7.7	1.6		3.1 (06-02-2023)		6.2 (06-02-2023)
Sucralosa (Splenda)	6.3	6.9		4.4 (06-02-2023)		8.0 (06-02-2023)
Xilitol	6.4	5.1		5.5 (06-02-2023)		0.7 (06-02-2023)
Conservantes y antioxidantes	C3D	Actual	IgG4	C3D	Anterior	IgG4
Ácido benzoico	5,9	3,3		9.4 (06-02-2023)		1.8 (06-02-2023)
Hidroxianisol butilado (BHA)	6,6	2,6		0,5 (06-02-2023)		8.3 (06-02-2023)
Hidroxitolueno butilado (BHT)	6,3	4,8		2.1 (06-02-2023)		4.1 (06-02-2023)
Ácido cítrico	6,1	5.4		5.9 (06-02-2023)		2.4 (06-02-2023)
Formaldehído	2,5	4.0		6.3 (06-02-2023)		8.7 (06-02-2023)
Benzoato de sodio	6,2	8.1		6.7 (06-02-2023)		5.8 (06-02-2023)
Nitrato de sodio	8,7	9.0		3.2 (06-02-2023)		2.4 (06-02-2023)
Sulfito de sodio	2,8	7.5		6.7 (06-02-2023)		4.3 (06-02-2023)

Aditivos alimentarios		Rango de referencia: En control: ≤10 Moderado: 10,1-20 Riesgo: >20				
Conservantes y antioxidantes	C3D	Actual	IgG4	C3D	Anterior	IgG4
Ácido sórbico	4.3	5.7	7.2 (06-02-2023)	3.9 (06-02-2023)		
Pesticidas	C3D	Actual	IgG4	C3D	Anterior	IgG4
Deltametrina	4.4	5.7	7.4 (06-02-2023)	1.0 (06-02-2023)		
Glifosato	1.2	4.2	7.7 (06-02-2023)	1.5 (06-02-2023)		
Elementos	C3D	Actual	IgG4	C3D	Anterior	IgG4
Fluoruro	4.4	6.1	9.3 (06-02-2023)	5.3 (06-02-2023)		
Sulfato de níquel	5.2	7.8	1.1 (06-02-2023)	6.1 (06-02-2023)		
Dióxido de titanio	7.4	7.1	1.8 (06-02-2023)	7.5 (06-02-2023)		
Otro	C3D	Actual	IgG4	C3D	Anterior	IgG4
Bisfenol A (BPA)	6.7	8.7	2.4 (06-02-2023)	6.0 (06-02-2023)		
Látex	9.7	2.6	8.9 (06-02-2023)	0,5 (06-02-2023)		

Riesgos y limitaciones

Esta prueba ha sido desarrollada y sus características de rendimiento han sido determinadas por Vibrant America LLC., un laboratorio certificado por CLIA. Estos ensayos no han sido autorizados ni aprobados por la Administración de Alimentos y Medicamentos de los EE. UU. Vibrant Wellness proporciona información contextual adicional sobre estas pruebas y proporciona el informe de una manera más descriptiva.

La cuantificación de anticuerpos específicos IgG, IgA, IgG4 y C3D no es un indicador diagnóstico de alergia reconocido por la FDA.

Las pruebas de sensibilidad alimentaria se realizan en Vibrant America, un laboratorio certificado por CLIA, y utiliza tecnología desarrollada según la norma ISO-13485. Vibrant America cuenta con procedimientos efectivos para protegerse contra problemas técnicos y operativos. Sin embargo, estos problemas pueden ocurrir. Algunos ejemplos incluyen la imposibilidad de obtener el resultado de una prueba específica debido a circunstancias fuera del control de Vibrant. Vibrant puede volver a analizar una muestra para obtener estos resultados, pero al volver a realizar la prueba, es posible que los resultados sigan sin obtenerse. Al igual que con todas las pruebas de laboratorio médico, existe una pequeña posibilidad de que el laboratorio informe resultados incorrectos. Es posible que una persona que se haya sometido a la prueba desee realizar más pruebas para verificar los resultados.

La información contenida en este informe tiene fines educativos únicamente. Si bien se ha hecho todo lo posible para proporcionar información actual y precisa, ni el autor ni el editor pueden ser considerados responsables de errores u omisiones. Las personas evaluadas pueden encontrar que su experiencia no es consistente con los hallazgos de la investigación científica revisada por pares seleccionada de Vibrant sobre la mejora relativa de los grupos de estudio. La ciencia en esta área aún está en desarrollo y muchos factores de salud personales afectan la dieta y la salud. Dado que los sujetos de los estudios científicos a los que se hace referencia en este informe pueden haber tenido una salud personal y otros factores diferentes a los de las personas evaluadas, los resultados de estos estudios pueden no ser representativos de los resultados experimentados por las personas evaluadas. Además, algunas recomendaciones pueden o no ser alcanzables, dependiendo de la capacidad física de la persona evaluada u otros factores de salud personales. Una limitación de esta prueba es que muchos de estos estudios científicos pueden haberse realizado solo en poblaciones seleccionadas. Las interpretaciones y recomendaciones se realizan en el contexto de estos estudios, pero los resultados pueden o no ser relevantes para las personas evaluadas de etnias diferentes o mixtas.

Vibrant Wellness no hace ninguna afirmación sobre el uso diagnóstico o terapéutico de sus pruebas u otros materiales informativos. Los informes de Vibrant Wellness y otra información no constituyen asesoramiento médico y no sustituyen el asesoramiento médico profesional. Consulte a su médico si tiene preguntas sobre los resultados de las pruebas o antes de comenzar cualquier tratamiento con medicamentos, suplementos o cambios en la dieta.