

Biometest

29/04/2019

 **thema** *EXclusive* 



Sistema aziendale conforme

UNI EN ISO 9001:2008



Metodo relazionato con  
ripetibilità del 94%

Azienda iscritta presso l'Anagrafe nazionale  
delle ricerche del Ministero dell'Università  
e ricerca. Sistema a tecnologia brevettata.  
Conforme ISO 9001 - EA 38 Sanità.

La Daphne Lab è stata la prima azienda a brevettare un sistema a metasostanza per leggere dal tessuto biologico con onde a 4-dimensioni, la salute dei propri clienti. Grazie a questa innovativa metodologia possiamo fornire più di 31 BioTest differenti, pannelli di analisi multipli, l'unica che riesce a testare ben 600 alimenti, 15 vitamine, 20 aminoacidi, 9 minerali, 300 batteri, 10 enzimi, tossine, organi, apparati, additivi e moltissimi altri indici che nessuna azienda della categoria riesce a testare e con un rapporto Qualità/Prezzo tra i più competitivi sul mercato Europeo ed unica sul mercato mondiale. Conforme alle norme ISO 9001 ed alle norme ambientali 14001, la DAPHNE LAB utilizza un metodo relazionato da enti di ricerca che conferma il 94% di ripetibilità.

Le intolleranze Alimentari sono un fenomeno diverso dalle allergie. Gli allergeni aumentano la reattività del sistema immunitario mentre i cibi che generano intolleranza (gli intolleranti) generano un campo di disturbo che abbassa il sistema metabolico. Ecco perché in molti casi, continuando ad assumere un intollerante, si continua ad ingrassare oppure a soffrire di cefalea, gonfiori, pesantezza, disturbi di circolazione e molti altri fenomeni inerenti i campi di disturbo da intolleranze.

A volte capita di essere intolleranti ad alimenti mai assunti nella propria vita, semplicemente perché l'onda biologica di misurazione ha segnalato un contrasto tra alimento e tessuto da analizzare. Così possiamo essere intolleranti a cibi mai assunti come essere allergici a tipi di fiori australiani che non abbiamo mai annusato ... è assolutamente normale. Vi è poi una tipica intolleranza da abuso, dipende dal fatto che a tavola abusiamo spesso di cibi fatti di farine, lieviti, salse, condimenti, ecc... molti clienti possono essere intolleranti agli stessi gruppi di alimenti, semplicemente perché vi sono certe categorie di alimenti che hanno un alto potere intollerante capace, cioè, di generare alte densità probabilistiche di intolleranze percentuali. Senza scendere nei dettagli matematici questa scienza è stata perfezionata dai Laboratori della Daphne Lab attraverso un modello matematico basato su logiche fuzzy, che assicura una percentuale di errore inferiore al 10%. Quindi assolutamente bassissima nella categoria dei BioTest.

L'azienda è dotata di una carta dei servizi e di una carta etica e rispetta gli standard di EcoElia in materia EcoBioEtica.

Si consiglia di rispettare il BioTest in ogni sua parte, di consultarsi con il proprio Daphne Point di riferimento per ogni esigenza e per la ripetizione dei successivi BioTest.

Per una corretta interpretazione del BioTest vi suggeriamo di scaricare dal nostro sito internet il manuale filmato delle lezioni di interpretazioni del BioTest, il manuale figurato per gli alimenti e tutti i dettagli per interpretare meglio i BioTest e seguire il Programma Benessere in ogni sua parte.

Le colonne I indicano le percentuali di intolleranza. Al di sopra di una certa soglia soggettiva l'alimento viene **scritto in rosso** e cioè indica una intolleranza. Basterà toglierlo per 60 giorni e reintrodurre poi con una tecnica di *svezzamento* programmato gli alimenti prima meno intolleranti e poi via via quelli più intolleranti in quantità minime. L'intolleranza è il "campo di disturbo" che un alimento genera nella memoria cellulare, questo porta al rallentamento del metabolismo e quindi ad una tendenza ad ingrassare ma anche a diverse altre patologie come la cefalea, gonfiori, cattiva circolazione, disturbi gastrointestinali, ecc. Anche un intero gruppo alimentare può essere un campo di disturbo e il BioTest Daphne lo rapporta con degli indicatori cromatici a tre colori: **rosso** per un gruppo pericoloso, **giallo** per un gruppo da controllare e **verde** per quello meno intollerante.

L'indicatore riporta la media delle percentuali locali.

<b>P:</b> Proteine (gr)	<b>Z:</b> Zuccheri (gr)	<b>G:</b> Grassi (gr)	<b>C:</b> Colesterolo (mg)	<b>F:</b> Fibre (gr)
<b>K:</b> Kilocalorie	<b>IG:</b> Indice Glicemico	<b>I:</b> % di Intolleranza	<b>*</b> : cibi acidificanti	<b>#:</b> cibi alcalinizzanti
<b>tr:</b> trascurabile	<b>b:</b> alimento biologico	In <b>rosso</b> sono indicati gli alimenti a cui si è intolleranti		

Si precisa che la ricerca delle intolleranze alimentari non riguarda né il **GLUTINE** né il **LATTOSIO** né altre patologie metaboliche o biochimiche come il diabete o l'intolleranza alla caseina o allergie.

Può accadere, ad esempio, che a soggetti affetti da intolleranza permanente al glutine o al lattosio o ad altre intolleranze patologiche, gli alimenti appartenenti al gruppo dei cereali o a quello dei latticini non siano segnalati in rosso come intolleranti: ciò avviene perché l'analisi eseguita tramite questo BioTest consente di accertare solo ed esclusivamente la tolleranza a livello metabolico come metodologia bioenergetica brevettata e certificata.

In ragione di ciò, si invita tutti coloro i quali siano già a conoscenza di essere celiaci oppure intolleranti al lattosio o altre patologie alimentari dall'astenersi dall'assumere alimenti per loro intolleranti.

I Daphne Meta BioTest non sono né prescrittivi, né diagnostici, né medici, né sanitari, non sostituiscono nessuna cura medica e per tanto non bisogna interrompere terapie mediche in corso.

Ogni risultato del test deve essere sempre verificato ed approvato dal proprio medico di fiducia.

La ringraziamo per aver scelto i servizi avanzati Daphne Lab e le auguriamo giorni colmi di serenità.

Servizio Marketing  
e lo Staff della Daphne Lab



Tél: 438-995-8093 - Skype: laboratoiredaphne  
www.laboratoiredaphne.ca - laboratoiredaphne@gmail.com

Biometatest

29/04/2019

Soglia limite personale 38

Aromi



Valori x 100gr di alimento	Δ	P	Z	G	C	F	K	IG	I
SUMAC	-	-	-	-	-	-	-	-	-6
PREZZEMOLO	3,7	tr	0,6	0	5	20	5		2
ANICE	18	50	16	0	15	337	-		3
PEPE BIANCO	10,4	68,61	2,12	0	26,2	296	5		3
ERBA CIPOLLINA	3,27	4,35	0,73	0	2,5	30	-		4
BASILICO	3,1	5,1	0,8	0	5,2	39	5		5
PAPRIKA, in polvere	14,8	34,8	13	0	20,9	306	15		5
MACIS	6,71	50,5	32,38	0	20,2	475	5		8
CANNELLA	3,9	55,5	3,2	0	24,4	252	5		9
ROSMARINO	1,4	13,5	4,4	0	7,7	96	5		10
PEPE NERO	10,39	63,95	3,26	0	25,3	251	5		13
BACCA DI VANIGLIA	-	-	-	-	-	-	-	-	14
ZENZERO	1,82	17,77	0,75	0	2	80	15		15
CIPOLLINE	1,3	8,5	0,1	0	1,9	38	5		17
CHIODI DI GAROFANO	5,97	65,53	13	0	33,9	274	-		18
CURCUMA	7,83	64,43	9,88	0	21,1	354	5		18
MENTA VERDE	3,8	5,3	0,7	0	5,6	41	5		19
CARDAMOMO	10,76	68,47	6,7	0	28	311	10		19
TIMO (tymus vulgaris) essiccato	9,11	63,94	7,43	0	37	276	5		20
FINOCCHIETTO	56,14	43,86	0	0	2,22	8,5	-		23
PEPERONCINI PICCANTI	1,8	3,8	0,5	0	1,9	26	15		24
ORIGANO, secco macinato	11	49,5	10,3	0	42,8	306	5		25
CUMINO, SEMI	17,8	44,24	22,27	0	10,5	375	5		27
CURRY in polvere	12,66	58,15	13,81	0	33,2	325	-		27
CAPPERI SOTT'ACETO	2,6	2,1	0,1	0	1,5	20	20		28



## Aromi



Valori x 100gr di alimento	P	Z	G	C	F	K	IG	I
FINOCCHIO, SEMI	15,8	52,59	14,87	0	39,8	345	-	28
MOSTARDA	3,95	7,78	3,11	0	3,2	66	35	29
SALVIA, fresca	3,9	15,6	4,6	0	14,7	116	-	30
ZAFFERANO (crocus sativus)	11,43	65,37	5,58	0	3,9	310	5	32
ANETO	19,96	55,82	4,36	0	13,6	253	15	33
CARAMELLO	0	50	0	0	0	193,5	70	34
CARVI	19,77	49,9	14,59	0	38	333	5	34
NOCE MOSCATA	5,8	49	36	0	20,8	475	5	35
MAGGIORANA, secca	12,7	42,5	7	0	18,1	271	15	35
AGLIO, in polvere	16,55	72,73	0,73	0	9	331	30	37
<b>ALLORO</b>	7,61	74,97	8,36	0	26,3	313	-	42

## Bibite



Valori x 100gr di alimento	Δ	P	Z	G	C	F	K	IG	I
BRANDY		tr	tr	0	0	0	230	-	5
VINO ROSSO		tr	tr	0	0	0	75	0	14
GRAPPA		tr	tr	0	0	0	242	-	22
BIRRA SCURA		0,3	3	2	0	2	30	110	23
VINO ROSATO		0,1	2,5	0	0	0	71	0	23
WHISKY		tr	tr	0	0	0	245	0	28
RHUM		0	0	0	0	0	222	-	29
VERMOUTH SECCA		tr	4	0	0	0	121	-	29
VERMOUTH DOLCE		tr	13,9	0	0	0	139	-	32
VINO BIANCO		tr	tr	0	0	0	70	0	34
<b>CHAMPAGNE</b>		0,3	1,4	0	0	0	76	-	39
<b>MARSALA TIPICO</b>		tr	28	0	0	0	203	-	40
<b>ASSENZIO</b>		-	-	-	-	-	-	-	43
<b>APERITIVI (fino a 22 %vol)</b>		0	17	0	0	0	186	-	44
<b>ALCOOL PURO</b>		0	0	0	0	0	516	-	58
<b>BIRRA CHIARA</b>		0,2	3,5	0	0	0	34	110	59

# Carne



Valori x 100gr di alimento	Δ	P	Z	G	C	F	K	IG	I
ANATRA, PETTO	-	-	-	-	-	-	-	-	-2
MONTONE	27	0	4	66	0	148	0	0	4
UOVA DI TACCHINA	12,8	1	10,2	933	0	147	0	0	5
UOVA DI OCA	13,8	1	14,4	852	0	189	-	0	7
BRESAOLA di VITELLO	32	0	2,6	67	0	151	0	0	9
CAPRIOLO, CARRÉ (SCHIENA)	-	-	-	-	-	-	-	-	10
QUAGLIA	25	0	6,8	58	0	161	0	0	10
UOVA DI QUAGLIA	13,05	0,41	11,09	844	0	158	0	0	10
CAVALLO, CUORE	18,7	0,6	7,7	150	0	146	0	0	12
RENNA	22,63	0	3,36	83	0	127	-	0	12
CONIGLIO	19,9	0	4,3	52	0	118	0	0	15
ALI DI POLLO	-	-	-	-	-	-	-	-	15
LUMACA	12,9	0	1,7	50	0	67	0	0	15
UOVA DI STRUZZO	-	-	-	-	-	-	-	-	15
CAPRETTO, COSTOLETTE	-	-	-	-	-	-	-	-	18
OSSOBUCO DI CERVO	-	-	-	-	-	-	-	-	18
CAVALLO, FILETTO	-	-	-	-	-	-	-	-	19
FEGATO DI MAIALE	22,8	1,5	4,8	260	0	140	0	0	19
AGNELLO, SPALLA	-	-	-	-	-	-	-	-	20
ALBUME D'UOVO (gallina)	10,7	tr	tr	0	0	43	-	-	20
CAPRETTO, COSCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	20
CAVALLO, BISTECCA	-	-	-	-	-	-	-	-	20
SPECK (prociutto affumicato stagionato)	28,3	0,5	20,9	90	0	303	0	0	20
ANATRA, COSCIA	-	-	-	-	-	-	-	-	22
STRUZZO	20,9	0	0,9	57	0	92	0	0	24
BUFALO	20,39	0	1,37	46	0	99	0	0	24
CAVALLO, SCAMONE	-	-	-	-	-	-	-	-	24
CAVALLO, FEGATO	22,4	5,3	4	300	0	145	0	0	25
CAVALLO, CONTROFILETTO	-	-	-	-	-	-	-	-	27
COSCE DI POLLO	-	-	-	-	-	-	-	-	27
CUORE DI MAIALE	18,3	0,4	9,4	79	0	159	0	0	28
CAPRIOLO, FILETTO	-	-	-	-	-	-	-	-	30
PETTO DI POLLO	23,3	0	0,8	60	0	100	0	0	30
FIORENTINA	18,9	0	16,81	62	0	232	0	0	32
CAPRIOLO, SPALLA	-	-	-	-	-	-	-	-	32

# Carne



Valori x 100gr di alimento	P	Z	G	C	F	K	IG	I
FILETTO DI CERVO	-	-	-	-	-	-	-	32
FEGATO DI BOVINO	20	5,9	4,4	191	0	142	0	32
PECORA	17	0	25	79	0	293	0	34
CAPRETTO, SPALLA	-	-	-	-	-	-	-	35
CINGHIALE, FILETTO	-	-	-	-	-	-	-	37
<b>COSTOLETTE DI CERVO</b>	-	-	-	-	-	-	-	38
<b>CAPRIOLO, COSCIA</b>	22,2	0	1,6	50	0	103	0	39
<b>FAGIANO</b>	24,3	0	5,2	71	0	144	0	39
<b>PROSCIUTTO COTTO</b>	19,8	0,9	14,7	62	0	215	0	39
<b>UOVA DI ANATRA</b>	12,2	0,7	15,4	887	0	190	0	42
<b>FARAONA, COSCIA</b>	24	0,3	3,3	51	0	127	0	43
<b>AGNELLO, PETTO</b>	-	-	-	-	-	-	-	44
<b>FARAONA, PETTO</b>	25,8	0,2	1,9	32	0	121	0	44
<b>CUORE DI BOVINO</b>	16,8	0,5	6	150	0	123	0	44
<b>STARNA, COSCIO (perdix perdix)</b>	26,4	0	2,6	86	0	113	-	45
<b>SPALLA DI CERVO</b>	-	-	-	-	-	-	-	48
<b>AGNELLO, COSCIA</b>	20	0	8,8	70	0	159	0	50
<b>AGNELLO, COSTOLETTE</b>	20,4	0	2,7	75	0	106	0	50
<b>KEBAB MISTO CARNI</b>	17,4	7,7	17,4	89	2,3	255	-	50
<b>LEPRE, COSCIO</b>	22,8	0	3,2	81	0	121	0	50
<b>OCA</b>	15,8	0	34,4	80	0	373	0	50
<b>TACCHINO, FUSI O COSCE</b>	21,9	0	2,4	63	0	109	0	50
<b>RENE DI BUE</b>	18,4	0,8	4,6	375	0	118	0	52
<b>COSCIA DI CERVO</b>	-	-	-	-	-	-	-	52
<b>TUORLO D'UOVA (gallina)</b>	15,8	tr	29,1	1337	0	325	-	53
<b>TACCHINO, PETTO</b>	-	-	-	-	-	-	-	57
<b>CAPRIOLO, COSTOLETTE</b>	-	-	-	-	-	-	-	58
<b>MORTADELLA SUINO</b>	14,7	1,5	28,1	70	0	317	0	77

# Cereali



Valori x 100gr di alimento	Δ	P	Z	G	C	F	K	IG	I
RISO SOFFIATO		6	85	1	0	1	352	85	-5
FIOCCHI DI AVENA		8	72,8	7,5	0	8,3	373	40	-1
MUESLI		9,7	72,2	6	0	6,4	364	60	2
MIGLIO		11,8	72,9	3,9	0	8,5	356	70	4
FARINA DI RISO		7,3	87	0,5	0	1	360	95	5
FARRO		15,7	67,1	2,5	0	6,8	335	40	5
FARINA DI SEGALE, semi-integrale		8,3	67,8	1,3	0	8	316	45	7
SEMOLA INTEGRALE		12,9	63,2	0,5	0	6	314	45	8
ORZO SOLUBILE O CAFFE' D'ORZO, in polvere		5,5	80,9	3,4	0	0,1	372	36	9
PANE DI FRUMENTO INTEGRALE		7,5	48,5	1,3	0	6,5	224	65	9
FONIO		-	-	-	-	-	-	-	9
FARINA DI SEGALE, integrale		8,2	75,9	2	0	11,7	335	45	10
PANE DI SEGALE		8,3	45,4	1,7	0	4,6	219	52	10
PANE DI SOIA		12	41,7	6,8	0	4,5	276	-	10
FARINA DI GRANO DURO		12,9	63,2	2,8	0	12,6	314	60	12
ORZO, PERLATO		10,4	70,5	1,4	0	9,2	319	60	12
FIOCCHI DI RISO		6,6	77,5	1,2	0	2,2	346	54	13
FARINA DI FARRO		14	74	1,6	0	3,2	364	45	14
BURGHUL tipo pezzatura grossa		-	-	-	-	-	-	55	15
FIOCCHI DI CRUSCA DI GRANO		10,2	69,7	1,9	0	17,3	319	87	17
RISO, BRILLATO		6,7	80,4	0,4	0	1,4	322	70	17
CAFFE' DI CEREALI		2,7	76,1	0,1	0	-	335	-	17
FARINA DI MAIS FINE		8,7	80,8	2,7	0	3,1	362	70	19
AMARANTO		13,56	65,25	7,02	0	6,7	371	35	19
FARINA DI KAMUT		11,9	71,7	1	0	0,2	343	45	20
FIOCCHI D'ORZO		10,6	80	1,9	0	14,8	360	40	20
MAIS pannocchia		9,2	75,1	3,8	0	2	353	65	22
RISO, INTEGRALE		7,5	77,4	1,9	0	1,9	337	50	22
RISO PARBLOID		7,4	81,3	0,3	0	0,5	337	70	22
AVENA		16,9	55,7	7,1	0	10,6	389	40	23
GALLETTE DI CEREALI MISTI		8,9	77,5	2,8	0	3,3	377	70	23
FARINA FRUMENTO TENERO, TIPO 0		11,5	76,2	1	0	2,9	341	85	24
COUSCOUS		12,76	77,43	0,64	0	5	376	60	24
FARINA DI AVENA		12,6	72,3	7,1	0	7,6	385	45	25
GERME DI GRANO		28	55	10	0	15,6	408	15	25

# Cereali



Valori x 100gr di alimento	P	Z	G	C	F	K	IG	I
POLENTA	8,12	76,89	35,9	0	7,3	362	70	27
SEGALE	-	-	-	-	-	-	-	27
TEFF	-	-	-	-	-	-	-	27
MANITOBA (farina speciale)	13	70	1	0	3,5	341	-	28
FARINA FRUMENTO TENERO, TIPO 00	11	77,3	0,7	0	2,2	340	85	28
SEITAN	36,1	5,2	0,4	0	0,3	168	111	28
CEREALI AGGREGATI	10,7	74,9	2	0	11,6	342	70	29
CRUSCA DI GRANO PURA	14,1	26,6	5,5	0	42,4	206	15	29
GALLETTE DI MAIS	8,4	81,2	3,2	0	2,9	385	70	29
QUINOA	14,12	64,16	6,7	0	7	368	35	30
RISO BASMATI	8	78	0,89	0	1	347	50	30
FARINA FRUMENTO TENERO, TIPO 2	11,7	72,6	1,5	0	6,5	364	85	32
SORGO	11,3	74,63	3,3	0	6,3	339	70	32
PITA (PANE ARABO)	9,8	55	2,6	0	7,4	266	57	32
FARINA DI SEMOLA DI GRANO DURO	11,5	69,8	0,9	0	2,6	339	70	34
MAIS DOLCE IN SCATOLA	3,4	19,5	1,3	0	1,4	98	55	35
FARINA DI GRANO SARACENO	8,1	84,9	1,5	0	2,1	364	50	37
KAMUT	-	-	-	-	-	-	-	37
<b>FARINA DI GRANO TENERO, INTEGRALE</b>	11,9	67,8	1,9	0	8,4	319	60	38
<b>BULGHUR</b>	12,29	75,87	1,33	0	18,3	342	55	38
<b>GALLETTE DI RISO</b>	8,3	79,9	1,3	0	1,3	389	85	38
<b>GRANO SARACENO</b>	-	-	-	-	-	-	-	38
<b>MAIZENA (amido di mais)</b>	0,3	86,8	tr	0	0,9	327	85	39
<b>FARINA FRUMENTO TENERO TIPO 1</b>	12,3	65,8	2,6	0	1,7	319	-	42
<b>ORZO</b>	-	-	-	-	-	-	-	45
<b>SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO</b>	12,5	73	1,6	0	4,1	356	60	49
<b>RISO SEMINTEGRALE</b>	6,7	81,3	2,8	0	2,4	359	-	75



## Dolci



Valori x 100gr di alimento	Δ	P	Z	G	C	F	K	IG	I
STEVIA (DOLCIFICANTE NATURALE)		0,01	98,2	0,25	0	0	2,84	0	-15
CICLAMATO (DOLCIFICANTE)		-	-	-	-	-	-	0	-10
SCIROPPO DI ACERO		0	67	0	0	0	261	65	-7
ZUCCHERO DI CANNA, GREZZO		0,1	101,3	0	0	0	362	70	-3
MALTO DI ORZO		1,5	73,6	0,1	0	0	313	-	-1
MALTO DI MAIS		1,3	76,8	0,3	0	0	316	115	0
LUCUMA IN POLVERE		-	-	-	-	-	-	-	0
MALTO DI RISO		1,5	80	0,4	0	0	316	98	4
FRUTTOSIO		0	99,5	0	0	0	400	20	5
MESQUITE IN POLVERE		-	-	-	-	-	-	-	7
MELASSA DI BARBABIETOLA DA ZUCCHERO		0	74,73	0,1	0	0	290	70	12
SACCARINA (E954)		0	0	0	0	0	0	0	18
XILITOLO		0	100	0	0	0	236	12	29
MIELE		0,6	80,3	0	0	0	303	60	29
ZUCCHERO (Saccarosio)		0	104,5	0	0	0	392	70	30
ACESULFAME-K		-	-	-	-	-	-	0	32
<b>ASPARTAME (E951)</b>		0	97,5	0	0	0	400	0	43
<b>DESTROSIO (GLUCOSIO)</b>		0	100	0	0	0	364	100	52
<b>BURRO DI ARACHIDI</b>		22,6	13,1	53,7	0	6,8	623	40	52
<b>SCIROPPO D'AGAVE</b>		-	-	-	-	-	-	-	53
<b>SORBITOLO</b>		-	-	-	-	-	-	4	54
<b>MANNITOLO</b>		-	-	-	-	-	-	2	64

## lieviti



Valori x 100gr di alimento	Δ	P	Z	G	C	F	K	IG	I
MELASSA DI CANNA DA ZUCCHERO		-	-	-	-	-	-	-	22
LIEVITO CHIMICO (PAN DEGLI ANGELI)		5,9	57,8	0,8	0	1,5	258	-	23
LIEVITO DI BIRRA FRESCO		12,1	1,1	0,5	0	7	54	35	32
<b>LIEVITO PASTA MADRE</b>		12	56	1,8	0	2,4	289	35	39
<b>LIEVITO DI BIRRA, ESSICCATO</b>		40,44	41,22	7,6	0	26,9	325	35	58

# Frutta



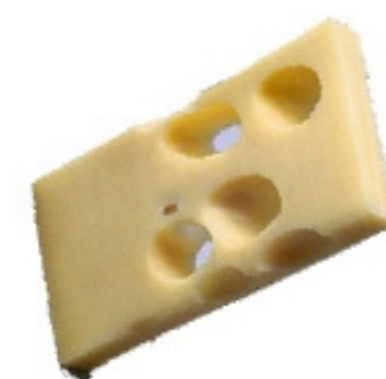
Valori x 100gr di alimento	Δ	P	Z	G	C	F	K	IG	I
MIRTILLO NERO		0,6	5,1	0,2	0	2,5	25	25	-7
MELA COTOGNA		0,3	6,3	0,1	0	5,9	26	35	-3
MANDARINI		0,9	17,6	0,3	0	1,7	72	30	-2
PRUGNE		0,5	10,5	0,1	0	1,5	42	35	-1
FRAGOLE		0,9	5,3	0,4	0	1,6	27	25	0
MELAGRANE		0,5	15,9	0,2	0	2,2	63	35	2
NESPOLE		0,4	6,1	0,4	0	2,1	28	55	2
MELONE RETATO		0,8	8,16	0,19	0	0,9	34	65	2
ARANCE		0,7	7,8	0,2	0	1,6	34	35	3
MELA		0,27	12,76	0,13	0	1,3	48	35	3
PAPAYA		-	-	-	-	-	-	-	3
POMPELMO		0,6	6,2	0	0	1,6	26	30	5
FARINA DI CASTAGNE		6,1	76,2	3,7	0	10,9	343	65	5
LIMONE		0,6	2,3	0	0	1,9	11	20	7
AVOCADO		4,4	1,8	23	0	3,3	231	10	8
AMARENE		0,8	10,2	0	0	1,1	42	-	9
MELONE INVERNALE GIALLO		0,5	4,9	0,2	0	0,7	22	65	9
ALBICOCHE		0,1	6,8	0,1	0	1,5	28	30	10
COCOMERO / ANGURIA		0,4	3,7	tr	0	0,2	16	75	10
MANDARANCI e CLEMENTINE		0,8	12,8	0,2	0	2,2	53	30	12
OLIVE VERDI		0,8	1	15	0	3	142	15	12
MORA DI ROVO		1,3	8,1	tr	0	3,2	36	25	13
FICHI D'INDIA		0,8	13	0,1	0	5	53	13	13
PESCA		0,8	6,1	0,1	0	1,6	27	35	13
POMPELMO ROSA		0,6	7,7	0,1	0	1,6	30	30	13
SUSINE EUROPEE		0,5	7,2	0,1	0	1,4	30	-	13
LIQUIRIZIA DOLCE		3,7	76,7	5,2	0	2	349	-	15
MELONE CANTALUPO O ZATTE		0,8	7,4	0,2	0	0,7	33	65	17
MANGO		1	12,6	0,2	0	1,6	53	50	18
FICHI		0,9	11,2	0,2	0	2	47	35	19
PRUGNE UMEBOSHI		-	-	-	-	-	-	-	19
ANANAS		0,5	10	0	0	1	40	45	20
BANANA		1,2	15,4	0,3	0	1,8	65	60	23
OLIVE NERE		1,6	0,8	25,1	0	3,9	235	15	23
SUSINE CINO-GIAPPONESI		0,5	10,5	0,1	0	1,4	42	-	24
PRUGNE, secche		2,2	55	0,5	0	8,4	220	40	27

## Frutta



Valori x 100gr di alimento	P	Z	G	C	F	K	IG	I
RIBES ROSSO	1,4	13,8	0,2	0	4,3	56	25	27
KIVI	1,2	9	0,6	0	2,2	44	50	29
CILIEGIE	0,8	9	0,1	0	1,3	38	25	30
DATTERI, secchi	2,7	63,1	0,6	0	8,7	253	110	32
LUPPOLO	-	-	-	-	-	-	-	33
KAKI O LOTI	0,6	16	0,3	0	2,5	65	50	35
<b>LAMPONI</b>	1	6,5	0,6	0	7,4	34	25	44
<b>PERA</b>	0,3	8,8	0,1	0	3,8	35	30	45
<b>DATTERI, freschi</b>	1,5	31,3	0,1	0	3,6	124	70	45
<b>CASTAGNE</b>	2,9	36,7	1,7	0	4,7	165	60	49
<b>RIBES NERO</b>	1,4	15,38	0,41	0	3,6	63	15	49
<b>GIUGGIOLE</b>	1,2	20,23	0,2	0	-	79	-	53
<b>LITCHI</b>	1,1	17,2	0,1	0	1,3	70	50	55
<b>UVA SULTANINA/UVETTA, UVA SECCA</b>	1,9	72	0,6	0	5,2	283	65	57
<b>UVA (vitis vinifera)</b>	0,5	15,6	0,1	0	1,5	61	45	60
<b>CEDRO CANDITO</b>	0,1	49,4	0,2	0	3,3	187	-	63
<b>ANANAS SCIROPATA</b>	0,5	16,6	0	0	0,7	64	65	67

## Latticini



Valori x 100gr di alimento	Δ	P	Z	G	C	F	K	IG	I
CERTOSINO		17,5	0	22	90	0	268	-	-2
LATTE DI CAPRA		3,9	4,7	4,8	10	0	76	25	-1
PHILADELPHIA LIGHT		9,8	3	16,5	50	0,3	200	-	0
TALEGGIO		25,8	0,2	32	90	0	392	-	0
GHEE BURRO CHIARIFICATO		0	0	99,8	256	0	898	0	0
ASIAGO		24,5	0	30	85	0	368	-	4
GORGONZOLA		19,1	1	27,1	70	0	324	0	4
YOGURT DI LATTE DI VACCA INTERO		3,8	4,3	3,9	11	0	66	35	7
YOGURT DI LATTE DI VACCA SCREMATO		3,3	4	0,9	2	0	36	20	7
RICOTTA DI VACCA E PECORA		10,3	3,6	16,6	42	0	204	30	10
ITALICO (tipo Bel Paese)		21,2	1,2	25,2	90	0	316	-	15
RICOTTA DI VACCA		8,8	3,5	10,9	57	0	146	30	15
EDAM STAGIONATO		29	1	25	102	0	345	0	17

# Latticini



Valori x 100gr di alimento	P	Z	G	C	F	K	IG	I
LATTE DI BUFALA	4,5	5,1	8,5	19	0	114	30	19
RICOTTA DI PECORA	8,4	3,2	25,1	51	0	271	30	19
LATTE DI PECORA	5,3	5,2	6,9	11	0	103	25	20
GRUVIERA	30,6	1,5	29	110	0	389	0	20
TRENTA	29	0	24	24	0	330	-	23
CHEDDAR	25	0,5	31	100	0	381	0	23
EMMENTHAL	28,5	3,6	30,6	100	0	403	0	23
RICOTTA MAGRA TIPO TEDESCO (quark)	13,5	4,1	0,2	32	0	72	30	24
FIOR DI LATTE (MOZZARELLA DI VACCA)	20,6	0,7	20,3	90	0	268	0	30
FETA	15,6	1,5	20,2	68	0	250	-	32
LATTE DI VACCA, SCREMATO	3,6	5,3	0,2	2	0	36	30	32
RICOTTA INTERA, TIPO TEDESCO (quark)	12,5	3,6	5,1	32	0	109	30	32
STRACCHINO	18,5	tr	25,1	90	0	300	-	32
CACIOCAVALLO	37,7	2,3	31,1	90	0	439	-	34
PECORINO, FRESCO	26	2	25,4	70	0	332	30	34
LATTE DI VACCA, INTERO	3,3	4,9	3,6	1,1	0	64	30	35
<b>CACIOTTA TOSCANA</b>	24,6	0,8	29,6	90	0	368	-	43
<b>MARGARINA</b>	0,6	0,4	84	50	0	760	0	43
<b>CACIOTTA AFFUMICATA</b>	27,7	2,1	27,3	104	0	364	-	44
<b>SOTTILETTE</b>	24,73	2,1	25,01	85	0	334	-	48
<b>FONTINA</b>	24,5	0,8	26,9	82	0	343	0	49
<b>FIOCCHI DI FORMAGGIO MAGRO</b>	9,7	3,2	7,1	0	0	115	30	52
<b>PROVOLA AFFUMICATA</b>	21,2	2	19,6	90	0	260	0	52
<b>PROVOLONE</b>	28,1	2	28,2	73	0	374	0	52
<b>ROQUEFORT</b>	21,54	2	30,64	90	0	369	0	52
<b>MARGARINA NON IDROGENATA</b>	2	0,2	82,8	0	0	746	0	52
<b>BURRO</b>	0,8	1,1	83,4	250	0	758	0	53
<b>FORMAGGINO</b>	11,2	6	26,9	93	0	309	30	54
<b>LATTE DI VACCA, PARZ. SCREMATO</b>	3,5	5	1,5	7	0	46	30	55
<b>MASCARPONE</b>	7,6	0,3	47	95	0	455	-	64
<b>PECORINO</b>	25,8	0,2	32	104	0	392	-	64
<b>GRANA</b>	33,5	tr	28	109	0	392	0	67
<b>MOZZARELLA DI BUFALA</b>	16,7	0,4	24,4	56	0	288	0	67
<b>PARMIGIANO</b>	33,5	tr	28,1	91	0	387	0	70
<b>PECORINO ROMANO</b>	26	1,8	33,1	90	0	409	-	74
<b>PROVOLONCINO DOLCE</b>	25	2,1	26,6	101	0	348	-	74
<b>BURRATA</b>	15,2	5,7	34,9	106	0	396	-	83

## legumi



Valori x 100gr di alimento	Δ	P	Z	G	C	F	K	IG	I
LATTE DI SOIA		3,6	1,52	2,78	0	0,06	46	30	-3
FARINA DI SOIA, intera		36,8	23,4	23,5	0	11,2	446	25	8
GERMOGLI DI SOIA		6,2	3	1,4	0	1,1	49	15	9
TOFU		8,1	0,7	4,8	0	1,2	76	15	10
FARINA DI SOIA, a basso contenuto lipidico		45,3	28,2	7,2	0	13,3	352	25	10
TAMARINDO		2,8	62,5	0,6	0	5,1	239	65	13
NATTO		17,72	14,36	11	0	5,4	212	-	22
CECI (germogliati)		20,9	46,9	6,3	0	13,6	316	30	23
FAGIOLI AZUKI (germogliati)		19,9	53	2	0	11,1	290	35	23
SOIA VERDE (MUNG) (germogliata)		23,86	62,65	1,15	0	16,3	347	25	24
FARINA DI CECI		20,9	47	6,3	0	13,6	316	35	27
FAGIOLO PINTO (secchi)		-	-	-	-	-	-	-	29
FAVE (fresche)		5,2	4,5	0,4	0	5	41	40	33
LENTICCHIE (germogliate)		22,7	51,1	1	0	13,8	291	30	33
TEMPEH		18,4	9,39	10,8	0	-	193	15	33
FARINA DI CARRUBA		4,62	88,88	0,65	0	39,8	222	15	33
FAGIOLO BORLOTTI (secchi)		-	-	-	-	-	-	-	35
<b>LUPINI (secchi)</b>		-	-	-	-	-	-	-	38
<b>FAGIOLI ROSSI (secchi)</b>		5,4	9,5	0,5	0	6,5	64	35	42
<b>CICERCHIE (germogliate)</b>		29,3	48,4	1,6	0	5	314	-	44
<b>FAGIOLI bianchi (secchi)</b>		5,5	12	0,4	0	6,6	87	35	45
<b>PISELLI (freschi)</b>		5,5	6,5	0,6	0	6,3	52	35	52
<b>SEMI DI SOIA GIALLA (secchi)</b>		36,9	23,3	18,1	0	11,9	398	18	58

## Altri alimenti



Valori x 100gr di alimento	P	Z	G	C	F	K	IG	I
MISO di Soia	13,3	23,5	6,2	0	4,2	203	-	18
KETCHUP	1,74	25,15	0,31	0	0,3	97	55	33
PECTINA	0,3	90,4	0,3	0	8,6	325	-	34
<b>PESTO ALLA GENOVESE</b>	6	3	45	0	2,5	440	15	39
<b>MAIONESE</b>	403	2,1	70	70	0	655	60	62

# Pesce



Valori x 100gr di alimento	Δ	P	Z	G	C	F	K	IG	I
CARPA		18,9	0	7,1	70	0	140	0	5
SALMONE		18,4	1	12	35	0	185	0	5
ANGUILLA DI MARE		14,6	0,7	19,6	88	0	237	0	7
SURIMI		15,18	6,85	0,9	30	0	99	50	10
ASTICE		18,8	0,5	0,9	95	0	90	5	12
ARINGA		16,5	0	16,7	85	0	216	0	14
CERNIA		17,9	0,6	0,7	37	0	80	0	14
GAMBERO		13,6	2,9	0,6	150	0	71	5	15
SARDINE SOTT'OLIO		22,3	0	13,6	140	0	198	0	17
DENTICE		16,7	0,7	3,5	70	0	101	0	18
SARDA		20,8	1,5	4,5	63	0	129	0	18
TONNO IN SCATOLA AL VAPORE		-	-	-	-	-	-	-	19
GRANCHIO		18,1	2	1,1	78	0	87	5	20
SEPPIA		14	0,7	1,5	64	0	72	0	20
PESCE SPADA		19,66	0	6,65	66	0	144	0	22
POLIPO (polpo)		10,6	1,4	1	72	0	57	0	23
TROTA		14,7	0	3	55	0	86	0	23
CEFALO MUGGINE		15,8	0,7	6,8	53	0	127	0	24
LUMACHE DI MARE		23,8	7,8	0,4	65	0	137	-	24
LUPINI DI MARE		10,2	2,2	2,5	50	0	72	0	24
SOGLIOLA		16,9	0,8	1,4	25	0	83	0	24
BACCALA', ammollato		21,6	0	1	50	0	95	0	25
COZZA O MITILO		11,7	3,4	2,7	121	0	84	0	25
LUCCIO		18,7	0,1	0,6	39	0	81	0	25
ROMBO		16,3	1,2	1,3	48	0	81	0	27
SARAGO		15	1	1,2	65	0	103	0	27
SCORFANO		19	0,6	0,4	67	0	82	0	27
VONGOLA		10,2	2,2	2,5	30	0	72	0	27
TINCA		17,9	0,9	0,5	29	0	79	0	32
SALMONE affumicato		20,2	1,2	4,5	50	0	147	0	32
GAMBERETTI DI LAGO		17,1	0	4,1	105	0	105	5	32
MERLUZZO		17	0	0,3	50	0	71	0	32
RANA PESCATRICE		12,8	0,6	1	50	0	63	0	32
TONNO IN SALAMOIA SGOCCIOLATO		25,1	0	0,3	63	0	103	0	33
TONNO SOTT'OLIO, SGOCCIOLATO		25,2	0	10,1	65	0	192	0	33
TRIGLIA		15,8	1,1	6,2	78	0	123	0	34

## Pesce



Valori x 100gr di alimento	P	Z	G	C	F	K	IG	I
ANGUILLA DI FIUME	11,8	0,1	23,7	92	0	261	0	35
CAVIALE	18,9	1,9	18,8	588	0	252	0	35
TONNO (thunnus thynnus)	21,5	0,1	8,1	70	0	159	0	35
SGOMBRO O MACCARELLO	17	0,5	11,1	95	0	170	0	37
SPIGOLA o BRANZINO	16,5	0,6	1,5	48	0	82	0	37
<b>ACCIUGHE o ALICI</b>	16,8	1,5	2,6	61	0	96	0	38
<b>CALAMARO</b>	12,6	0,6	1,7	64	0	68	0	38
<b>SARDINE SALATE</b>	25,1	0	2,9	60	0	133	0	38
<b>PESCE PERSICO</b>	18,86	0	3,59	68	0	114	0	39
<b>STOCCAFISSO (gadus poutassou)</b>	20,7	0,3	0,9	50	0	92	0	40
<b>TOTANO</b>	12	0,6	1,7	100	0	69	0	40
<b>ORATA, SURGELATA</b>	19,8	1	1,2	63	0	94	0	42
<b>ARAGOSTA</b>	16	1	1,9	70	0	85	5	43
<b>HALIBUT</b>	20,6	0	3,5	50	0	114	0	44
<b>GRANCHIO, POLPA IN SCATOLA</b>	18,1	0	0,9	101	0	81	50	47

## Verdura



Valori x 100gr di alimento	Δ	P	Z	G	C	F	K	IG	I
ORTICA		5,9	1,3	0,7	0	4,1	36	-	7
CAFFE' DI CICORIA		9,3	74,2	0,2	0	0,5	351	40	7
PATATE classiche		2,1	17,9	1	0	1,6	85	50	12
FIENO GRECO		23	58,35	6,41	0	24,6	323	-	12
BROCCOLETTI DI RAPE		2,9	2	0,3	0	2,9	22	15	13
CIPOLLA ROSSA		0,8	7,55	0,008	0	0,9	32	15	13
LATTUGA A CAPPuccio tipo brifant		1,5	3	0,2	0	1,3	19	15	14
PEPERONI QUADRATI		-	-	-	-	-	-	15	14
VALERIANA (VALERIANELLA)		2	3,6	0,4	0	1,5	21	15	15
INDIVIA		0,9	2,7	0,3	0	1,6	16	15	17
SCALOGNO		2,5	16,8	0,1	0	3,2	72	15	17
FUNGHI PRATAIOLI, COLTIVATI		3,7	0,8	0,2	0	2,3	20	15	18
ALGHE DULSE		21,5	44,6	1,7	0	37,4	264	-	18
FAGIOLINI		2,1	2,4	0,1	0	2,9	18	30	20

# Verdura



Valori x 100gr di alimento	P	Z	G	C	F	K	IG	I
SEDANO (APIUM GRAVEOLENS)	2,3	2,4	0,2	0	1,6	20	15	20
CRESCIONE	2,6	5,5	0,7	0	1,1	32	15	22
FUNGHI GALLINACCI	1,49	6,86	0,53	0	3,8	38	15	22
POMODORI DA INSALATA	1,2	2,8	0,2	0	1	17	30	22
MELANZANE	1,1	2,6	0,4	0	2,6	18	20	23
TOPINAMBUR	2	17,44	0,01	0	1,6	73	50	23
CARDI	0,6	1,7	0,1	0	1,5	10	15	24
CAROTE VIOLA	1,2	7,5	0,2	0	3	35	19	24
TARASSACO-DENTE DI LEONE	3,1	3,7	1,1	0	0,4	36	-	24
CARCIOFI	2,7	2,5	0,2	0	5,5	22	20	25
FINOCCHIO	1,2	1	tr	0	2,2	9	15	25
PORRI	2,1	5,2	0,1	0	2,9	29	15	25
RUCOLA	2,6	3,9	0,3	0	0,9	28	15	25
BROCCOLO A TESTA	3	3,1	0,4	0	3,1	27	15	27
FUNGHI SHITAKE, secchi	9,6	75	1	0	12	296	15	27
ASPARAGI DI CAMPO	3,6	3,3	0,2	0	2	29	15	28
FUNGHI OVULI	2	1,9	0,3	0	1,7	11	15	28
FUNGHI SPUGNOLI	3,12	5,1	0,57	0	2,8	31	15	28
POMODORI SECCHI	14,1	55,76	2,96	0	12,3	258	35	28
TARTUFO NERO	6	0,7	0,5	0	8,4	31	-	28
ZUCCA GIALLA (curcubita maxima)	1,1	3,5	0,1	0	0,5	18	75	28
ASPARAGI DI BOSCO	4,6	4	0,2	0	2,6	35	15	29
FUNGHI PORCINI	3,9	1	0,7	0	2,5	26	15	29
POMODORI MATURI	1	3,5	0,2	0	2	19	30	29
RAPE	1	3,8	0	0	2,6	18	30	29
ALGHE KOMBU	7,3	54,9	1,1	0	30	245	-	29
ALGA ARAME	12,1	44,7	1,3	0	54,8	238	-	29
CIPOLLA BIANCA	1	5,7	0,1	0	1	26	15	29
SPINACI	3,4	2,9	0,7	0	1,9	31	15	30
DRAGONCELLO	22,77	50,22	7,24	0	7,4	295	-	30
BIETOLE VERDI (FOGLIE)	1,3	2,8	0,1	0	1,2	17	15	30
CRAUTI	1,5	4	0,3	0	1,1	24	15	32
ALGA AGAR AGAR	6,21	80,88	0,3	0	7,7	306	-	32
FUNGHI PORCINELLI	3,1	1,6	0,6	0	6,5	24	15	33
ALGA NORI	24,2	58	1,4	0	25,2	279	-	33
PEPERONI DI SENISE	-	-	-	-	-	-	-	33



# Verdura



Valori x 100gr di alimento	P	Z	G	C	F	K	IG	I
ALGA IZIKI	-	-	-	-	-	-	-	33
MANIOCA/CASSAVA	1,36	38,06	0,28	0	1,8	160	55	33
CAVOLO CAPPUCCIO VERDE	2,1	2,5	0,1	0	2,6	19	15	34
POMODORO TIPO ARAWAK	0,91	4,04	0,2	0	1,2	19	-	34
FIORI DI ZUCCA	1,7	0,5	0,4	0	1	12	-	34
LATTUGA tipo riccia	1,8	2,2	0,4	0	1,5	19	15	35
AGRETTI o BARBA DEL FRATE	1,8	2,2	0,2	0	2,3	17	-	35
PATATE NOVELLE	2	15,7	0,3	0	1,4	70	59	35
BORRAGINE	1,8	3,06	0,7	0	0	21	-	37
<b>RADICCHIO ROSSO</b>	1,4	1,6	0,1	0	2	13	15	38
<b>CAVOLFIORE (parte bianca)</b>	3,2	2,7	0,2	0	2,4	25	15	38
<b>CICORIA</b>	1,4	0,7	0,2	0	3,6	10	15	38
<b>POMODORI PELATI IN SCATOLA + LIQUIDO</b>	1,2	3	0,5	0	0,9	21	45	38
<b>RADICCHIO VERDE</b>	1,9	0,5	0,5	0	tr	14	15	39
<b>FUNGHI CHIODINI</b>	2,1	0,1	0,7	0	6,8	15	15	39
<b>SCORZONERA</b>	3,3	18,6	0,2	0	3,3	82	-	39
<b>CETRIOLI</b>	0,7	1,8	0,5	0	0,8	14	15	42
<b>DAIKON</b>	0,8	2,9	0,1	0	1,5	15	-	43
<b>RAVANELLI</b>	0,8	1,8	0,1	0	1,3	11	15	44
<b>CORIANDOLO</b>	22	52	4,8	0	13,6	279	5	44
<b>BARBABIETOLE ROSSE</b>	1,1	4	tr	0	2,6	19	30	45
<b>CAVOLI DI BRUXELLES</b>	4,2	4,2	0,5	0	5	37	15	45
<b>CAVOLO CAPPUCCIO ROSSO</b>	1,9	2,7	0,2	0	1	20	15	47
<b>SCAROLA (lactuca scarola) (foglie)</b>	1,6	1,7	0,2	0	1,5	15	15	47
<b>CIPOLLA GIALLA</b>	1,9	6,5	0,4	0	2,4	34	15	49
<b>FRIARIELLI NAPOLETANI</b>	2,9	2	0,3	0	2,9	22	-	50
<b>ERBA MEDICA</b>	4	2,1	0,7	0	1,9	23	-	50
<b>AGLIO, fresco</b>	0,9	8,4	0,6	0	3,1	41	30	50
<b>CAROTE ROSSE (arancione)</b>	1,1	7,6	0,2	0	3,1	35	30	53
<b>CAVOLO BROCCOLO VERDE RAMOSO</b>	3,4	2	0,3	0	3	24	15	53
<b>PEPERONI LUNGHI</b>	-	-	-	-	-	-	15	53
<b>CAROTE GIALLE</b>	0,7	10,2	0,1	0	3	45	19	55
<b>ZUCCHINE (curcubita pepo)</b>	1,3	1,4	0,1	0	1,2	11	15	58
<b>ALGA WAKAME</b>	12,4	2	2,4	0	47,1	71	-	60
<b>TAPIOCA (manihot utilissima)</b>	0,6	94,9	0,2	0	0,4	360	85	67

# Condimenti



Valori x 100gr di alimento	Δ	P	Z	G	C	F	K	IG	I
ACETO DI RISO		0,5	3,4	0	0	-	27	-	-7
TAMARI, salsa di soia		10,3	5,8	0,2	0	0,9	66	25	-5
ACETO DI MELE		0	0,93	0	0	0	21	5	-3
SHOYU, salsa di soia e grano		5,2	7,7	0,1	0	0,8	53	-	-1
ACETO BALSAMICO		0,49	17,03	0	0	0	88	5	-1
MISO DI RISO		-	-	-	-	-	-	-	0
OLIO DI GERME DI GRANO		0	0	99,9	0	0	899	0	2
OLIO DI SESAMO		0	0	99,9	0	0	899	0	2
OLIO DI VINACCIOLO		0	0	99,9	0	0	899	0	3
OLIO DI SOIA		0	0	99,9	0	0	899	0	4
MISO DI ORZO		-	-	-	-	-	-	-	8
DADO PER BRODO VEGETALE		18,8	11	3,9	0	2,6	158	-	12
OLIO DI MAIS VITAMINIZZATO		0	0	99,9	0	0	899	0	14
LECITINA DI SOIA		0	8	53	0	0	800	-	15
OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE		0	0	99,9	0	0	899	0	18
ACETO DI UMEBOSHI		0,2	2,6	0,1	0	3,6	11	-	18
SALE DIAMANTE HALITE		-	-	-	-	-	-	-	18
OLIO DI RISO		0	0	99,9	0	0	899	0	20
SALE HIMALAYANO ROSA		-	-	-	-	-	-	-	22
OLIO DI OLIVA		0	0	99,9	0	0	899	0	23
SALE MARINO INTEGRALE		0	0	0	0	0	0	0	23
OLIO DI COCCO		0	0	99,9	0	0	899	0	28
OLIO DI OLIVA VITAMINIZZATO		0	0	99,9	0	0	899	0	28
SENAPE, SALSA		4,37	5,33	4,01	0	3,3	67	35	30
OLIO DI CARTAMO		0	0	99,9	0	0	889	-	32
DADO PER BRODO ANIMALE		15,7	5	18,7	10	0,2	152	-	33
<b>OLIO DI SEMI DI ARACHIDI</b>		0	0	99,9	0	0	899	0	38
<b>OLIO DI SEMI DI MAIS</b>		0	0	99,9	0	0	899	0	39
<b>OLIO DI SEMI DI GIRASOLE</b>		0	0	99,9	0	0	899	0	42
<b>SALE da cucina</b>		0	0	0	0	0	0	0	43
<b>ACETO DI VINO</b>		0,4	0,27	0	0	0	19	5	47
<b>OLIO DI PALMA</b>		0	0	99,9	0	0	899	0	50
<b>OLIO DI SANSA</b>		0	0	99,9	0	0	889	-	59

## Nervini



Valori x 100gr di alimento	Δ	P	Z	G	C	F	K	IG	I
TE' VERDE		0	0,2	0	0	0	1	0	0
Tè MU		-	-	-	-	-	-	0	9
Tè BANCHA		0,1	0,4	0	0	0	1,9	0	12
CAFFE' DECAFFEINATO ESPRESSO		0,4	0,6	2	0	0	4	0	13
TE' NERO		0	0,3	0	0	0	1	0	14
CAFFE' DI GINSENG		2,16	3,17	2,17	6	0,1	41	-	22
Tè KUKICHA		0,1	0,4	0	0	0	1,9	0	23
CAFFE' ALL'AMERICANA		0,1	0,4	0	0	0	2	0	30
CARCADE' bibita		0,43	7,41	0,65	0	0,3	37	-	34
CACAO AMARO, IN POLVERE		20,4	11,5	25,6	0	28,9	355	20	37
<b>CAFFE' MOKA DOMESTICO</b>		0,4	0,6	2	0	0	4	0	43
<b>COCA COLA CLASSICA</b>		tr	10,5	0	0	0	39	70	48
<b>CAFFE' SOLUBILE, DECAFFEINATO, polvere</b>		13,9	42,6	0,2	0	0	224	0	54
<b>CAFFE' ESPRESSO</b>		0,4	0,6	2	0	0	4	0	55
<b>CAFFE' SOLUBILE, in polvere</b>		20,4	41,1	2	0	0	223	0	63
<b>CAFFE' MOKA DECAFFEINATO DOMESTICO</b>		0,1	0	0	0	0	0	0	70

## Noci e semi



Valori x 100gr di alimento	Δ	P	Z	G	C	F	K	IG	I
NOCE DI COCCO		3,33	15,23	33,49	0	9	354	45	5
NOCE PECAN		7,2	7,9	71,8	0	9,4	705	15	5
PINOLI		31,9	4	50,3	0	1,9	595	15	8
ZIGOLO DOLCE		-	-	-	-	-	-	-	10
SEMI DI ZUCCA		-	-	-	-	-	-	-	12
SEMI DI LINO		18,29	28,88	42,16	0	27,3	534	35	27
SEMI DI CANAPA		-	-	-	-	-	-	-	28
SEMI DI SESAMO		23	2	59	0	7	632	35	33
ARACHIDI TOSTATE		29	8,5	50	0	10,9	598	15	34
MANDORLE		22	4,6	55,3	0	12,7	603	15	34
SEMI DI CHIA		-	-	-	-	-	-	-	34
<b>ANACARDI</b>		15	33	46	0	3	598	25	38
<b>NOCI</b>		10,5	5,5	57,7	0	3,5	582	15	40

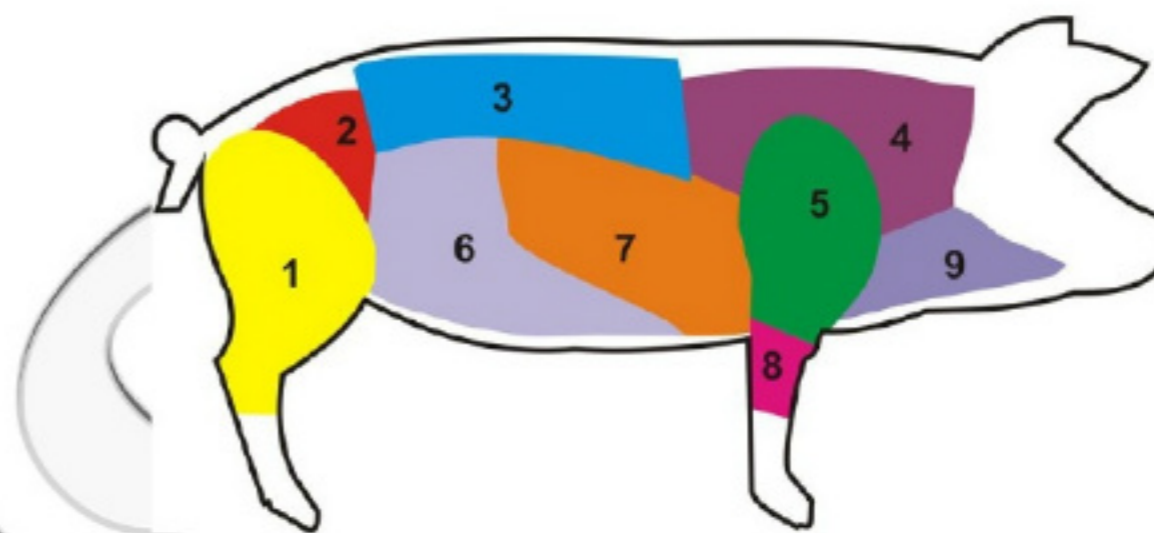
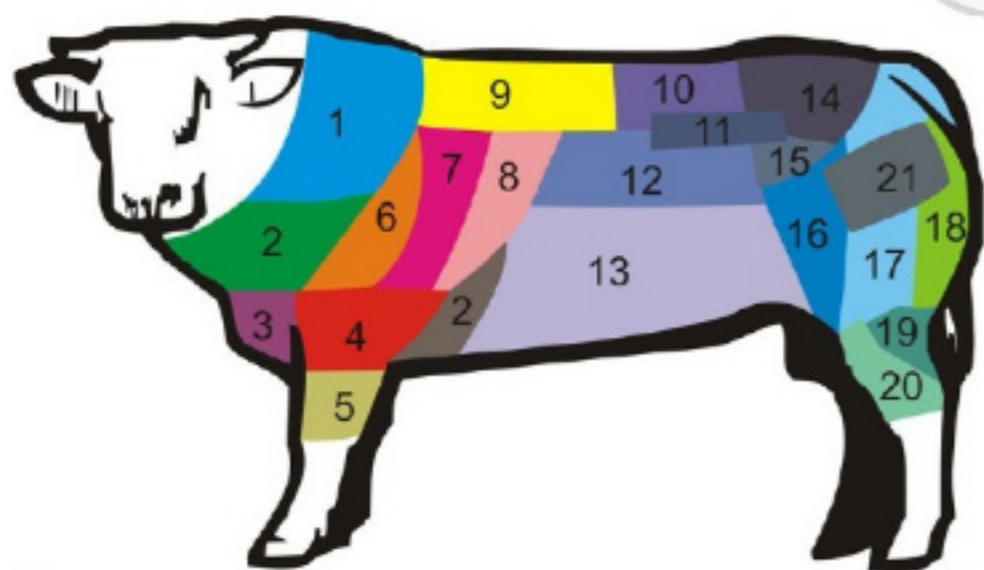
## Noci e semi



Valori x 100gr di alimento	P	Z	G	C	F	K	IG	I
<b>NOCE DI MACADAMIA</b>	-	-	-	-	-	-	-	40
<b>POLVERE DI SACHA INCHI</b>	-	-	-	-	-	-	-	42
<b>PISTACCHI</b>	18,1	8,1	56,4	0	10,6	608	15	44
<b>SEMI DI GIRASOLE</b>	20,78	20	51,46	0	8,6	584	35	52
<b>SEMI DI CACAO CRUDI</b>	-	-	-	-	-	-	-	54
<b>NOCCIOLE</b>	13,8	6,1	64,1	0	8,1	655	15	55
<b>ARACHIDI SELVAGGE</b>	-	-	-	-	-	-	-	57
<b>NOCE DEL BRASILE</b>	-	-	-	-	-	-	-	63

## Tagli di carne

In una corretta alimentazione sarebbe meglio non assumere prodotti animali. Altrimenti è meglio assumerli da coltivazioni e allevamenti di origine biologica. I prodotti biologici sono ritenuti i meno intolleranti in assoluto rispetto a tutti gli altri di origine industriale e a quelli raffinati.



Tagli	%
1 - reale (M)	3
2 - collo (M)	4
3 - punta di petto(M)	6
4 - spalla (SM)	50
5 - muscolo diritto (M)	9
6 - rotondino di spalla (coppello) (M)	45
7 - copertina (SM)	4
8 - fesone di spalla (SM)	5
9, 10 - carrè (M)	22
11 - filetto (M)	42
12 - scaramella (M)	7
<b>13 - pancia (G)</b>	<b>53</b>
14 - scamone (M)	3
15 - fiocco (M)	27
16 - noce (SM)	45
17 - sottofesa (lacerto) (SM)	21
18 - girello (M)	27
19- gallinetta di coscia (M)	6
20 - ossobuco (M)	26
21 - fesa (SM)	15

Tagli	%
1 - prosciutto Crudo (SM)	52
2 - scannello (M)	31
3 - lombo, carrè o arista (M)	36
4 - coppa o capocollo o fracosta (SM)	3
5 - spalla (M)	13
<b>6 - pancetta (G)</b>	<b>20</b>
7 - petto o costatella (M)	26
8 - stinco (M)	44
<b>9 - guancia (G)</b>	<b>31</b>

L'indicatore della sezione carne è: Δ

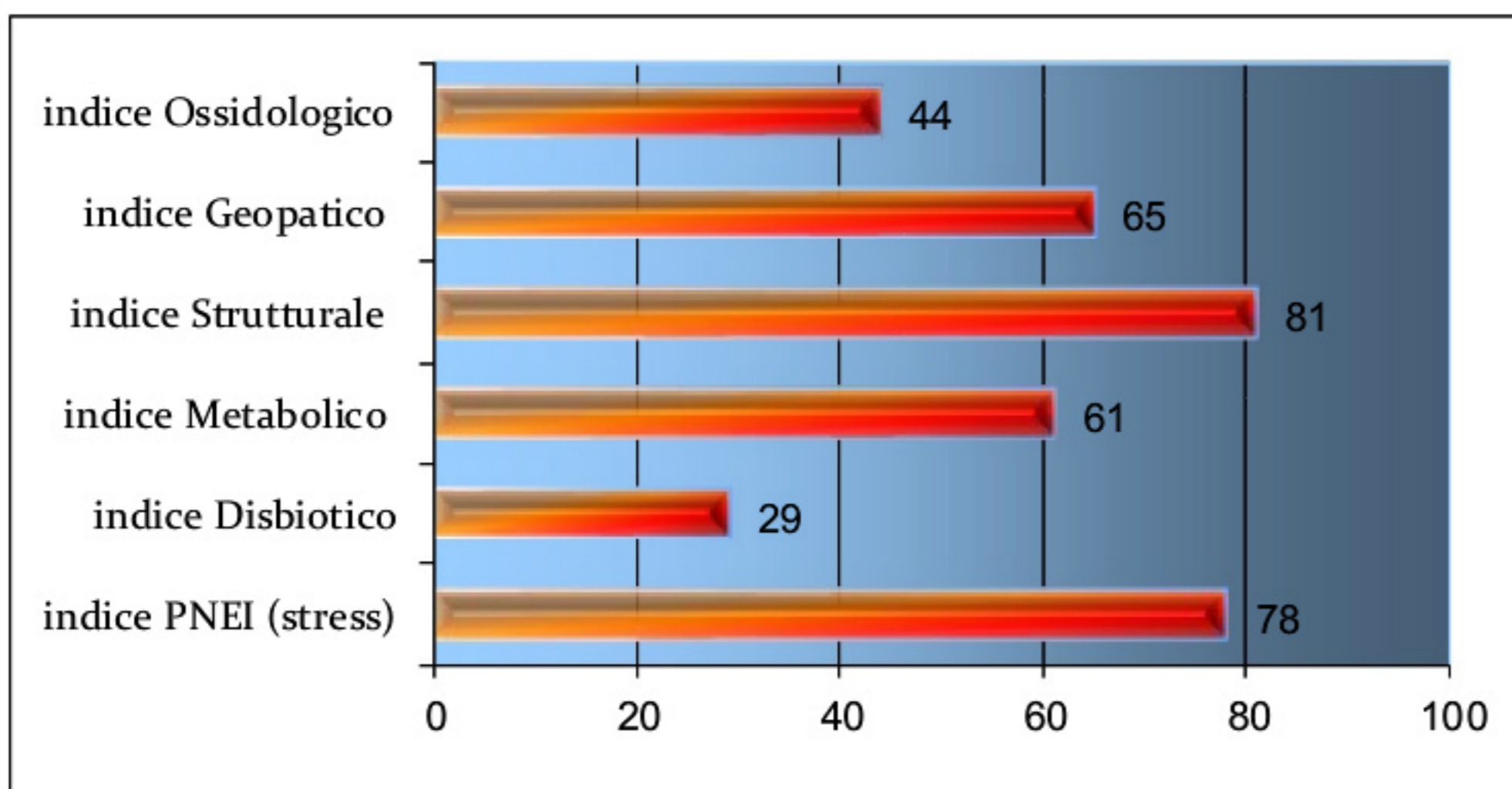
**SM:** Semi magro

**M:** Magro

**G:** Grasso

**%:** % di intolleranza

Questo pannello vi aiuterà a trovare il taglio di carne più adatto e meno intollerante. Si consideri la carne Grassa, Magra o semimagra nel test e si scelga da qui il taglio che preferisce mangiare.



Il grafico indica il livello di un altro campo di disturbo che potrebbe impedire il raggiungimento degli obiettivi di benessere. La barra più alta rappresenta il campo di maggiore disturbo che può essere a discapito di un indice biologico. Si considerano i tre più alti, per cui il primo alto è quello che causa a cascata gli effetti biologici di terreno secondari. Per ogni interpretazione rivolgetevi ai consulenti da noi segnalati sul sito web della Daphne Lab o presso il vostro Daphne Point.

**L'indice ossidologico** indica lo stato dei radicali liberi; se alto significa che vi sono troppi radicali ed è bene intraprendere un corretto programma Anti-Age.

**L'indice geopatico** indica una particolare sensibilità alle onde elettromagnetiche, alle microonde ed altri disturbi geopatici in casa o a lavoro.

**L'indice strutturale** indica lo stato delle vitamine, minerali e aminoacidi; se troppo alto indica la mancanza di qualche elemento strutturale e si consiglia una terapia di integratori.

**L'indice metabolico** se alto o se troppo basso, indica un ipo o iper disturbo generale del sistema endocrino o metabolico.

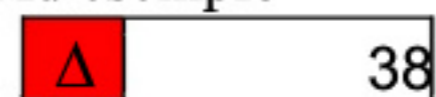
**L'indice disbiotico**, se troppo alto, indica un disturbo della flora intestinale, degli enzimi o delle tossine intestinali, si consiglia un programma di eubiosi intestinale.

**L'indice PNEI** analizza l'asse Psico-Neuro-endocrino-Immunologico ed è l'indicatore della somatizzazione e dello stress psicosomatico, se troppo alto il soggetto somatizza lo stress in uno o più organi.

Le colonne **I** indicano le percentuali di intolleranze. Al di sopra di una certa soglia soggettiva l'alimento viene **scritto in rosso** e cioè indica una intolleranza. Basterà toglierlo per 60 giorni e reintrodurre poi con una tecnica di *svezzamento* programmato gli alimenti prima meno intolleranti e poi via via quelli più intolleranti in quantità minime. L'intolleranza è il "campo di disturbo" che un alimento genera nella memoria cellulare, questo porta al rallentamento del metabolismo e quindi

ad una tendenza ad ingrassare ma anche a diverse altre patologie come la cefalea, gonfiori, cattiva circolazione, disturbi gastrointestinali, ecc. Anche un intero gruppo alimentare può essere un campo di disturbo e il Biotest Daphne lo rapporta con degli indicatori cromatici a tre colori: **rosso** per un gruppo pericoloso, **giallo** per un gruppo da controllare e **verde** per quello meno intollerante. Inoltre l'indicatore riporta la media delle percentuali locali.




Ad esempio



I cibi contrassegnati con l'asterisco \* sono acidificanti mentre quelli con il cancelletto # sono alcalinizzanti. Si consiglia di assumerli sempre di origine biologica certificata.

Le Biointolleranze non sono stabili nel tempo, cambiano soprattutto se ci si astiene per 60 giorni o se si segue un programma di depurazione. Si consiglia pertanto di ripetere il test dopo circa 60 giorni sempre dietro parere del consulente. Secondo alcuni studi statistici, è importante ripetere il test di biointolleranza ogni anno. Le persone che hanno avuto maggiore beneficio sono quelle che seguono tutto il programma e che utilizzano cibi biologici. Una stretta osservazione del caso permette di mantenere la linea, migliorare le proprie intolleranze e ritrovare benessere e salute.

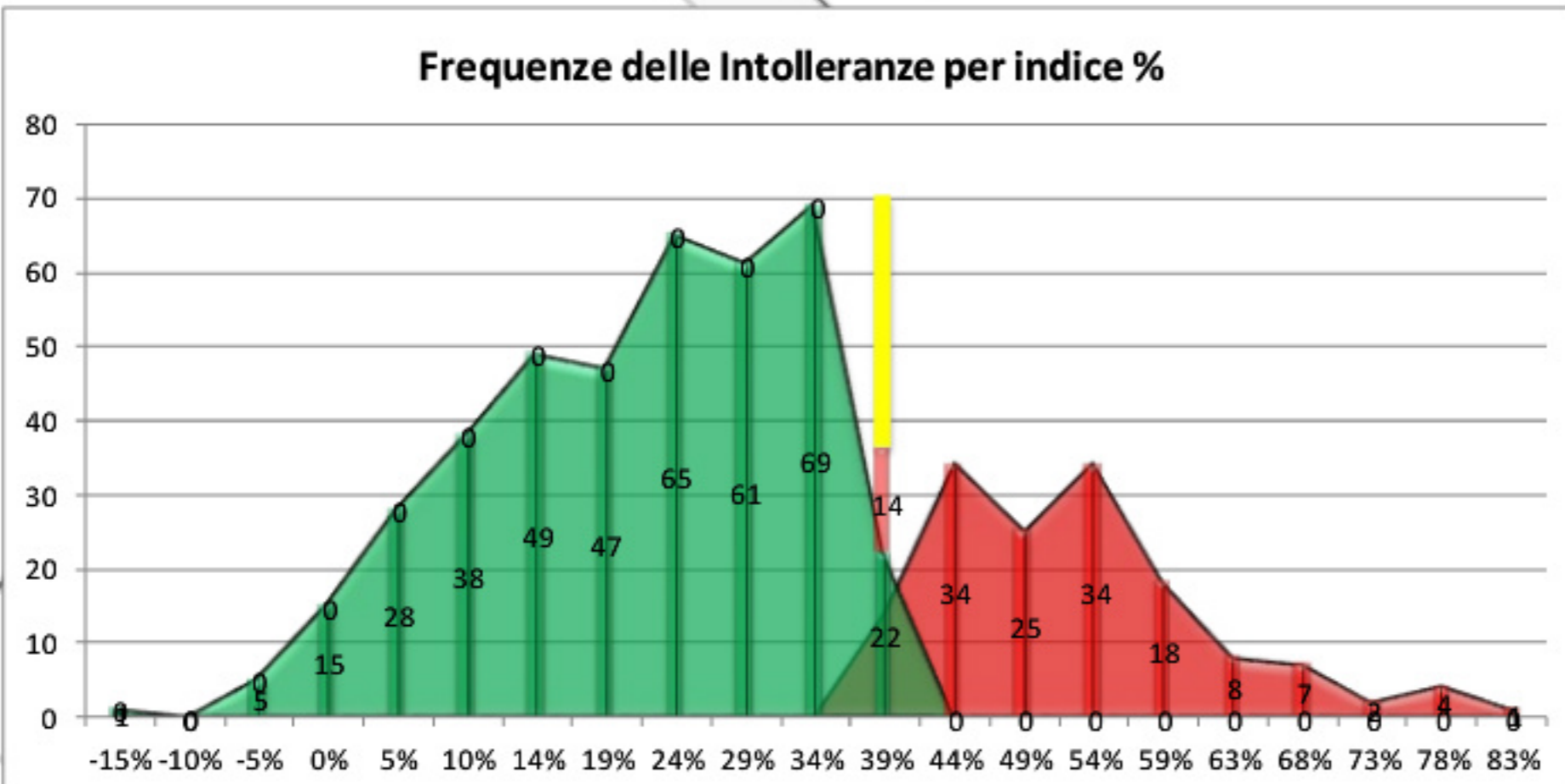
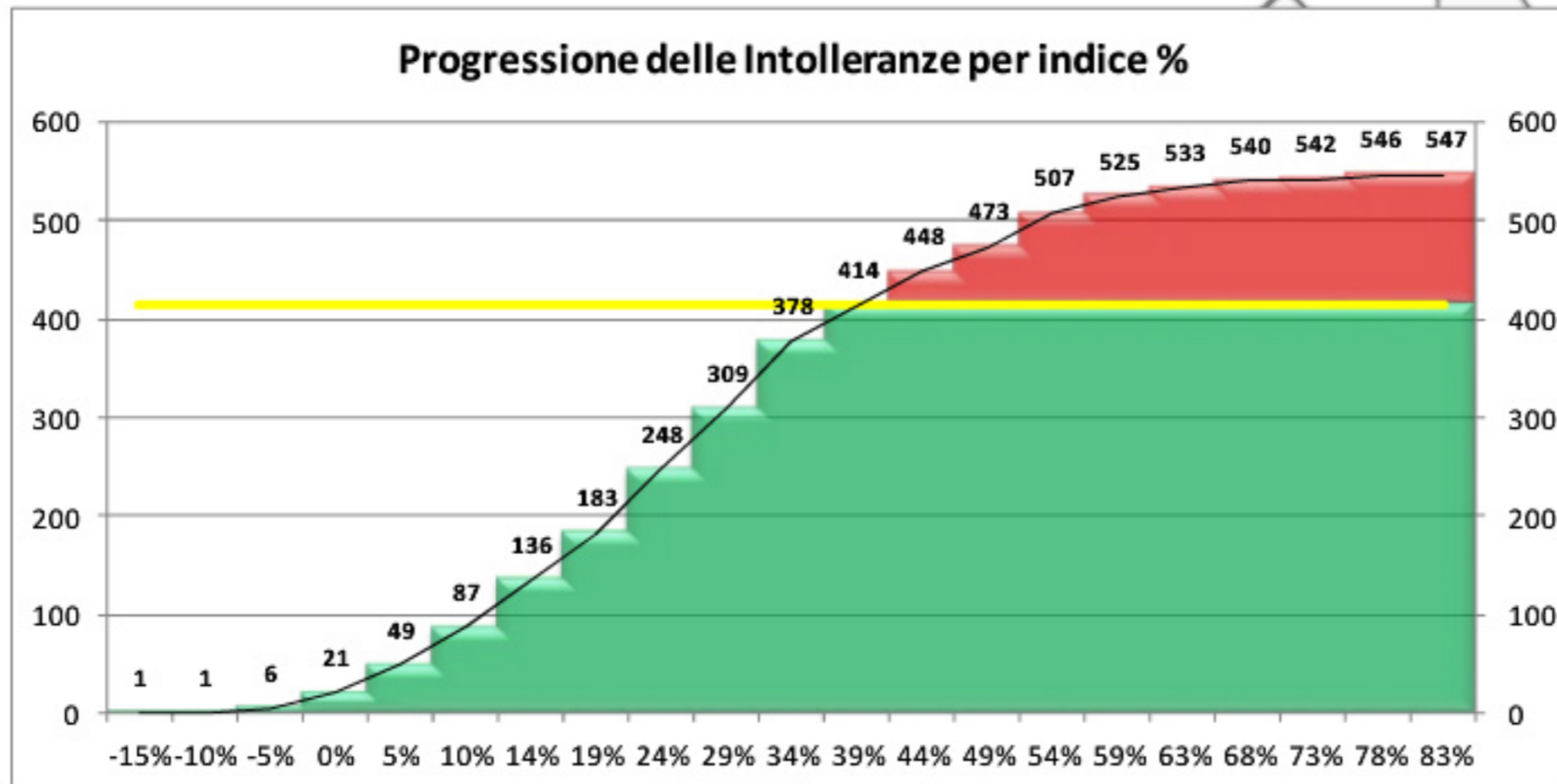
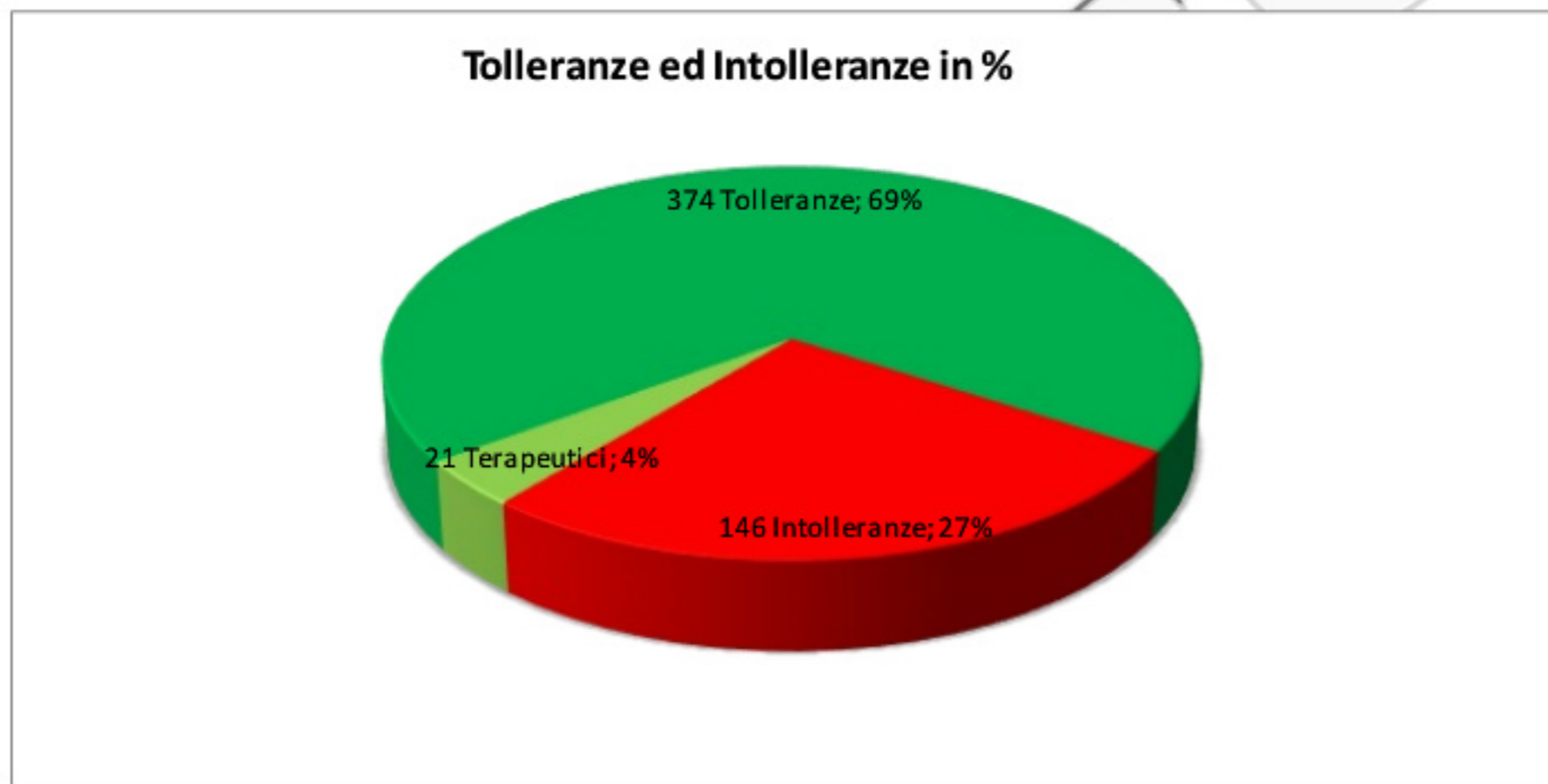
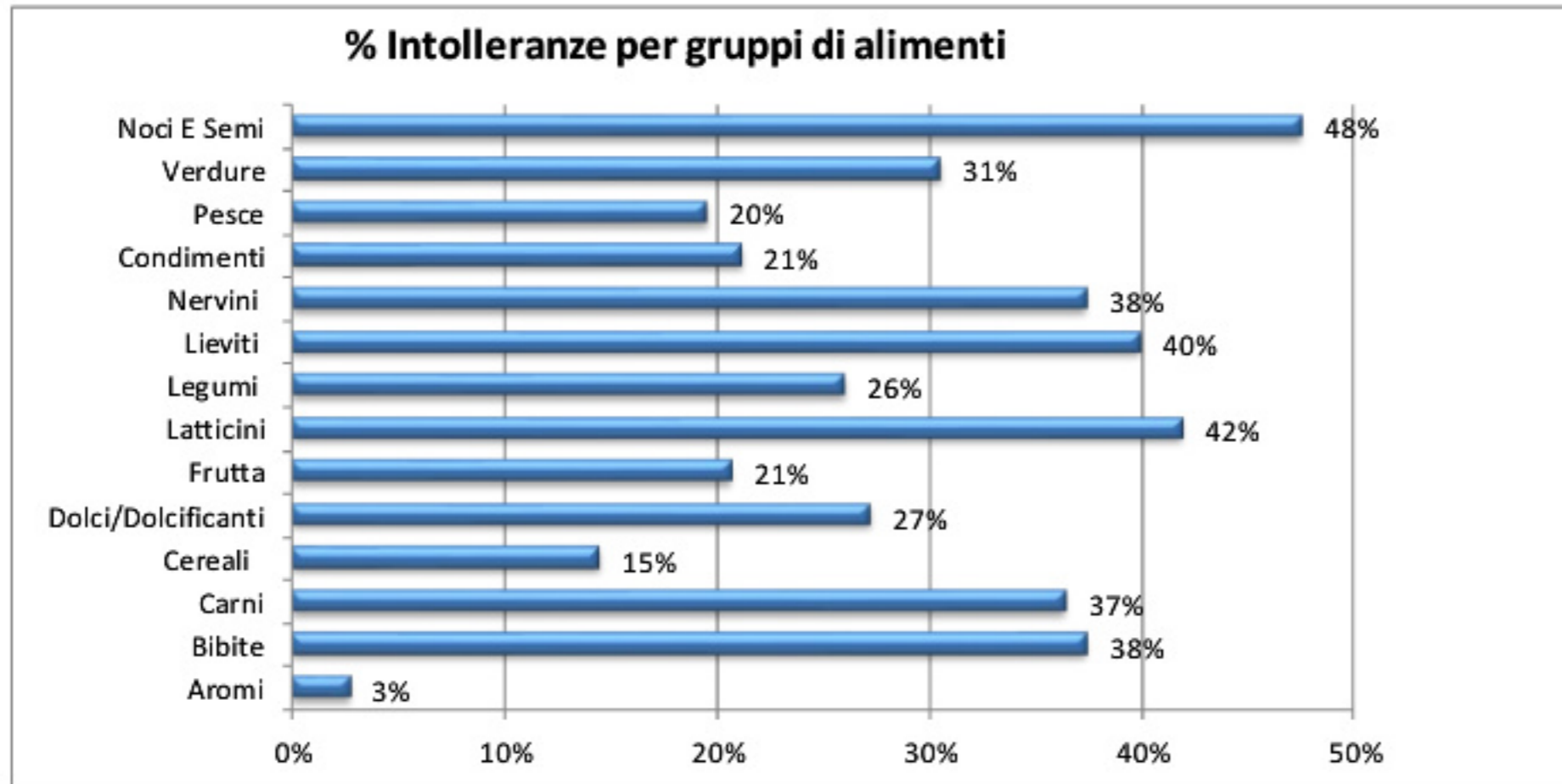
## Frequenza di assunzione cibi tolleranti

TOLLERANTI	-20 a +12	+13 a +27	+28 a SOGLIA
	Più volte al giorno	1 volta al giorno	5 volte a settimana
	4 volte a settimana	3 volte a settimana	2 volte a settimana
	1 volta a settimana	2 volte al mese	1 volta al mese

**Per ogni alimento tollerante applicare, compatibilmente con il proprio stato psico-fisico, anche la tabella delle frequenze alimentari sotto riportata.**

**La tabella di frequenza di assunzione degli alimenti tolleranti si applica in determinate condizioni e solo su consiglio del medico.**

# Grafici



Il BioTest Exclusive è uno speciale BioTest di analisi e ricerca dei Laboratori Daphne Lab, leader nel settore dei BioTest di Nuova Generazione, frutto della più avanzata ricerca in campo della Medicina Naturale. L'Azienda ha ricevuto certificazioni di sistema Qualità ISO 9001:2008 e detiene relazione di enti di ricerca che dimostrano l'attendibilità del sistema e della ripetibilità al 94%. Questo significa una riduzione ai minimi termini di una marginalità di errore.

In questa sezione statistica vi sono una serie di informazioni utilissime per il consulente esperto in medicina naturale, sul grado di intossicazione e profondità percentuale che il gruppo ha coinvolto il tessuto del soggetto. Queste informazioni servono al medico per poter trarre un notevole dettaglio nella sua strategia terapeutica e funzionale. Le curve di distribuzione di Gauss, ad esempio, ci indicano la densità degli alimenti positivi in verde e quelli da evitare per i primi 60 o 90 giorni, espressi in rosso. Successivamente delle tabelle personalizzate sull'Indice di Massa Corporea e una descrizione del suo stato di salute a partire dai dati forniti. Valori sintetici statistici che fanno meglio inquadrare il soggetto sotto ogni aspetto olistico e con una profondità analitica che fino ad oggi era impossibile raggiungere.

Il BioTest Exclusive è l'unico ad avere più pannelli e più test raccolti in un'unica somma di quadri analitici tra loro ben correlati. Il software biometrico e la tecnologia PALLADIUM™ dei laboratori DAPHNE LAB che ne sta alla base fanno di questo BioTest la punta di diamante dei Test di Classe M serie MX riservato ai professionisti.

## ● Peso forma

### Calcolo del Peso Forma

	Età	44
	altezza in cm	185
	peso in Kg	77
	Il peso forma per uomo è	81,17
	Il peso forma per donna è	76,92
	L'indice di massa corporea (BMI) è:	22,49

Ad un'altezza di cm 185, corrisponde un peso forma di circa 81,17 Kg per un uomo, e di circa 76,92 Kg per una donna.

Nel Suo caso, il rapporto tra peso ed altezza, determina un BMI - Indice di Massa Corporea - pari a 22,49. Ciò ci porta a dire che il Suo peso è da considerarsi normale.

## ● Indici statistici

Percentuale di 21 Terapeutici su 541 alimenti	21	4%	21 Terapeutici
Percentuale di 374 Tolleranze su 541 alimenti	374	69%	374 Tolleranze
Percentuale di 146 Intolleranze su 541 alimenti	146	27%	146 Intolleranze
Asimmetria	0,291114		
Curtosi	-0,197142		
Moda	32		
Media	27,60073		
Mediana	27		
Deviazione Standard	17,1851		
Somma Dei Quadrati Delle Deviazioni	162430,2		
Deviazione Intera Popolazione	17,1695		
Soglia	51		
Alfa	-13		
Valore Minimo	-15		
Valore Massimo	83		
Intervallo	98		
Start 1° Quartile	-15	0,038817	Terapeutici
Limite 1° Quartile	15	-0,064695	da 0 a 15
Limite 2° Quartile	27	-0,018669	da 15 a 27
Limite 3° Quartile	38	-0,00037	da 27 a 38
Fine 4° Quartile	83	0,027172	da 38 a 83
Correlazione Zuccheri	-0,116192		
Correlazione Fibre	-0,02288		
Correlazione Kcalorie	0,0677		
Correlazione Colesterolo	0,056904		
Correlazione Grassi	0,096418		
Correlazione Proteine	0,14883		
Correlazione Indice Glicemico	-0,075925		
Stima Di Varianza	295,3276		

Quadro	Int/Tot	Int	Toll	Tot	Δ	Gruppo
Aromi	3%	1	35	36	Δ	19,97
Bibite	38%	6	10	16	Δ	32,62
Carni	37%	23	40	63	Δ	30,47
Cereali	15%	9	53	62	Δ	23,22
Dolci/Dolcificanti	27%	6	16	22	Δ	20,36
Frutta	21%	11	42	53	Δ	21,35
Latticini	42%	21	29	50	Δ	34,4
Legumi	26%	6	17	23	Δ	27,86
Lieviti	40%	2	3	5	Δ	34,8
Nervini	38%	6	10	16	Δ	32,93
Condimenti	21%	7	26	33	Δ	19,81
Pesce	20%	10	41	51	Δ	27,23
Verdure	31%	26	59	85	Δ	31,91
Noci E Semi	48%	10	11	21	Δ	34,04

### Formula di HARRISS - BENEDICT

donna	il suo consumo metabolico di Kcal al giorno si aggira intorno alle	1520,196
uomo	il suo consumo metabolico di Kcal al giorno si aggira intorno alle	1753,691

## Programma Benessere

La letteratura naturopatica consiglierebbe **PRODOTTI NATURALI**, contattare il suo terapeuta per il suggerimento di tali prodotti.

Si consigliano i seguenti massaggi: Shiatsu, Bioenergetici, Pressoterapia, Ayurvedici e Posturali, considerando i seguenti **MERIDIANI**:

Reni, Coecisti, Cuore, Tratto lombare

Massaggi relax e bagni con Sali marini e lavanda e bergamotto in olio essenziale + un programma estetico personalizzato e programmi antistress.

**CRISTALLO** compatibile con il suo stato Bioenergetico:

Quarzo rosa

Per l'equilibrio emotivo si consiglia di ascoltare le musiche di Halpern e **MUSICHE**

Bolero di Ravel

Controllare e ripetere il test dopo 60 giorni.

In caso di amalgami dentali e di otturazioni, raccomandiamo un'accurata purificazione interna per drenare le tossine causate da otturazioni dentarie e amalgami, che bloccano il metabolismo e causano una serie di fattori intestinali tossici e patologici.

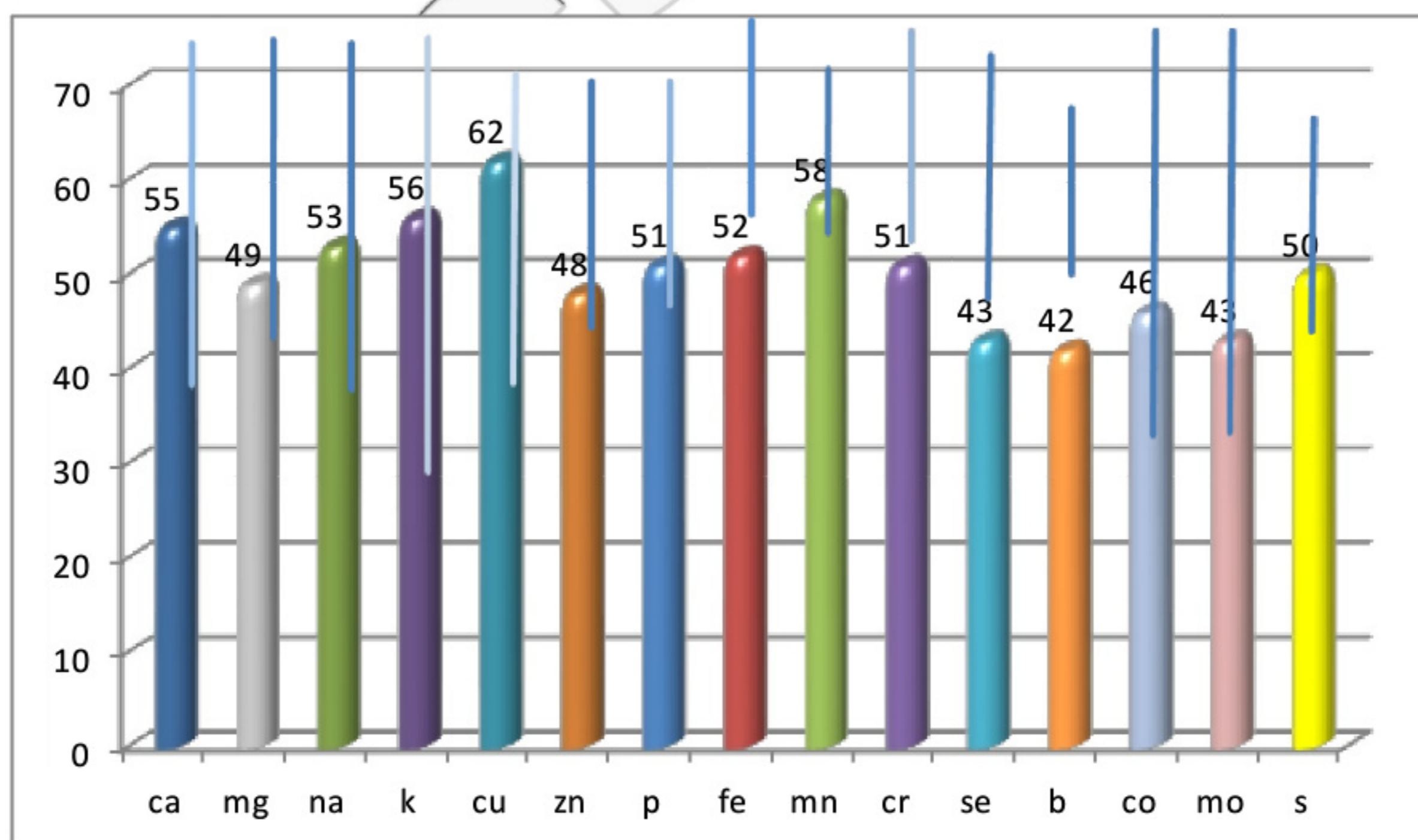


C A - Q C 0 0 1 - 1 3



## I minerali umani

Simbolo	MINERALI	%
Ca	CALCIO	91
Mg	MAGNESIO	81
Na	SODIO	88
K	POTASSIO	93
Cu	RAME	103
Zn	ZINCO	80
P	FOSFORO	85
Fe	FERRO	86
Mn	MANGANESE	96
Cr	CROMO	85
Se	SELENIO	71
B	BORO	70
Co	COBALTO	76
Mo	MOLIBDENO	71
S	ZOLFO	83



Il Mineral Daphne Screening Test © è un thema di analisi dei minerali e dei metalli tossici utilizzato da tutti i migliori centri e dottori per la valutazione del benessere psicofisico. Il test computerizzato di biorisonanza analizza lo schema di utilizzazione dei minerali nel suo insieme.

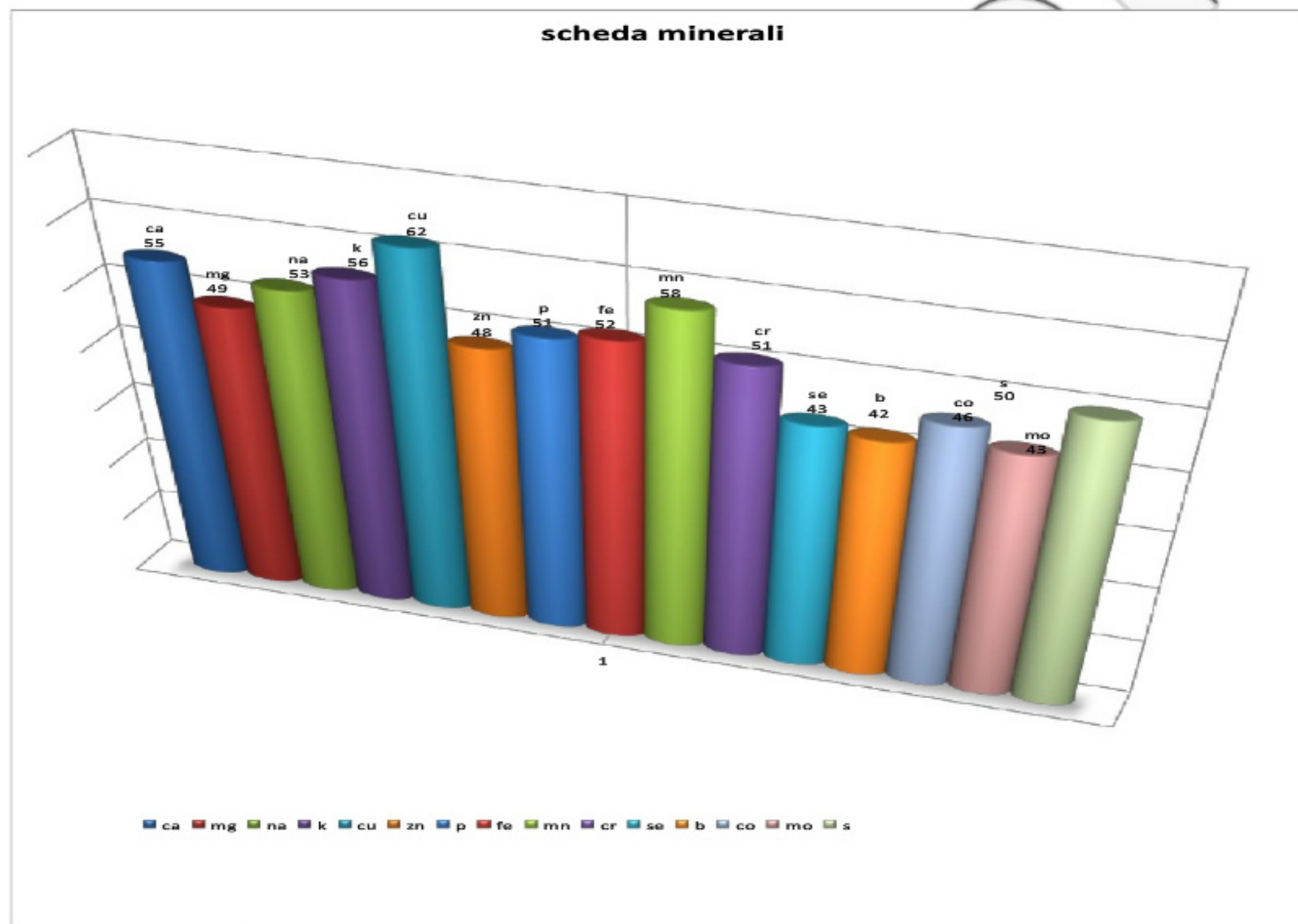
I minerali carenti sono contrassegnati in colore **Arancio** ( $\leq 82\%$ ) mentre quelli in eccesso in colore **Verde** ( $\geq 117\%$ ). Il più carente tra tutti è segnalato in colore **Magenta** mentre quello più elevato in **Celeste**. I rapporti di utilizzazione sono indicativi per comprendere il tuo profilo energetico, se sei un ipossidatore lento o veloce, come reagisce la tiroide e le ghiandole endocrine, come è strutturata la tua fisiologia dello stress e molto altro ancora. In un mineralogramma si possono leggere molte tracce della patologia e della salute, e si può intervenire mutando la base fisiologica dei minerali che fondano la nostra impalcatura di risposta endocrina. Le valutazioni strutturali ed energetiche verranno compilate alla fine del rapporto di biotest.

Il test ha valore indicativo e non vuole sostituirsi al tuo medico di fiducia al quale dovrai rivolgerti comunque per ogni patologia e per l'esatta interpretazione del test.

## Rapporti fra minerali

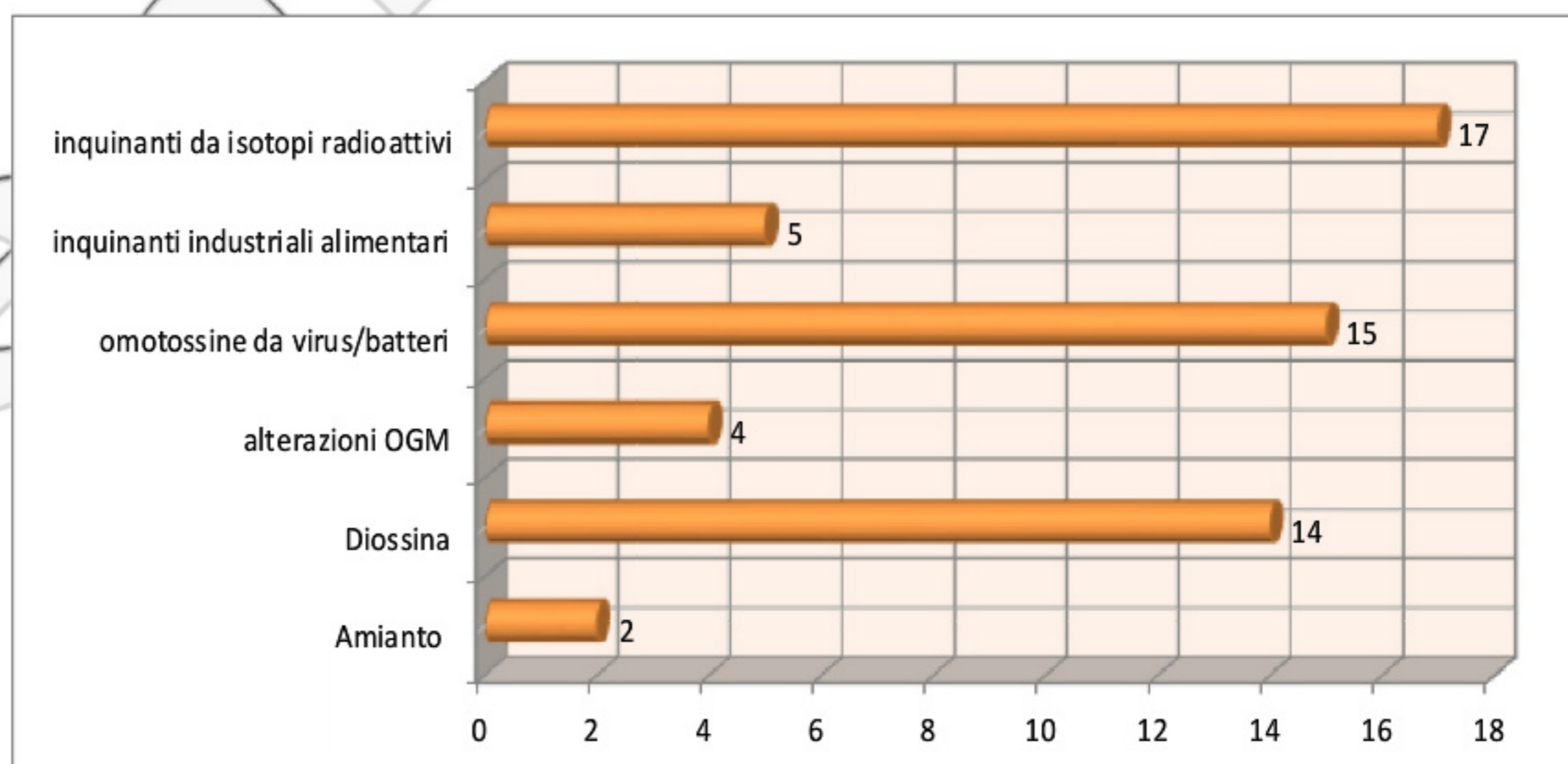
Rapporti	mg %
CA/MG	7,85714
CA/NA	1,81604
CA/K	4,125
CA/CU	14,9032
CA/ZN	2,40625
CA/FE	20,1923
CA/MN	2,65517
CA/CR	566,176
CA/P	2,83088
MG/CU	1,89677
MG/FE	2,56993
MG/MN	0,33793
MG/CR	72,0588
NA/MG	4,32653
NA/K	2,27143
NA/CA	0,55065
NA/CU	8,20645
NA/ZN	1,325
NA/FE	11,1189
NA/NM	1,46207
NA/CR	311,765
K/MG	1,90476
K/CU	3,6129
K/ZN	0,58333
K/FE	4,8951
K/MN	0,64368
K/CR	137,255
CU/MN	0,17816
CU/CR	37,9902
ZN/MG	3,26531
ZN/CU	6,19355
ZN/FE	8,39161
ZN/MN	1,10345
ZN/CR	235,294
FE/CU	0,73806
FE/MN	0,13149
MN/CR	213,235

Il grafico degli inquinanti metabolici rappresenta un vettore di probabilità, una tendenza di terreno biologico e non una intossicazione dello stato attuale del soggetto, solo una direzione di massima per comprendere lo stato del sistema del soggetto a cui tende potenzialmente.



### Bilanciamento dei minerali

I minerali giocano un ruolo fondamentale nel nostro organismo, stanno alla base delle micro reazioni intracellulari ed enzimatiche, alla sintesi del DNA e dell'energia potenziale nervosa e muscolare. L'intera nostra impalcatura è retta dai minerali che devono essere gestiti e regolati - in un ambiente a Ph adatto - nelle esatte quantità. Spesso se un micronutriente è troppo elevato o troppo poco presente nell'organismo si hanno delle reazioni di natura patologica come nel caso dello iodio per la tiroide. Conoscere i propri minerali significa sapere la causa delle proprie patologie su base fisiologica. Quello, però, che a noi serve maggiormente conoscere è il rapporto dei minerali, che determina la tendenza a certe patologie e il manifestarsi di certe sintomatologie a carico di organi e del sistema metabolico ed endocrino. E' possibile conoscere grazie a questo test anche lo stato e la corretta struttura fisiologica della persona che può risultare essere Ipossidatore o Iperossidatore. La conoscenza dei metalli pesanti, invece, ci permette di studiare quale tossicità e grado di intossicazione il nostro corpo sta subendo e quali patologie comportano certi metalli pesanti sempre più presenti nell'ambiente.



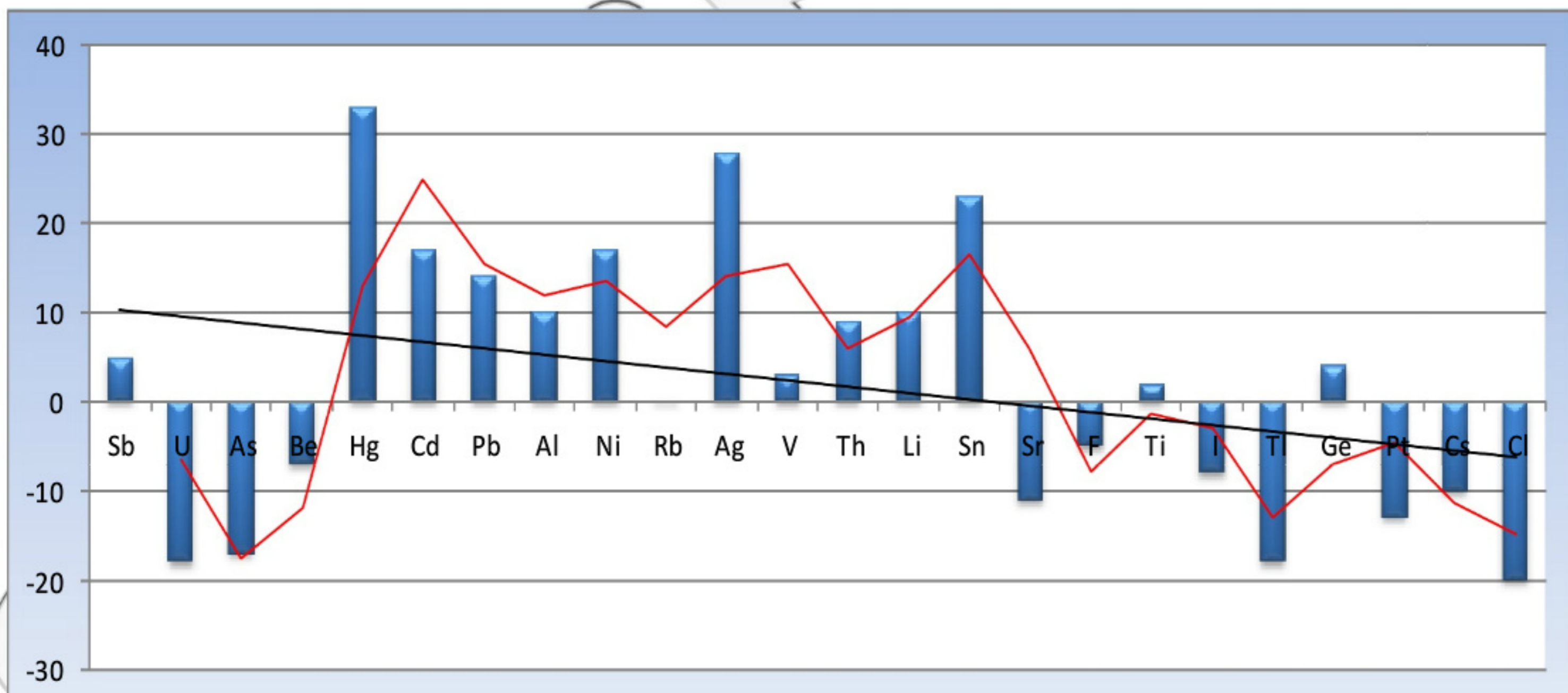
## Metalli tossici

Simbolo	ELEMENTI DI TOSSICITA'	soglia 18%	%
Sb	ANTIMONIO		5
U	URANIO		-18
As	ARSENICO		-17
Be	BERILLIO		-7
Hg	MERCURIO		33
Cd	CADMIO		17
Pb	PIOMBO		14
Al	ALLUMINIO		10
Ni	NIKEL		17
Rb	RUBIDIO		0
Ag	ARGENTO		28
V	VANADIO		3
Th	TORIO		9
Li	LITIO		10
Sn	STAGNO		23
Sr	STRONZIO		-11
F	FLUORO		-5
Ti	TITANIO		2
I	IODIO		-8
Tl	TALLIO		-18
Ge	GERMANIO		4
Pt	PLATINO		-13
Cs	CESIO		-10
Cl	CORO		-20



*I metalli evidenziati in MAGENTA sono da considerarsi in eccesso.*

*I rapporti di tossicità, invece, restano invariati. Soglia limite al 18%.*



## Metalli tossici

### ANTIMONIO - Sb

L'antimonio è un elemento chimico che possiamo trovare nel fumo, nei tessuti ignifughi, nella polvere da sparo e nel cibo. I sintomi spesso sono affaticamento, miopia, debolezza muscolare, sapore metallico, a volte disfunzioni cardiache, in alcuni casi anche macchie da antimonio che ricordano vagamente la varicella.

### URANIO - Ur

Non si conoscono veri e propri sintomi chiari da eccesso di uranio, anche se ultimamente si riscontrano quelli dell'uranio impoverito e si crede porti alti fattori di leucemia e diabete. Le maggiori fonti di intossicazione sono: terreno inquinato, le falde acquifere (a bassi dosaggi), articoli di vetro colorati in giallo, bicchieri colorati, oggetti di ceramica soprattutto se antichi, alcuni prodotti militari. Si Riscontra una leggera intossicazione anche in persone che hanno fatto radioterapie, radiografie ed esposizioni a raggi UVA.

### ARSENICO - As

L'arsenico è oggi un comune inquinante ambientale. L'arsenico non organico è estremamente tossico. Le fonti di contaminazione per l'uomo sono fondamentalmente quelle di tipo alimentare: pesci e molluschi, pollame (mangimi industriali), verdure trattate con antiparassitari (piombo arseniato) e, in generale, aria ed acque inquinate. Si accumula negli organi filtro (fegato, rene), nella milza, nel tessuto nervoso, e ha particolare attitudine a legarsi con lo zolfo. E' assorbito a livello intestinale ed escreto con estrema lentezza, questo spiega l'effetto tossico per progressivo accumulo. Alcuni sintomi sono: irritabilità e depressione, dermatiti esfoliative, polineuriti, epatite tossica o cancro a carico delle mucose. La sua eliminazione non è facilmente trattabile e si avvale di alti dosaggi di vitamina E, selenio e depurativi.

### BERILLIO - Be

Il berillio è tossico per l'uomo e per gli animali, qualunque sia la via di assunzione. Il berillio è rintracciabile sul capello ma manca qualunque documentazione che ne colleghi la presenza ad esposizione o alla quantità presente nei tessuti organici. Il berillio non viene assorbito facilmente dal tratto gastrointestinale mentre la pelle e i polmoni lo assorbono immediatamente. Il berillio, se è in eccesso, può portare a disfunzioni del sistema immunitario con reazioni di ipersensibilità. Possibili fonti di berillio sono: componenti elettronici, leghe metalliche utilizzate nell'aeronautica e nelle applicazioni aerospaziali (in particolare leghe alluminio - rame - berillio), cuscinetti a manicotto, lenti trattate, e alcuni luminiferi per lampade fluorescenti.

### MERCURIO - Hg

Il mercurio è molto diffuso in natura ed attraversa anche la placenta e inquina latte e falde acquifere. Influenza direttamente la tiroide. Le amalgame dentarie sono da tempo ritenute responsabili di avvelenare l'organismo da mercurio. Il mercurio è presente anche nei mari e dunque nel pesce e molluschi.

Il mercurio è contenuto principalmente in amalgame dentarie, fungicidi al mercurio per verdure, acqua contaminata, soluzioni per lenti a contatto, tonno e pesce spada, alcuni diuretici, Mercurocromo. Anche nei vaccini si usa inserire mercurio come stabilizzante. Alcuni sintomi associati all'intossicazione da mercurio sono: alopecia, danni cerebrali, danni renali, debolezza muscolare, dermatiti e depressione, eccessiva salivazione, emicranie, insonnia, nervosismo, perdita dell'autocontrollo, perdita dell'udito, memoria labile, vertigini, perdita della vista periferica, timidezza, scoraggiamento, umore instabile. Lo zinco, il cadmio e il manganese possono aumentare l'assorbimento di mercurio. Si consiglia di assumere cisteina e selenio per l'eliminazione.

### CADMIO - Cd

Il cadmio è un elemento tossico che può causare anche gravi patologie sia cardiache che diabetiche, è strettamente correlato alla carenza di zinco e bisogna fare in modo che lo zinco sia nell'organismo sempre biodisponibile. Il cadmio si accumula nei reni, nel fegato, ed è considerato più tossico del mercurio e del piombo. La dechelazione può richiedere anche anni. Le principali fonti di intossicazioni da cadmio sono: fumo di sigaretta, pesci oceanici, acqua inquinata, cibi raffinati e conservati, gas di scarico, amalgame dentali, saldature delle lattine, inceneritori, caffè espresso. I sintomi tossicologici dichiarati sono: ritardo nella crescita, anemia, alopecia, disturbi cardiaci, diabete, artrite reumatoide, disturbi glicemici e della pressione, infiammazioni, disturbi osteoarticolari, ecc.

### PIOMBO - Pb

Quella da Piombo è, al giorno d'oggi, un'intossicazione molto diffusa, anche perché è largamente usata in molte applicazioni quotidiane a partire dai tubi dell'acqua. Esistono casi di bambini di pochi mesi già intossicati da piombo perché lo era la madre in gestazione. Il luogo più intossicante risulta essere l'abitacolo della propria macchina, siccome i filtri interni dell'abitacolo pur filtrando i pollini non sono in grado di filtrare le particelle di piombo, bisogna installare filtri a carbone assai sofisticati che bloccano solo il 50% dei metalli pesanti. Tipico esempio è il

piombo tetraetile di certi carburanti. Il piombo è legato a certe lombalgie e certi disturbi articolari. Si trova in benzine, inchiostri, amalgame dentali, scarichi industriali, batterie d'auto, pesticidi, tinte per capelli, fumo di sigaretta, acqua contaminata. I sintomi sono tantissimi: alterazione del sistema nervoso e cerebrale, calo della libido, depressioni, cefalee, carie, affaticamento, lombaggini, alterazioni tiroidee, vertigini, incubi, ecc.

### **ALLUMINIO - Al**

L'alluminio è un metallo assai diffuso ma viene assorbito poco dall'organismo. Oggi quasi l'80% dei casi di mineralogramma rivelano intossicazione da alluminio. Fonti possono essere: pentole di alluminio, lieviti artificiali, formaggi conservati, antiacidi, agenti essiccanti, cosmetici, antitranspiranti, lattine, farina bianca (per sbiancare la farina raffinata si usa l'allume di potassio). Spesso si addensa nei tessuti per un difetto dell'ormone paratiroideo. Può portare ad anemia, bruciori di stomaco, carie, coliche, coliti, disfunzioni epatiche e renali, flatulenza, mal di testa, morbo di Alzheimer e Parkinson, vuoti mentali, sclerosi laterale amiotrofica, tendenze a raffreddori. L'alluminio attacca molto il sistema nervoso.

Sembra, inoltre, che l'alluminio intacchi la vit. D e la risposta paratiroidea, e un male assorbimento di Calcio. Bisogna assumere alti dosaggi di vitamina C per eliminare l'alluminio e molti liquidi. Assumere tisane per aiutare a drenare il fegato: carciofo, tarassaco, boldo e un cucchiaino di lecitina di soia al giorno.

### **NIKEL - Ni**

Il corpo umano contiene tracce di questo minerale (circa 1 mg), che si concentra nel pancreas, nelle ossa ma anche nella saliva, nel sudore e nel siero. La sua carenza è stata messa in relazione ad una riduzione della crescita e della emopoiesi. L'utilizzazione del ferro, in stati di carenza anche marginali, sembra essere compromessa. La sua tossicità intrinseca, evento raro grazie agli eccellenti meccanismi di omeostasi, è comunque non lontana da quella considerata fisiologica. Per prudenza, le indicazioni suggerite sono quelle di considerare come massimo livello, prima della comparsa di fenomeni tossici, l'introduzione di 600 mcg/die. Gli eventi negativi più frequenti in relazione al nickel sono la dermatite da contatto o l'irritazione intestinale. Secondo alcuni autori, il suo eccesso è legato ad intossicazione da fumo e correlato al carcinoma uterino, ma queste ipotesi devono essere ancora confermate.

### **RUBIDIO - Rb**

Il rubidio è un elemento chimicamente simile al potassio; si trova nelle giacenze saline e minerali e nelle acque sature di potassio. E' inoltre presente a bassa concentrazione nel suolo. E' usato nei dispositivi fotovoltaici e nella fabbricazione di vetri particolari. Ha una tossicità relativamente bassa, inibisce l'attività del potassio e a livelli elevati può interferire nella captazione dello iodio. Può inoltre interferire con le contrazioni muscolari (specialmente del muscolo cardiaco), aumenta gli stati maniaco-depressivi.

### **ARGENTO - Ag**

L'argento in sé non è tossico, ma molti dei suoi sali sono velenosi e potenzialmente cancerogeni.

I composti dell'argento possono essere assorbiti nel sistema circolatorio e depositarsi in diversi tessuti dell'organismo portando all'argiria, condizione che produce una colorazione grigia permanente della pelle e delle mucose.

L'argento non ha alcun ruolo ufficiale negli equilibri biologici degli esseri umani. Viene usato in alcuni casi in campi di medicina spagirica alchemica e ayurvedica.

In molti paesi, l'argento è usato insieme al rame per mantenere pulite le piscine. Il rame è attivo contro le alghe, l'argento contro i batteri data la sua capacità di ossidarli per contatto.

### **VANADIO - V**

Le principali funzioni del vanadio, recentemente scoperte, riguardano l'attività dello ione come cofattore enzimatico nel metabolismo ormonale del glucosio, dei lipidi e di alcuni tessuti, come le ossa e i denti. I segni di tossicità non sono ben chiariti e riguardano il tratto gastrointestinale. Un'alta concentrazione tissutale di vanadio provoca una depressione importante della crescita. Esso è contenuto soprattutto nei cereali integrali. Lo troviamo inoltre nelle lenticchie, nei piselli, negli spinaci nei funghi e nelle ostriche.

### **TORIO - Th**

Il torio è considerato mediamente tossico per due ragioni: il basso livello di radioattività e la scarsa tossicità biochimica. Il torio si fissa al tessuto osseo dove ha un lunghissimo periodo di dimezzamento (anni). Il torio è presente, commercialmente, in alcune applicazioni industriali.

### **LITIO - Li**

Il litio, ad alti dosaggi, viene usato in terapia come trattamento delle sindromi maniaco-depressive. Accanto al ruolo di stabilizzazione dell'umore stanno emergendo altre funzioni attribuite al litio, sebbene siano richiesti a tale proposito studi conclusivi (funzione immunitaria, sulla decontrazione muscolare, regolazione dell'umore a bassi dosaggi in sindromi nevrotiche). Ai dosaggi usati nella terapia con oligoelementi, la somministrazione non presenta rischi di sovradosaggio e non presenta effetti collaterali accertati. E' diffuso negli alimenti (in particolare alghe,

caffè e cacao).

### **STAGNO - Sn**

Sebbene lo stagno possa essere considerato un elemento tossico, che nella sua forma organica provoca lesioni del sistema nervoso centrale (mielinopatie e degenerazione spugnosa), recenti studi sembrano mettere in evidenza, a concentrazioni molto basse, un suo ruolo fisiologico: la sua carenza provoca alterazioni nella crescita e nella concentrazione di diversi minerali negli organi. D'altra parte il suo eccesso interferisce col metabolismo di zinco, rame e calcio. La fonte principale di stagno alimentare è rappresentata dai cibi inscatolati.

### **STRONZIO - Sr**

Lo stronzio è chimicamente simile al calcio. Non sono documentati disturbi correlati ad un eccesso di stronzio. In generale lo stronzio non causa problemi di tossicità accertata. Bassi livelli di stronzio sono stati correlati ad un indebolimento di denti e ossa.

### **FLUORO - F**

Il fluoro è il principale ingrediente degli psicofarmaci.

Da vari studi emerge che in dosi eccessive tende a sostituire lo iodio come componente dell'ormone tiroxina, impedendo alla ghiandola tiroidea la sintesi corretta di tale sostanza. In tali casi le malattie della tiroide, dovute a un deficit di iodio, non sono curabili con un semplice ripristino dei normali livelli di tale alogeno (cibandosi di sale iodato, respirando aria di mare oppure fiale di iodio). Occorre diminuire i livelli di fluoro presenti nel corpo, prima di normalizzare lo iodio.

Può insorgere un accumulo di fluoro nelle ossa e nei denti che divengono più densi e compatti, ma nel contempo più fragili e meno elastici nella riparazione di fratture. Il fluoro eserciterebbe, in quantità inferiori a 1 mg/giorno, un ruolo protettivo contro la carie dentaria (contestato da studi clinici degli anni '70); in dosi superiori ai 2 mg/giorno produce chiazze (gialle) nei denti (fluorite).

Per il ruolo che il fluoro ha nella prevenzione della carie, in molte nazioni viene praticata la fluorazione delle acque potabili (ormai dagli anni '30). Tale pratica è stata costantemente respinta dalle autorità italiane.

Il fluoruro di sodio (sostanza tossica) è contenuto in svariati colluttori, gel e dentifrici.

Alcuni studiosi, tra cui il chimico Giorgio Petrucci, docente a contratto all'Università degli Studi di Firenze ed autore del libro "I pericoli del fluoro", sostengono che il fluoro non sia efficace contro la carie e che la convinzione che lo fosse sia stata diffusa a partire dagli anni '40 senza prove scientifiche, sulla base di interessi economici.

### **TITANIO - Ti**

Il titanio è presente in bassa concentrazione nella frutta e nei vegetali, mentre è presente ad elevata concentrazione nelle miniere (specialmente nelle miniere di ferro) e nella cenere da combustione di legna. E' di ampio utilizzo industriale e potrebbero esserci contatti da esposizione professionale dovuta al lavoro che fa il soggetto oppure comunque essere assunto dal danneggiamento di materiali con guaina elettrica.

### **IODIO - I**

L'importanza dello iodio come elemento di valore nutrizionale è ormai chiarita da tempo. Se è in eccesso può, però, causare disturbi.

Nelle persone il cui apporto di iodio attraverso la dieta è scarso - spesso remote regioni interne, dove il consumo di pesce o altri cibi di origine marina è raro - la scarsità di iodio produce l'insorgenza del gozzo. In molte di queste zone viene fatta prevenzione attraverso la diffusione di sale addizionato di piccole quantità di sali di iodio (il *sale iodato* e/o *sale iodurato*). La carenza di iodio è anche tra le cause del ritardo mentale.

### **TALLIO - TI**

Il tallio è un elemento altamente tossico che, come il piombo e il mercurio, si accumula in molti tessuti dell'organismo. Le fonti più comuni del tallio sono: cibo (il tallio è 700 volte più concentrato nella fauna marina), tabacco, acqua inquinata, componenti elettronici, polveri e alcuni fertilizzanti. L'eccesso di tallio provoca disturbi nel sonno, problemi cardiaci, visivi e dermatologici, disturbi epatici e disfunzioni renali. Il potassio e il selenio contrastano l'accumulo di tallio e i suoi effetti tossici.

### **GERMANIO - Ge**

Il germanio è un elemento non essenziale con proprietà chimiche simili a quelle del silicio. E' un importante semiconduttore usato nella fabbricazione di transistor e diodi; è usato anche nelle lampade fluorescenti. Alcune leghe per utilizzo dentistico contengono germanio. Studi su animali hanno mostrato una bassa tossicità del germanio organico; ma le verifiche effettuate sull'uomo non sono ancora conclusive. Il germanio inorganico è tossico a causa dei danni che arreca alla struttura cellulare renale.

### **PLATINO - Pt**

Il platino non è un elemento essenziale e ha una bassa tossicità. E' stata rilevata la sua presenza nell'aria, ma

non esiste una documentazione relativa all'esposizione dell'uomo e a un rapporto tra platino e tessuti organici. Negli ultimi anni si è riscontrato un leggero aumento del platino presente nell'ambiente a causa dell'uso del platino nelle marmitte catalitiche delle automobili. I sintomi da contaminazione da platino possono essere: dermatiti, irritazione delle mucose, dispnea e asma, aumento delle reazioni allergiche croniche, nefrosi e immunosoppressione.

#### **CESIO – Cs**

Il cesio è un elemento chimico estremamente raro. Dopo l'esplosione di Chernobyl gli isotopi di cesio si sono diffusi in tutta Europa ed Oriente a livelli pericolosi, inquinando fiumi, falde acquifere e molte specie di piante commestibili da animali e dall'uomo stesso. E' entrato, quindi, nel nostro sistema alimentare e comporta diversi danni a livello cellulare. Usato per la radioterapia o la diagnostica a raggi X o alcuni tipi di TAC. Se si è particolarmente sensibili agli isotopi radioattivi si possono avere sintomi quali vomito, diarrea, emorragie, nausea sono associati spesso ad una intossicazione da cesio.

#### **CLORO – Cl**

Il cloro irrita il sistema respiratorio, soprattutto in bambini e anziani. In molti casi aumenta le sinusiti e le cefalee. Allo stato gassoso irrita le mucose, allo stato liquido provoca ustioni cutanee. Un'esposizione cronica a bassi livelli di cloro indebolisce i polmoni, rendendoli vulnerabili ad altre malattie. A lungo andare provoca anche reazioni al sistema immunitario e al colon. In ambiente domestico, il cloro si sviluppa tra urina, candeggina e sbiancanti. E' utile evitare piscine troppo ricche di cloro.

## Il bilanciamento dei minerali

Il bilanciamento dei minerali è una delle cose più importanti per la determinazione del buono stato di salute. Si tratta di calcolare il rapporto tra minerali e le possibili cause della patologia per una risoluzione della funzionalità endocrina, metabolica e mentale.

Il Rapporto Ca/P supera i 2,6 significa che il Calcio prevale sul fosforo e vi è una dominanza parasimpatica. Quindi si appartiene alla fisiologia del gruppo catabolico quando le ghiandole tendono ad incrementare la ritenzione di P: tiroide, corteccia surrenale (con glucocorticosteroidi), midollo surrenale, ipofisi anteriore. Il soggetto è di tipo IPOSSIDATORE o parasimpaticotonico o vagotonico (type B Behaviour o tipo YIN). Cioè un metabolizzatore LENTO. Questi tipi costituiscono il 70% della popolazione nazionale. Spesso hanno addomi estesi e lentezza digestiva, iperattività della ghiandola paratiroide, spesso disinsulinismo. Si riscontra, inoltre, spesso: stanchezza, ipotensione, insonnia da stimoli esterni, stipsi, bradicardia. Il Ca, in questi casi essendo maggiore, tende a depositarsi nei tessuti molli generando sclerosi, per cui si ha la tendenza a patologie articolari, arteriosclerosi, invecchiamento precoce, calcoli. In tal caso si consiglia una dieta associata ad un test di Intolleranza alimentare, un programma di detossinazione e molto movimento.

Il suo rapporto Na/Mg è > di 4, quindi in questo schema il suo Na è elevato, vi è dunque una possibile iperfunzione della ghiandola surrenalica (corteccia surrenalica) spesso associata ad irritabilità ipertensione e iperglicemia o comunque dismetabolismo glicemico. Quando l'aldosterone è in eccesso il sodio è ritenuto troppo nel corpo e vi possono essere ritenzioni idriche o intolleranze a delle acque. Bisognerà applicare un programma di diuresi. In tal caso il Mg e il K vengono eliminati troppo rapidamente, provocando anche alterazioni dell'umore e disturbi funzionali della mobilità intestinale. Si consiglia una integrazione di oligoelementi mancanti e un programma diuretici. Se poi vi sono anche alterazioni glicemiche o il soggetto ha una familiarità con dismetabolismi glicemici (madre e padre con iper/ipoglicemia o diabetici) allora sarà meglio anche un controllo dietetico.

L'attività surrenalica produce circa 150 ormoni tra cui il DHEA che vengono introdotti nelle cellule e trasformati in androgeni, estrogeni e altri steroidi. Con l'invecchiamento l'attività del DHEA viene compromessa. Da recenti studi il DHEA solfato viene prodotto in notevole quantità la mattina e degradato in poco tempo e crediamo sia collegato all'attività della notte e dell'energia mattutina del meridiano del Colon. L'ormone tende a calare con l'età, con diabete e iperglicemia. I livelli di Dhea sembrano essere collegati direttamente con la mortalità. Nel caso di bassa funzionalità surrenalica bisogna assumere DHEA sottoforma di estratto secco di dioscorea villosa. Quantità di DHEA significative sono prodotte solo dall'uomo e dalla scimmia, il che indica essere un ormone particolarmente importante nei processi di organismi superiori. Effetti accertati stanno nell'aumento della memoria e dell'umore, rafforzamento del Sistema Immunitario, aumento della libido, miglioramento della Osteoporosi, protezioni del cervello da invecchiamento, controbilancia l'immunosoppressione provocata da cortisone di sintesi e l'involuzione del timo.

Nel rapporto Ca/K si può leggere la funzionalità tiroidea, quando è < di 4.2 prevale il K e si ha una tiroide con funzionalità accelerata. La tiroide supervede il controllo della temperatura corporea, delle emozioni e della circolazione. Il Potassio è importante per la biodisponibilità della tiroxina. Si consiglia di misurare la temperatura basale. Che inferiore a 36,4° indica ipotiroidismo subclinico. Bisogna misurarla ascellare prima di alzarsi la mattina per tre giorni consecutivi (nelle donne per una settimana). Poi si effettui un controllo della tiroxina ematica (T4) I livelli di T4 aumentano nella gravidanza, durante terapia estrogenica, in corso di patologia tumorale estrogeno-secerente, assunzione di eroina e metadone. Una diminuzione dei livelli di T4 può verificarsi in seguito a terapie farmacologiche con androgeni, glucocorticoidi, eparina, salicilati, anticonvulsivanti tipo fenitoina, sulfonamidi, antitiroidei. Si esegua anche un controllo della Tireoglobulina (Il dosaggio della Tireoglobulina è di fondamentale importanza nel monitoraggio del morbo di Graves. La tiroidectomia o la terapia con radioiodio in pazienti ipertiroidi provoca un aumento transitorio della Tireoglobulina con un rapido ritorno ai valori normali. Pazienti affetti da carcinoma o da adenoma tiroideo di derivazione dalle cellule epiteliali tiroidee presentano alti livelli di Tireoglobulina. In contrasto, nei carcinomi midollari o nei carcinomi indifferenziati i livelli rimangono normali. La Tireoglobulina può essere usata nel follow-up dei pazienti con tumori della tiroide). Un controllo della T3: triiodotironina, (In condizioni di ipertiroidismo solitamente risultano elevati sia i livelli di T3 che di T4 circolanti, ad eccezione della tossicosi T3, in cui si eleva solo la concentrazione del T3. Nell'ipotiroidismo si riscontrano valori al di sotto della norma anche se l'indice più sensibile per una corretta diagnosi risulta essere il T4. E' aumentato nell'ipertiroidismo primitivo (TSH ridotto), nell'ipertiroidismo secondario (TSH aumentato) e nelle sindromi paraneoplastiche (tumori bronchiali, pancreatico). E' diminuito nell'ipotiroidismo primitivo congenito ed acquisito (TSH elevato), nell'ipertiroidismo secondario (TSH ridotto) e nell'ipotiroidismo da lesioni dell'ipotalamo (TSH ridotto). Ulteriormente si consiglia Anticorpi antimicrosomiali, anticorpi antiperossidasi tiroidea, anticorpi antitireoglobulina, TSH (è un glicopeptide secreto dalle cellule dell'ipofisi anteriore che agisce su diversi aspetti funzionali della tiroide: iodocaptazione, sintesi di tireoglobulina, attivazione di proteasi e liberazione di ormoni tiroidei in circolo. E' aumentato negli adenomi ipofisari TSH secernenti e nell'ipotiroidismo congenito e acquisito. E' diminuito nell'ipopituitarismo con ipotiroidismo



secondario e nell'ipertiroidismo primitivo), FT3 e FT4, sempre dietro consiglio medico.

Il rapporto Na/K deve essere 2.4, in esso si legge la vitalità dei surreni e la forza espressiva della funzione creativa in generale. L'energia primaria. In esso vi è il primo dato del rapporto di inversione causato dalla SAG.

Nel suo caso specifico questo rapporto è < di 2.4, quindi prevale il Potassio nel suo organismo, trattenuto dal corpo. Questo può portare ad una conseguente resistenza avanzata della SAG in stato di esaurimento.

Il rapporto Ca/Mg è il secondo rapporto che viene considerato nell'inversione della SAG. Nel suo caso il rapporto è > di 7, quindi prevale il Ca nell'organismo, che potrebbe depositarsi anche nella parti molle creando aterosclerosi. Si può anche verificare un aumento del PTH paratormone con inibizione dell'insulina pancreatica, in particolare se il rapporto va oltre il valore di 12. Si possono verificare i seguenti sintomi: stanchezza, stipsi, calcolosi renale, iperflessia, tendiniti calcificate, calcificazioni. Bisogna fare attenzione al metabolismo dei carboidrati per non affaticare troppo il pancreas. L'insulina è l'antagonista del DHEA. Quando il rapporto Ca/Mg è <3 o >12 vi è una tendenza al diabete alimentare. Si controlli anche Na/K se è < di 2.5, mentre se il K è < di 3 mg% vi è una possibile tendenza all'ipoglicemia. Bisognerà in questi casi controllare le proprie intolleranze alimentari.

Il rapporto Zn/Cu deve essere nei parametri di 8, esso indica l'equilibrio emotivo, l'attività estroprogestinica.

Nel suo caso il rapporto è < di 8, questo indica una alta biodisponibilità di Rame che secondo alcuni studi porterebbe a panico, depressione, ansia, ed emotività eccessiva.

Il rapporto di Fe/Cu è un buon indice del sistema immunitario, nel suo caso il rapporto è inferiore a 0.8, questo indica una prevalenza del Cu sul Ferro biodisponibile. Questo predispone il sistema immunitario ad essere debole di fronte ad infezioni virali e funginee (tipo epatite e candida). In questo caso la probabilità di infezione è maggiorata se il soggetto è un ipossidatore. Si consiglia sempre una analisi dei ceppi batterici e virali nonché un test delle disbiosi intestinali.

## Oligo-diatesi

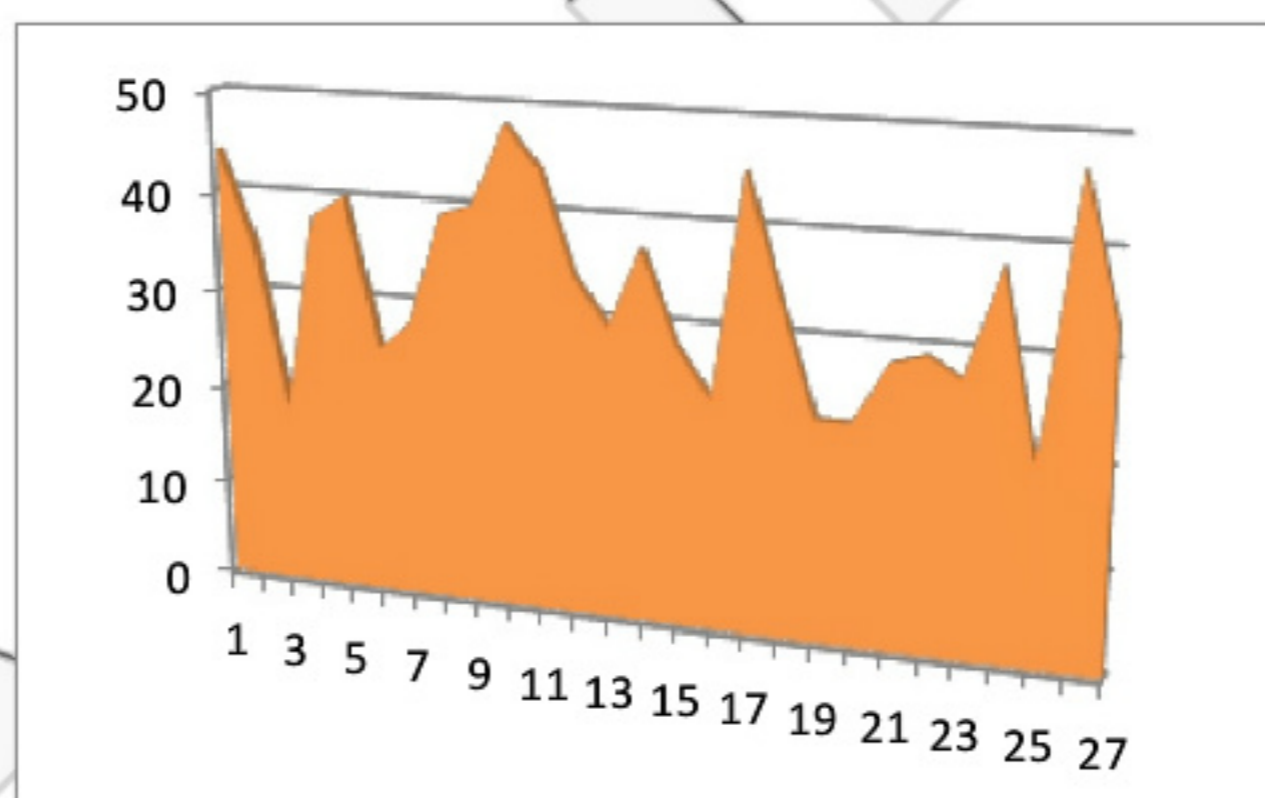
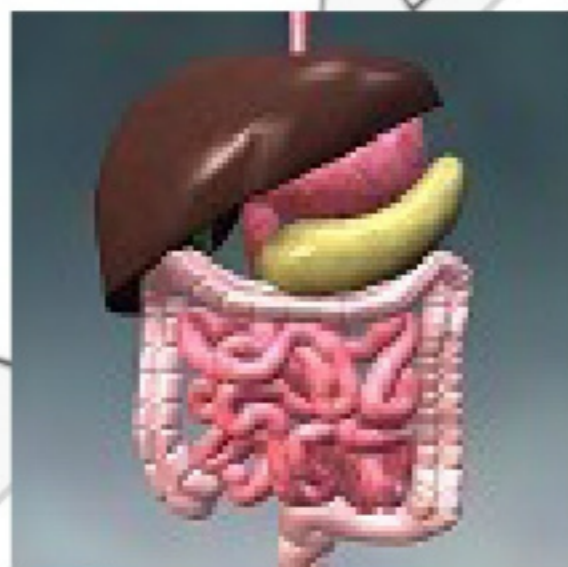
ALLERGICA	Manganese
insufficienza memoria, instabilità, tendenza all'aggressività, stanchezza, predisposizione allergica	una fiala a giorni alterni sub linguale la mattina a digiuno
IPOSTENICA	Manganese/Rame
svogliatezza, astenia, bisogno di riposo, predisposizione alle infezioni delle vie respiratorie	una fiala a giorni alterni sub linguale la mattina a digiuno
DISTONICA	Manganese/Cobalto
invecchiamento organico precoce, temperamento nervoso, predisposizione a sindromi di distonia neurovegetativa, cardiovascolari, artoristiche, algie gottose	una fiala a giorni alterni sub linguale la mattina a digiuno
ANERGICA	Rame/Oro/Argento
confusione mentale, predisposizione alla depressione, stanchezza psico-fisica, sistema immunitario abbassato	una fiala a giorni alterni sub linguale la mattina a digiuno
SINDROME DI DISADATTAMENTO	Zinco/Rame
deficit temporanea delle facoltà intellettive, blocco emotivo, disfunzioni endocrine dell'asse ipofiso-pancreatico	una fiala a giorni alterni sub linguale la mattina a digiuno

Considerare solo eventuali elementi evidenziati in azzurro

Tracciato del Daphne Biotest di Analisis Thema 06 - Test delle Disbiosi Intestinali eseguito con metodica Daphne  
**- APPARATO DIGESTIVO -**

Elemento	soglia 39	%
ghiandole salivari		44
piloro		35
mesentere		18
cardias		38
stomaco		40
mucosa gastrica		25
fegato		28
vescica biliare		39
dotti biliari		40
bile		48
pancreas esocrino		44
milza		34
duodeno		29
placche di Peyer		37
tenue		28
cieco		23
appendice		45
trasverso		33
ascendente		22
angolo duodeno-digiunale		22
discendente		28
sigmoideo		29
retto		27
mucosa del colon		38
mucosa retto-sigmoidea		20
rete linfatica del colon		47
colon totale		33

Percentuale sintetica organi stressati **30%**

















Il grafico indica il tracciato d'insieme dell'apparato digerente. I picchi negativi indicano attività acuta oppure cronica.

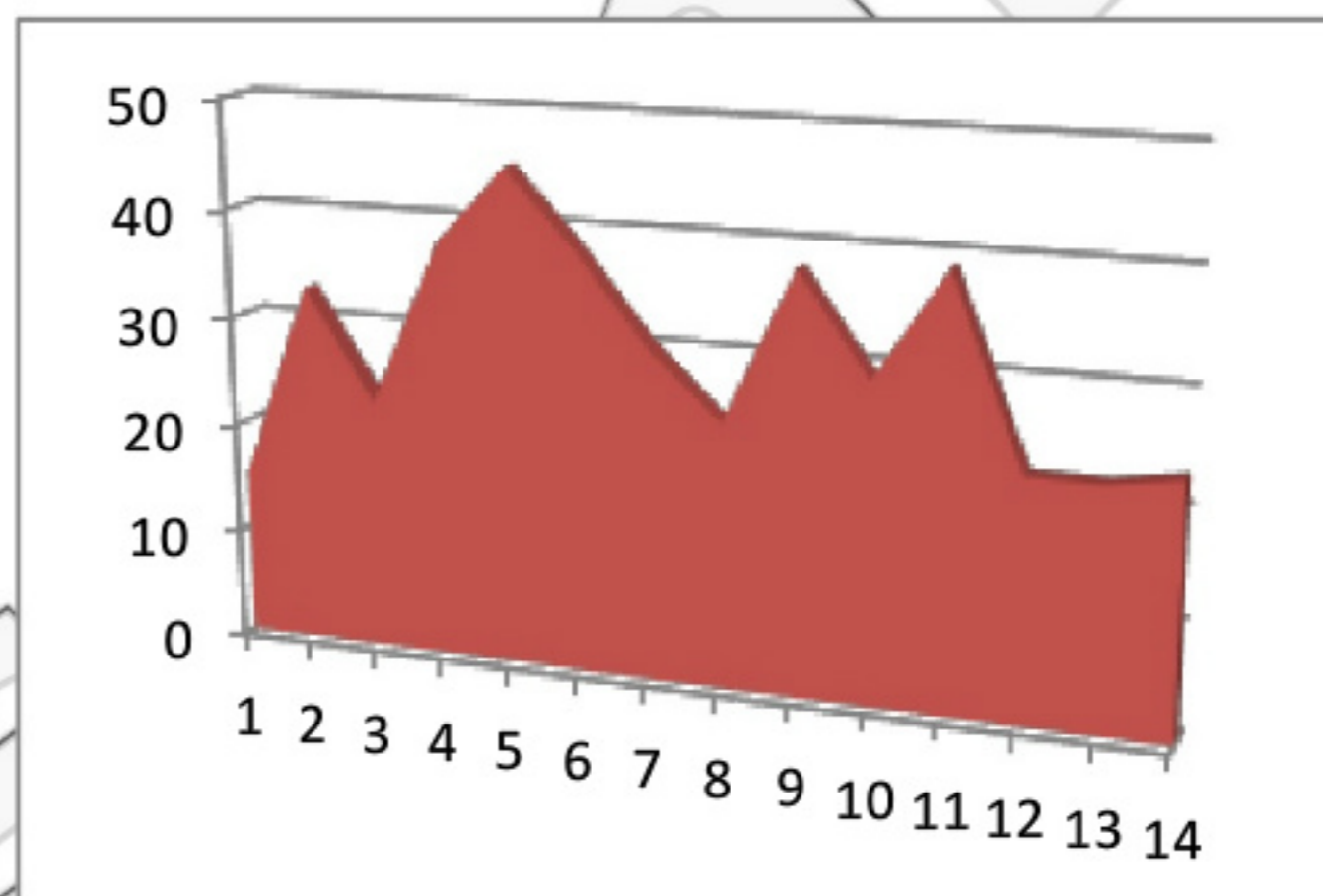
Le disbiosi intestinali che creano gonfiori, coliti, stitichezza o diarrea, malesseri, stanchezza, etc. rappresentano oggi un disagio sociale.

I sintomi sono da attribuire al muco intestinale, ai batteri patogeni, alla cattiva funzionalità degli enzimi, a farmaci errati, parassiti, cattiva alimentazione, stress emotivo.

Un intestino pulito garantisce una salute migliore. Il nostro intestino è di circa 300 metri quadrati, sul cui pavimento si posano tutti i nostri errori di una vita. La nostra flora batterica vitale produce antibiotici naturali ed insieme alla vitamina K e B12 interviene nel metabolismo degli acidi biliari e processi enzimatici per innalzare sistema immunitario, digerire meglio, assorbire dagli alimenti tutte le parti migliori e meno intolleranti di un cibo. La buona salute generale dipende sempre da un intestino pulito, depurato da amine tossiche e da radicali liberi. Alcuni alimenti, durante la fase della digestione (decarbossilazione), diventano "collosi" creando un muco che attecchisce nei 300 m<sup>2</sup> del tratto intestinale ospitando tossine e germi patogeni. In genere sono cibi acidi e farine, carni, molluschi, tuorlo, lenticchie e arachidi a produrre maggiore quantità di muco intestinale, mentre cibi come agrumi, frutta, verdura, e fermenti lattici tendono a scioglierlo. Un esempio è dato dal fatto che anticamente per legare le pagine dei libri d'epoca si utilizzava una colla prodotta dalla cottura di farine. A molti capita, invece, che mangiando limone e fragole o pompelmo, compaiano puntini sulla pelle, segno che gli agrumi stanno sciogliendo le tossine dei muchi intestinali liberandole nel sangue.

Tracciato del Daphne Biotest di Analysis Thema 06 - Test delle Disbiosi Intestinali eseguito con metodica Daphne  
**- TOSSINE DIGESTIVE -**

Elemento	soglia 34	%
agmatina		15
mercaptano		33
istamina		23
cadaverina		38
putrescina		45
tiramina		38
indolo		30
scatolo		24
ac. Acetico		38
CO2		29
ac. Ossalico		39
ammoniaca		22
fenolo		22
alcool fuselico		23



Il suo stato di amine tossiche accumulate nell'apparato digerente a seguito della decarbossilazione delle proteine di derivazione animale è del **36%**

### LE TOSSINE INTESTINALI E LA DISBIOSI BATTERICA

Quando la flora batterica si altera tale condizione è chiamata disbiosi. Una disbiosi produce alcune tossine intestinali che vengono convertite principalmente dagli aminoacidi. Questo disordine tossico induce ad una notevole riduzione di enzimi e immunoglobuline (IgA) che stazionano nelle Placche di Peyer. Esse fanno parte del 60% del nostro sistema immunitario che si riduce notevolmente se vi sono alte presenze disbiotiche e tossiche. Quando le proteine non vengono digerite bene a seguito di una disbiosi si producono tossine intestinali per mezzo della decarbossilazione la quale produce amine tossiche.

Arginina	>>>	Agmatina
Cistina e Cisteina	>>>	Mercaptano
Istidina	>>>	Istamina
Ornithina	>>>	Putrescina
Lisina	>>>	Cadaverina
Tirosina	>>>	Tiramina
Triptofano	>>>	Indolo e Scatolo

A queste tossine da aminoacidi vanno aggiunte tossine di origine fermentativa. Alterazioni di amine tossiche e flora batterica intestinale possono portare a problemi di colite, gastrite, stipsi o diarrea, fino a possibili alterazioni tumorali del tratto del colon e intestino. Si consiglia di seguire attentamente una terapia disintossicante e riequilibrante del sistema digerente per riacquistare la forma perfetta di una giusta simbiosi mente-corpo.

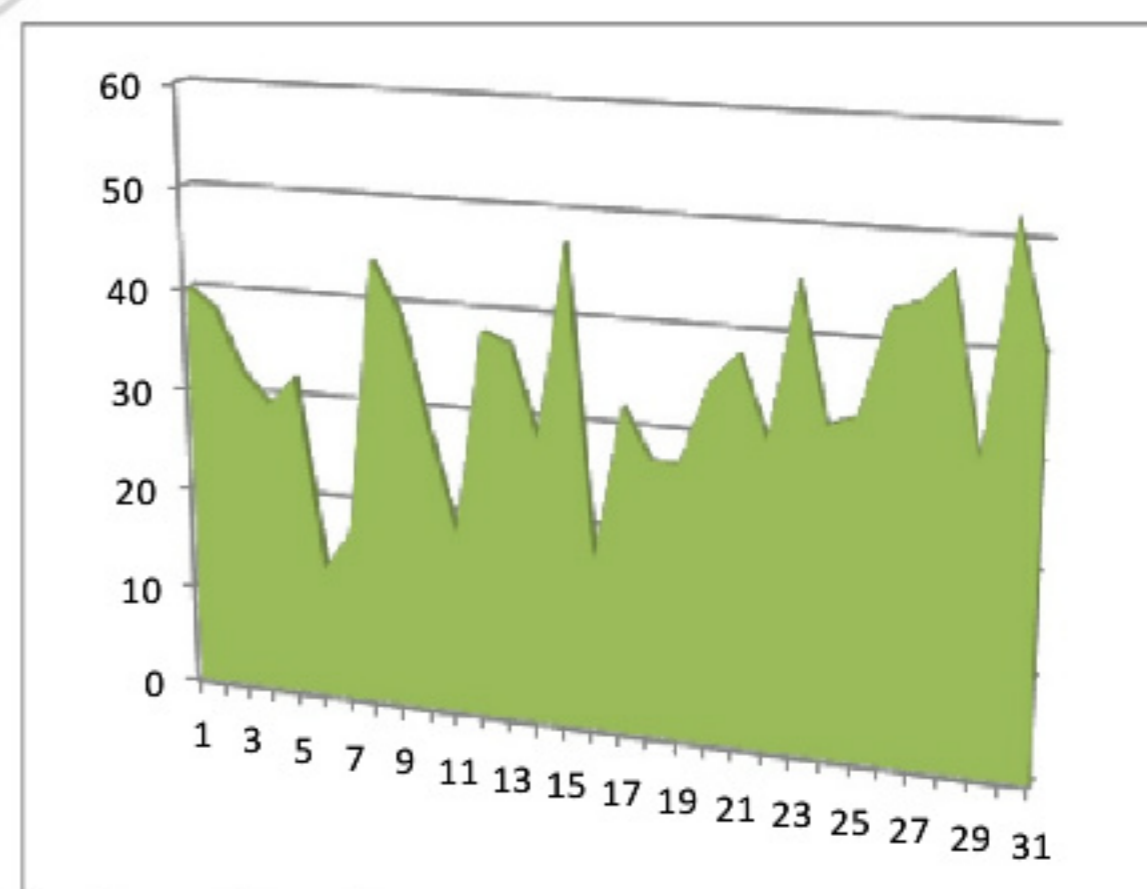
Se iniziate la giornata con un bicchiere di acqua tiepida con una spremuta di limone e succo di malva (o tisana) è un ottimo aiuto all'eliminazione dei muchi intestinali, soprattutto con la terapia a scalare dei limoni dove ogni tre giorni si aumenta di un limone da sciogliere in acqua tiepida fino a dieci limoni al giorno per poi gradatamente e con la stessa frequenza ritornare a un limone al dì. Inoltre si suggerisce sempre due cucchiaini di amaro svedese dopo mangiato o una tisana epatobiliare.

Tracciato del Daphne Biotest di Analisis Thema 06 - Test delle Disbiosi Intestinali eseguito con metodica Daphne  
**- FLORA BATTERICA -**

Elemento	soglia 38	%
<i>Escherichia coli</i>		40
<i>Helicobacter pylori</i>		38
<i>Candida albicans</i>		32
<i>Candida Glabrata</i>		29
<i>Candida Guillermondii</i>		32
<i>Candida Krusei</i>		13
<i>Candida Tropicalis</i>		17
<i>Candida Parapsilosis</i>		44
<i>Candida Pseudotropicalis</i>		39
<i>Clostridium difficile</i>		28
<i>Klebsiella oxytoca</i>		18
<i>Staphylococcus aureus</i>		38
<i>Proteus</i>		37
<i>Pseudomonas</i>		28
<i>Clostridium perfringens</i>		47
<i>Streptococcus</i>		17
<i>Shigella</i>		32
<i>Salmonella</i>		27
<i>Yersinia</i>		27
<i>Lact. Rhamnosus</i>		35
<i>Bifidobacterium bifidum</i>		38
<i>Lact. Lactis</i>		30
<i>Saccharomyces</i>		45

Elemento	%
<i>Saccaromices Boulardii</i>	32
<i>Lactobacillus Reuteri</i>	33
<i>Lactobacillus Bulgaricus</i>	43
<i>Lactobac. Thermophilus</i>	44
<i>Lactobac. Acidophilus</i>	47
<i>Saccaromyces Cerevisiae</i>	30
<i>Lact. Casei</i>	52
<i>Lac. Gasserii</i>	40

Percentuale funzionale di disbiosi **42%**



### FLORA BATTERICA INTESTINALE

Per svolgere al meglio le proprie attività metaboliche, l'apparato digerente richiede la presenza di una serie di batteri, noti con il nome di "microflora intestinale", che favoriscono i processi di transito, di assorbimento e di trasporto. Non sono pochi gli studi scientifici che hanno rilevato un aumento del rischio di alcune malattie nei soggetti che presentano un'alterazione della flora batterica intestinale.

#### Composizione della microflora

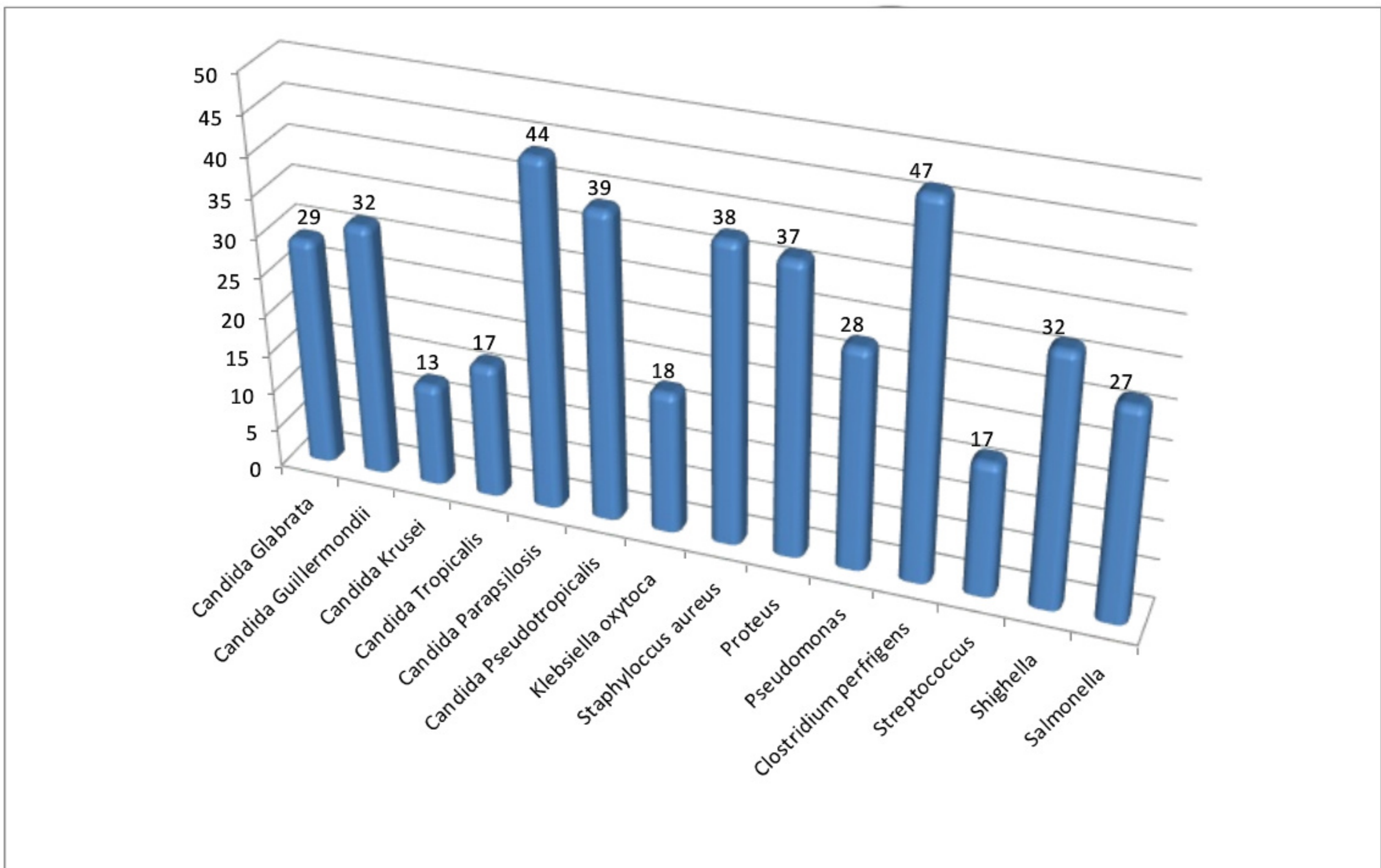
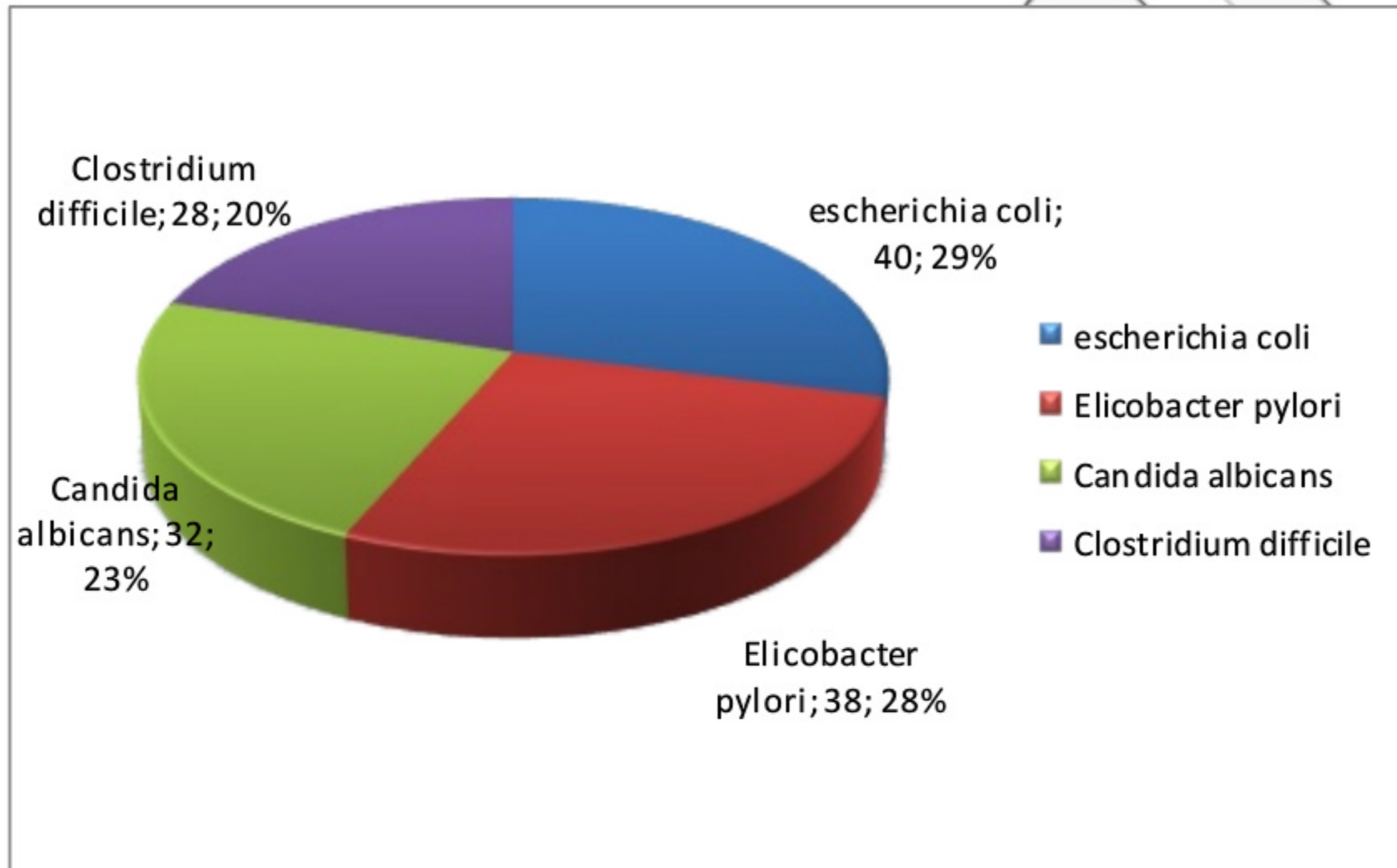
L'apparato gastro-intestinale dell'essere umano è in grado di contenere in media 300-500 differenti specie di batteri. La maggior parte dei batteri è localizzata nella parte bassa dell'intestino (colon). La scarsità di batteri nello stomaco e nella parte alta dell'intestino è dovuta all'elevata presenza di sostanze corrosive (acidi, bile e secrezioni pancreatiche), che rendono l'habitat inadatto alla sopravvivenza e alla proliferazione di questi microrganismi. Sfortunatamente, tra i batteri che sopravvivono all'ambiente acido ce n'è uno nocivo, l'*Helicobacter pylori*, responsabile dell'ulcera gastrica.

La colonizzazione dell'intestino da parte di questi bacilli ha inizio fin dalla nascita e si completa nel giro di pochi giorni. Ad alterare la composizione e l'entità della flora batterica del neonato è il tipo di parto (naturale o cesareo), l'alimentazione ricevuta (al seno o artificiale) e l'ambiente circostante. Questo spiega perché, con l'avanzare degli anni, la flora intestinale può cambiare, anche considerevolmente.

Tramite l'esame batteriologico delle feci e la coltura dei batteri è stata evidenziata una netta prevalenza di batteri anaerobi (che possono sopravvivere anche o solo in assenza di ossigeno), rispetto a quelli aerobi (che hanno bisogno dell'ossigeno per restare in vita).

Tra i batteri del primo gruppo presenti nell'intestino si trovano il *bifidobacterium*, l'*eubacterium*, il *clostridium*, il *peptococcus*, il *peptostreptococcus* e il *ruminococcus*. Tra i batteri di tipo aerobico, invece, sono stati identificati, tra gli altri, l'*Escherichia*, l'*enterobacter*, l'*enterococcus*, la *klebsiella*, il *lactobacillus* e il *proteus*.

Tracciato del Daphne Biotest di Analysis Thema 06 - Test delle Disbiosi Intestinali eseguito con metodica Daphne  
**- FLORA BATTERICA -**



Tracciato del Daphne Biotest di Analisis Thema 06 - Test delle Disbiosi Intestinali eseguito con metodica Daphne  
- FLORA BATTERICA -

### Le principali funzioni

La flora batterica intestinale è una vera e propria barriera microbico-enzimatica in grado sia di proteggere l'organismo dall'attacco di eventuali microrganismi nocivi, sia di scomporre gli elementi di transito in parti sempre più piccole così da rendere disponibili i fattori vitali, come vitamine, sali minerali e tutte i micronutrienti necessari all'organismo.

Secondo indagini condotte su animali da laboratorio appositamente privati dei batteri intestinali, il ruolo della microflora batterica sembra riassumersi in tre principali funzioni: metabolica, trofica e protettiva.

**funzione metabolica:** fermentazione del residuo dietetico non digeribile e del muco endogeno intestinale; recupero dell'energia sotto forma di acidi grassi a catena corta; produzione di vitamina K e assorbimento degli ioni di controllo;

**funzione trofica:** controllo della proliferazione e della differenziazione delle cellule epiteliali; sviluppo e omeostasi del sistema immunitario;

**funzione protettiva:** effetto barriera contro gli agenti patogeni.

Quando si ha una alterazione della flora batterica (per stress, disordini alimentari, assunzione di farmaci o malattie), quindi, a risentirne è tutto l'organismo; in particolare, tali squilibri possono portare a una riduzione degli enzimi e delle immunoglobuline IgA, sostanze alla base del sistema immunitario presenti nell'intestino e concentrate nelle stazioni linfatiche, dette "placche di Peyer", che rappresentano almeno il 65% del potenziale immunitario dell'organismo. Da qui il rischio di eccessiva proliferazione di funghi e agenti patogeni, nonché la maggiore esposizione al rischio di malattie, anche gravi. In particolare...

### ...Cancro del colon

Nonostante sembri essere ormai certo il grande peso della predisposizione genetica nello sviluppo del cancro del colon, in alcuni casi i responsabili della malattia sembrano essere l'alimentazione e uno stile di vita sbagliato. Non è una novità, infatti, che l'elevato consumo di carne rossa e di grassi possa aumentare il rischio di tumore colon-rettale e che, al contrario, l'assunzione regolare di frutta, verdura, pesce e cereali sia in grado di ridurre l'incidenza della malattia. Secondo gli esperti, il collegamento tra rischio di cancro intestinale e alimentazione errata dipenderebbe proprio dall'alterazione nella composizione della flora batterica intestinale, la quale potrebbe anche favorire lo sviluppo di carcinogeni, cocarcinogeni e procarcinogeni, sostanze capaci di stimolare una proliferazione cellulare in senso neoplastico. Dall'analisi delle feci di soggetti sani che seguivano una dieta ricca di grassi e povera di frutta e verdura è stato, infatti, evidenziato un aumento della concentrazione di N-nitroso-composti, sostanze note per essere alla base dello sviluppo del cancro del colon.

### ...Malattie infiammatorie dell'intestino

Anche per l'infiammazione dell'intestino, oltre alle possibili cause genetiche, sembra giocare un ruolo anche l'alterazione della flora batterica. In particolare, numerosi casi di colite ulcerosa e morbo di Crohn (le più diffuse forme di infiammazione intestinale) sembrerebbero dipendere proprio dalla scarsa produzione intestinale di IgA e IgG (un altro tipo di immunoglobuline), la cui riduzione sarebbe causata proprio da un'alterazione della microflora batterica. Di conseguenza, l'intestino ha difficoltà a proteggersi dall'aggressione di agenti nocivi, batteri e sostanze sfuggite alla digestione e mette in azione particolari automatismi cellulari di risposta infiammatoria tesi all'eliminazione del fattore aggressivo; questi meccanismi, alla lunga, porterebbero proprio a un'infiammazione cronica dell'intestino.

### Allo studio probiotici e prebiotici

Per prevenire queste e altre malattie intestinali, attualmente la ricerca medico-scientifica si sta interessando ai batteri probiotici e ai prebiotici, ovvero a quei batteri considerati utili alla salute umana. In particolare, con il termine "probiotici" si intendono quei batteri che, una volta ingeriti, sono in grado di arrivare vivi e attivi nell'intestino, senza essere distrutti dai sali biliari o dai succhi gastrici; con il termine "prebiotici", invece, si indicano quei composti in grado di stimolare lo sviluppo di batteri "buoni" presenti nel colon. La combinazione di probiotici e prebiotici è conosciuta anche come "combinazione simbiotica". Numerosi studi su animali da laboratorio hanno dimostrato come l'aggiunta nella dieta di probiotici e di prebiotici sia in grado di ridurre lo sviluppo del cancro al colon. Sull'uomo, invece, non esistono ancora prove certe di questo possibile effetto protettivo. E' stato, però, già ampiamente dimostrato che i batteri probiotici sono in grado di contrastare la produzione di carcinogeni, cocarcinogeni e procarcinogeni, tutti possibili promotori dei tumori dell'intestino.

Tracciato del Daphne Biotest di Analysys Thema 06 - Test delle Disbiosi Intestinali eseguito con metodica Daphne  
**- FLORA BATTERICA -**

### TIPI DI CANDIDA

**La C. Albicans** è responsabile del 90% di tutte le micosi, presenta la maggiore aderenza alla mucosa rispetto agli altri tipi di Candida. Il fungo può penetrare attivamente nell'epitelio con l'aiuto degli esoenzimi lipolitici e idrolitici. Energeticamente è attiva sul meridiano del colon e del Polmone Loggia metallo in Medicina Tradizionale Cinese.

**La C. Glabrata** è l'agente patogeno più frequente di infezioni fungine alle vie urinarie, in particolare causa micosi vaginali. Energeticamente è attiva sul meridiano della vescica e dei reni loggia Acqua.

**La C. Guillermondii** è un germe dell'aria presente ovunque (aria, acqua, pianta) anche come agente contaminante negli alimenti. Il fungo è altamente patogeno, può provocare endocardite nei tossicodipendenti, setticemia dopo intervento cardiovascolare, meningite, onicomicosi e affezioni cutanee. Energeticamente è attiva sul meridiano del Maestro del Cuore e Vaso Governatore.

**La C. Krusei** si trova nella saliva, sulle unghie, nei bronchi, nelle feci e nella vagina. E' presente nelle endocarditi e provoca diarrea nei bambini, ma in molti casi anche negli adulti. Energeticamente è attiva nel meridiano del tenue e vaso concezione.

**La C. Tropicalis** si trova nelle endocarditi fungine è molto resistente alla terapia. Energeticamente è attiva sul meridiano del tenue, cuore e loggia Fuoco, nonché loggia Terra con meridiani di milza-pancreas.

**La C. Parapsilosis** è l'agente etiologico delle onicomicosi e dermatomicosi. Energeticamente è attiva nel meridiano del fegato e cistifellea loggia Legno in Medicina Tradizionale Cinese.

**La C. Pseudotropicalis** si trova nella saliva e negli strisci di mucosa. Energeticamente è attiva soprattutto nei meridiani di vaso concezione.

### SINTOMI DI SOSPETTO DELLA CANDIDA

- Feci molli, appiccicose e sformate
  - Iperflatulenza dovuta ai lieviti che producono gas spingendo il diaframma nel torace, ciò provoca respiro corto e disturbi cardiaci, extrasistoli e perfino attacchi di angina pectoris
  - Prurito perianale che si rafforza con il calore
  - Attacchi di fame, soprattutto per zuccheri e carboidrati
  - Micosi vaginali e/o Balanitis cronico-ricidivanti
- Carenza permanente di zinco e ferro

### CRITERI PER I BAMBINI













Coliche Addominali  
 Dermatite da pannolino

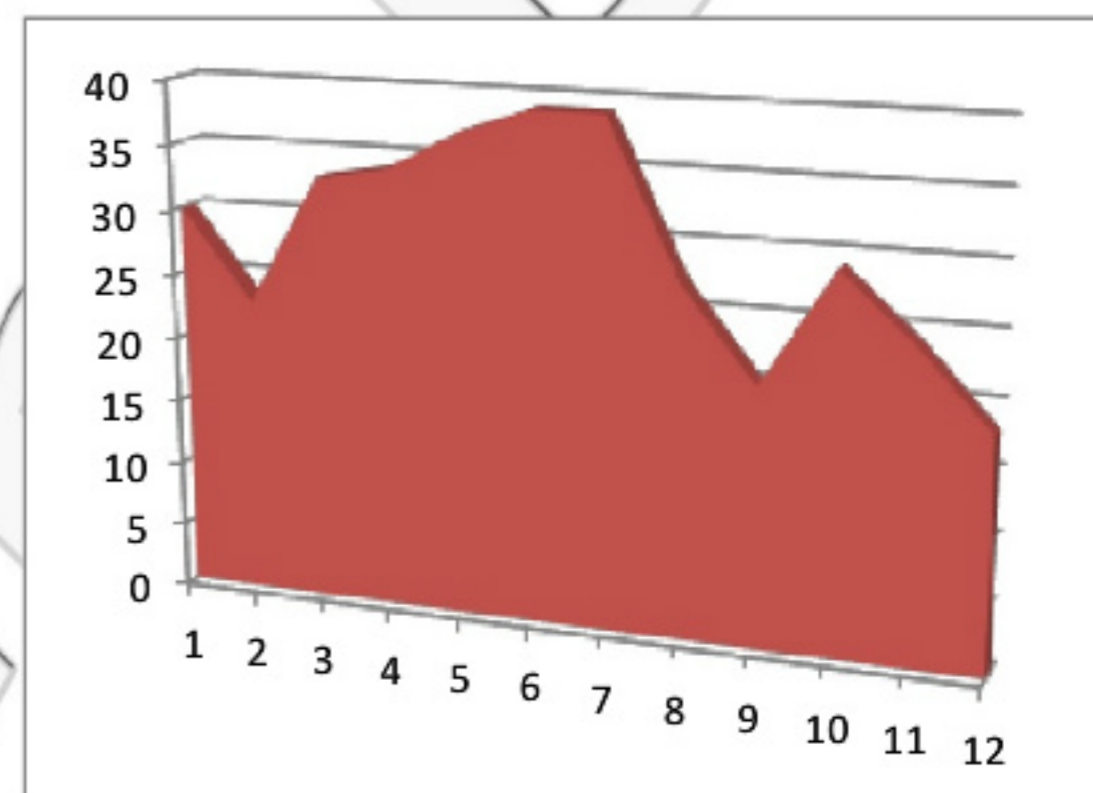
### SINTOMI NON SPECIFICI

- Diverse efflorescenze cutanee, ad es. pseudoacne, manifestazioni psoriasiformi, candida
- Stanchezza cronica
- Soprappeso
- Diarrea e costipazione
- Fegato grasso, valori epatici aumentati
- Mialgie e artriti
- Infiammazioni croniche delle vie urinarie
- Intolleranze alimentari
- Eemicrania
- Tendenza alle infezioni



Tracciato del Daphne Biotest di Analisis Thema 06 - Test delle Disbiosi Intestinali eseguito con metodica Daphne  
**- ENZIMI DIGESTIVI -**

Elemento	soglia 38	%
cellulasi		30
amilasi		23
pancreatina		33
proteasi		34
bromelina		37
lipasi		39
papaina		39
proteasi del glutine		27
lattasi		20
galattosidasi		29
rennina		24
glutenasi		18



Percentuale ipo-funzionale di enzimi 17%

## ENZIMI DIGESTIVI

### AMILASI

E' un enzima digestivo capace di scindere oligosaccaridi e polisaccaridi in composti più piccoli (disaccaridi). L'amilasi sierica è principalmente prodotta nel pancreas e nelle ghiandole parotidiche. Un aumento della amilasi può instaurarsi anche nelle lesioni infiammatorie delle ghiandole salivari, ulcera peptica, ostruzione intestinale, calcoli biliari, aneurisma dell'aorta, peritonite, appendicite acuta, traumi cerebrali, scottature, shock traumatico. Una lieve variazione si verifica in caso di ascesso tubo-ovarico. La iperamilasemia può associarsi all'ipertiroidismo.

Livelli aumentati di amilasemia possono riscontrarsi durante la gravidanza e negli alcolisti. Morfina, codeina, clorotiazina, pentazocina, corticosteroidi, contraccettivi orali, pancreozimina, secretina possono elevare i livelli di amilasi.

### BROMELINA

E' un enzima proteolitico estratto dalla dal fusto dell' ananas. La bromelina migliora il rinnovamento delle proteine nell'organismo comprese quelle del tessuto articolare.

La bromelina ha un'attività anti-aggregante delle piastrine verificata sull'essere umano. Ha ugualmente un'attività fibrinolitica diretta sui coaguli sanguigni.

La bromelina ha un'attività antinfiammatoria sia diretta sia indiretta. Negli studi sugli animali, la bromelina è stata la più potente delle nuove sostanze studiate, uguale al medicamento prednisone. Agisce sull'infiammazione, gli edemi e il dolore sia per la fibrinolisi diretta dei coaguli, che per l'attivazione delle prostaglandine antinfiammatorie e per l'inibizione della bradichinina, una sostanza che accresce la permeabilità vascolare e che stimola il dolore. L'azione della bromelina sui mediatori dell'infiammazione è realmente potente e varia.

La bromelina è stata studiata diverse volte, in differenti tipi di cancri, sola oppure come trattamento adiuvante, per la sua attività anti-tumorale e anti-metastatica con dei risultati interessanti che meritano di essere approfonditi. La bromelina induce la produzione di citochine, un elemento chiave del sistema immunitario sola o in combinazione con l'interferone.

Aiuto digestivo: la bromelina è attiva a differenti pH, nello stomaco e nel tenue. Sostituisce bene la pepsina e la tripsina quando sono insufficienti o quando il pancreas è debilitato.

### LATTASI

E' un enzima in grado di scindere il lattosio nei due monosaccaridi che lo costituiscono (glucosio e galattosio), consentendone quindi l'assorbimento. I casi di intolleranza al lattosio sono quasi sempre secondari a patologie intestinali, molto diverso e di più vaste proporzioni è il problema dell'intolleranza al lattosio negli anni successivi. Infatti, dopo lo svezzamento, l'attività lattasica diminuisce rapidamente, secondo uno schema geneticamente predefiniti.

Tracciato del Daphne Biotest di Analysis Thema 06 - Test delle Disbiosi Intestinali eseguito con metodica Daphne  
- ENZIMI DIGESTIVI -

### LEPTINA

È una proteina prodotta principalmente dal tessuto adiposo, ma anche da altri tessuti fra i quali placenta, tessuto mammario e il tratto gastrointestinale. I livelli circolanti sono direttamente proporzionali all'adiposità, e sono maggiori nelle donne rispetto agli uomini. La leptina aumenta se vi è un incremento ponderale e diminuisce durante il digiuno e dopo l'esercizio fisico. La sua funzione principale è quella di regolare l'omeostasi energetica (diminuzione introito di cibo e aumento spesa energetica).

### PROTEASI

Enzima che ha la funzione di rompere le proteine in frammenti più piccoli (peptidi).

Una sua carenza provoca accumulo di proteine non digerite scatenando fenomeni infiammatori, autoimmuni e allergici. Normali livelli invece hanno azione antinfiammatoria, antiedemiche, immunomodulatrici.

### LIPASI

Enzima che digerisce i grassi favorendo la trasformazione e l'eliminazione energetica dei grassi accumulati nell'organismo contribuendo alla riduzione degli accumuli adiposi.

### CELLULASI

Enzima che catalizza l'idrolisi della cellulosa. Manca nel nostro apparato digerente. Provoca la trasformazione della cellulosa in cellobiosio. È contenuto nelle secrezioni digestive di vari invertebrati (insetti, lumache) e nelle cellule di microrganismi batterici e fungini. La produzione della cellulasi è un importante requisito dei batteri componenti la flora microbica gastro-intestinale degli erbivori, i quali sono così in grado di utilizzare come alimento i prodotti di demolizione della cellulosa.

### PAPAINA

È un enzima in grado di degradare le proteine in peptidi, possiede anche un'azione enzimatica digestiva che può essere utile in caso di digestione difficile, poiché facilita notevolmente la digestione delle proteine, tanto da essere un rimedio insostituibile dopo pasti abbondanti e frettolosi. Se ingerita a digiuno, la papaina esercita un'azione antinfiammatoria e un'ottima azione drenante, soprattutto se in sinergia con la bromelina, (facilita l'uscita degli acidi grassi dalle cellule adipose).

### PANCREATINA

Farmaco che si estrae dal **pancreas** di bue o di maiale, costituito da una miscelanza di enzimi pancreatici che intervengono nella digestione dei **grassi**, dei **carboidrati** e delle **proteine**. Viene somministrato nei casi di insufficienza funzionale del pancreas esocrino, sotto forma di pillole o di capsule cheratinizzate.


























### RENNINA

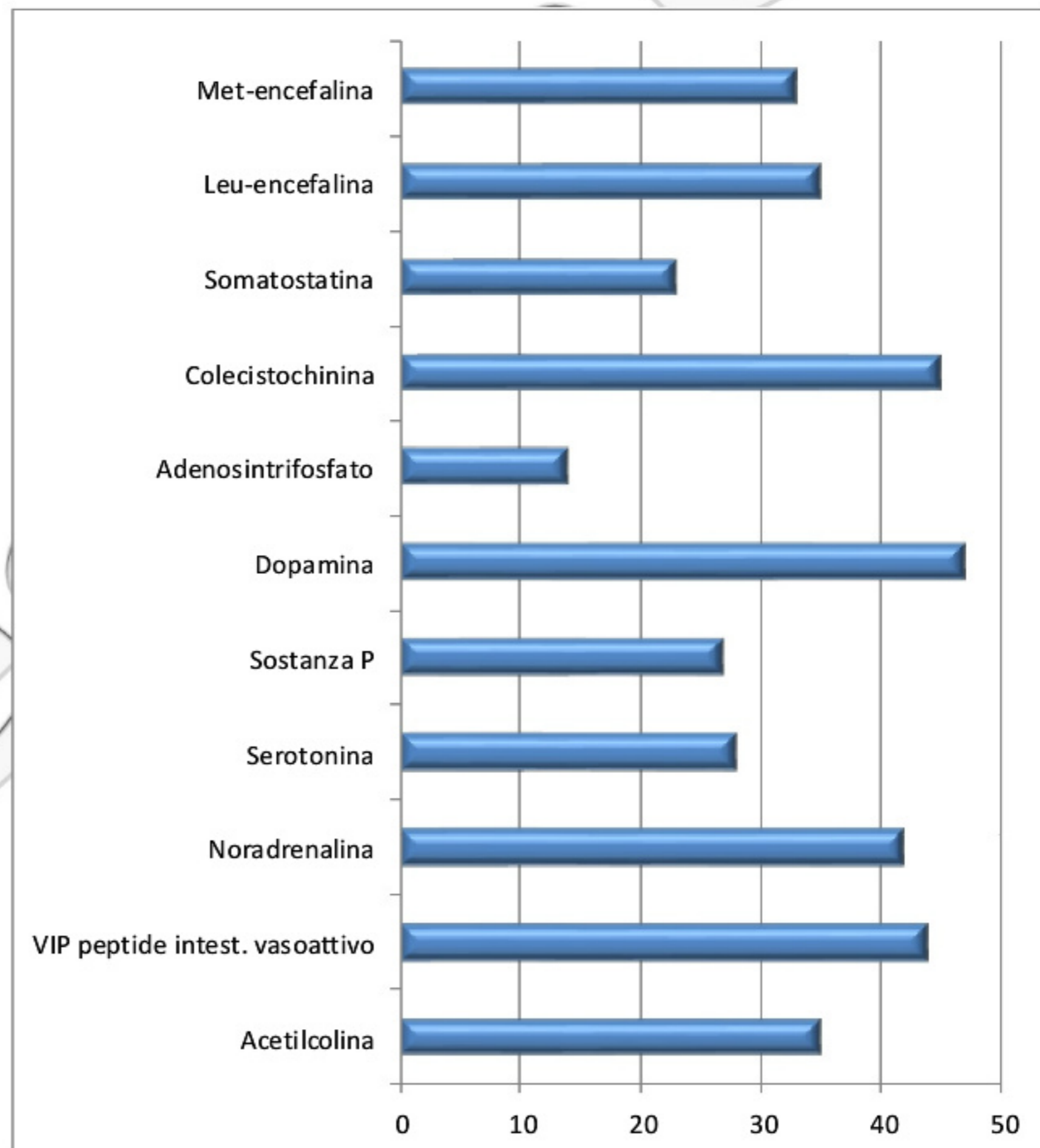
È un enzima del succo gastrico (assieme alla pepsina) che agisce come un acido e provoca la coagulazione e la cagliatura del latte scindendo la caseina, che è secreta solo nello stomaco del bambino e manca in quello degli adulti.

### PROTEASI DEL GLUTINE

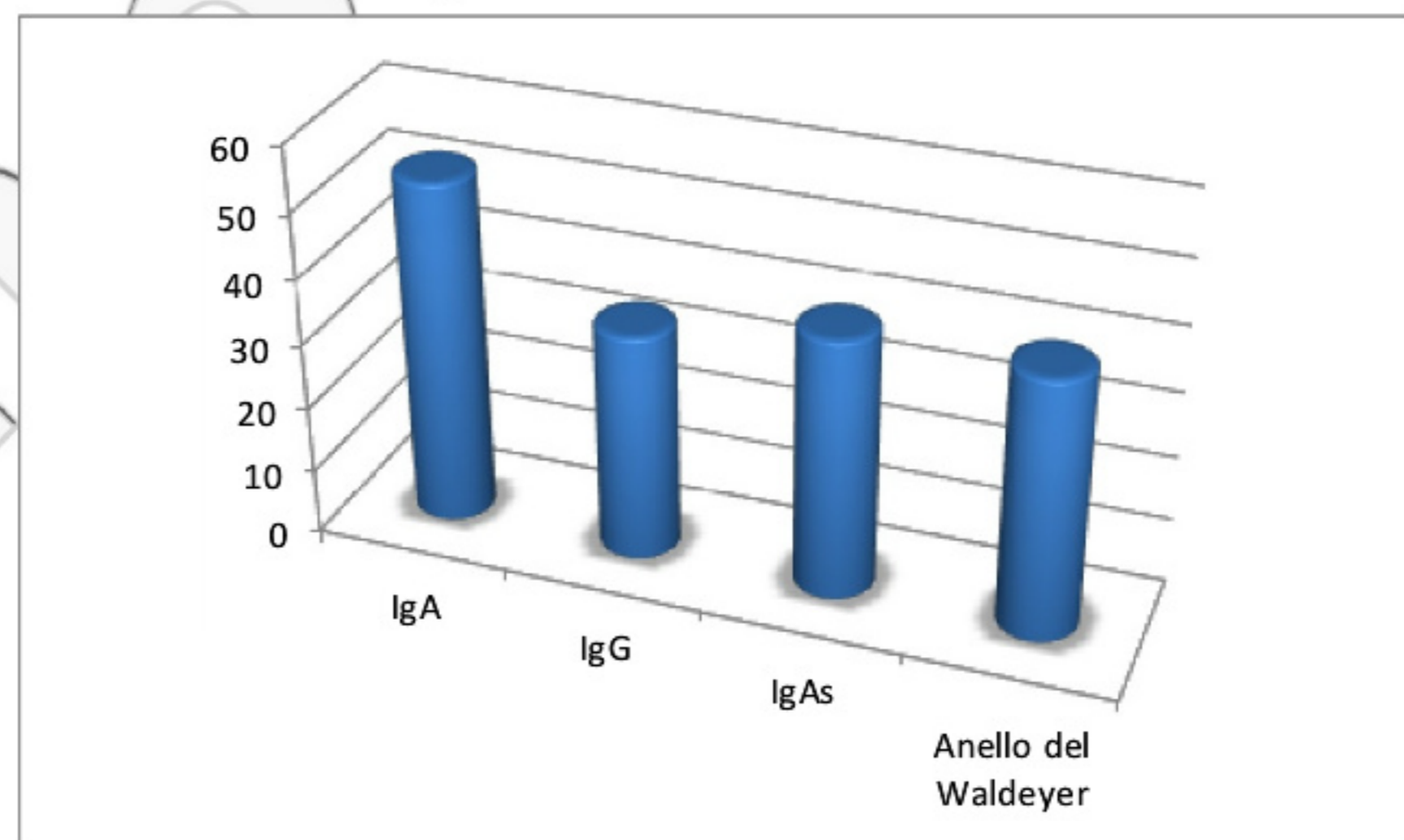
Appartengono a questo gruppo la transglutaminasi, la gliadina (proteina alcool solubile contenuta nella farina di frumento) e l'antiendomio. La transglutaminasi catalizza il legame tra peptidi e riconosce come substrato la gliadina. Se nel siero del paziente sono presenti anticorpi anti-gliadina e anti-transglutaminasi saremo di fronte ad un paziente affetto da celiachia.

Tracciato del Daphne Biotest di Analysis Thema 06 - Test delle Disbiosi Intestinali eseguito con metodica Daphne  
**- SISTEMA IMMUNITARIO DIGESTIVO -**

Elemento	soglia 38	%
Acetilcolina		35
Gastrina		35
VIP peptide intest. vasoattivo		44
Noradrenalina		42
Serotonina		28
Sostanza P		27
Dopamina		47
Proteine		17
Ptomaina		35
IgA		53
IgG		35
IgAs		40
Anello del Waldeyer		40
Nervo vago		24
Adenosintrifosfato		14
Sali biliari		17
Colecistochinina		45
Secretina		32
Peptide inibitore gastrico		28
Somatostatina		23
Leu-encefalina		35
Met-encefalina		33
Niacina		45
Batteriocine		34
Tappeto linfonodale intestinale		24



Percentuale sintetica



Tracciato del Daphne Biotest di Analisis Thema 06 - Test delle Disbiosi Intestinali eseguito con metodica Daphne  
- SISTEMA IMMUNITARIO DIGESTIVO -

### ANTICORPI INTESTINALI

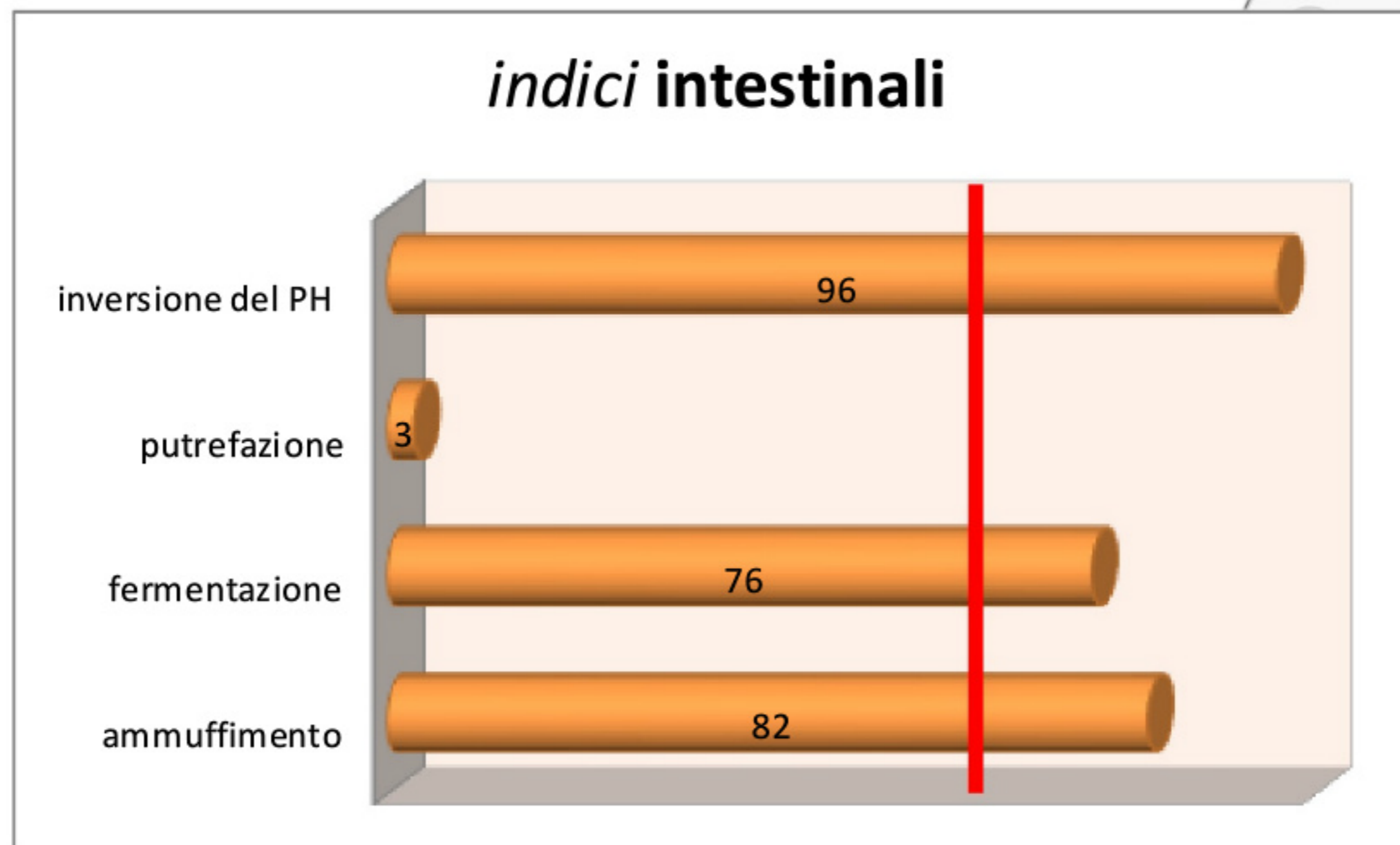
La lamina propria della mucosa intestinale produce tutte le classi di Ig con una netta prevalenza (circa il 90%) di IgA, mentre nel resto del corpo la prevalenza è delle IgG (dette immunoglobuline di memoria). Il rapporto tra IgA/IgM/IgG nella mucosa intestinale è pari a 20:3:1; nel lume intestinale la concentrazione di IgA è anche di 1.000 volte superiore a quella delle IgG mentre nel siero queste ultime sono 4-6 volte maggiori delle IgA. Le IgA intestinali contengono, avvolta alla loro struttura dimerica, una frazione secretoria, che ne permette un'adesività specifica ai siti di azione, e si modificano in IgAs.

Questa osservazione ha portato a pensare che ci sia un sistema difensivo specifico per la mucosa gastroenterica con funzione, una sorta di "vernice protettiva". Esso si configura come sistema di protezione locale altamente specializzato, dotato di notevole duttilità e indispensabile per assicurare l'omeostasi immunologica dell'ospite in condizioni normali. È proprio l'integrità funzionale di questa "vernice protettiva" che fa la differenza tra un soggetto sano e uno cagionevole; è stato dimostrato che le IgAs posseggono:













- ATTIVITÀ ANTIVIRALE diretta anche in assenza del complemento, (sistema sequenziale enzimatico di demolizione antigenica);
- ATTIVITÀ ANTIBATTERICA sia per attivazione della via alternativa al complemento, sia con un meccanismo di neutralizzazione che, con un effetto antiadesivo, impedisce all'antigene di ancorarsi alle pareti mucosali;
- AZIONE NELLA COSTITUZIONE FIBRILLARE DEL MUCO soprattutto a livello delle secrezioni bronchiali che permette di imbrigliare gli anti-germi neutralizzandoli;
- FUNZIONE DI "IMMUNE EXCLUSION" selettiva verso determinati antigeni;
- ATTIVAZIONE DEGLI ENZIMI INTESTINALI che demolirebbero le molecole solo nel caso in cui queste siano veicolate dalle IgA presenti nel brodo intestinale.

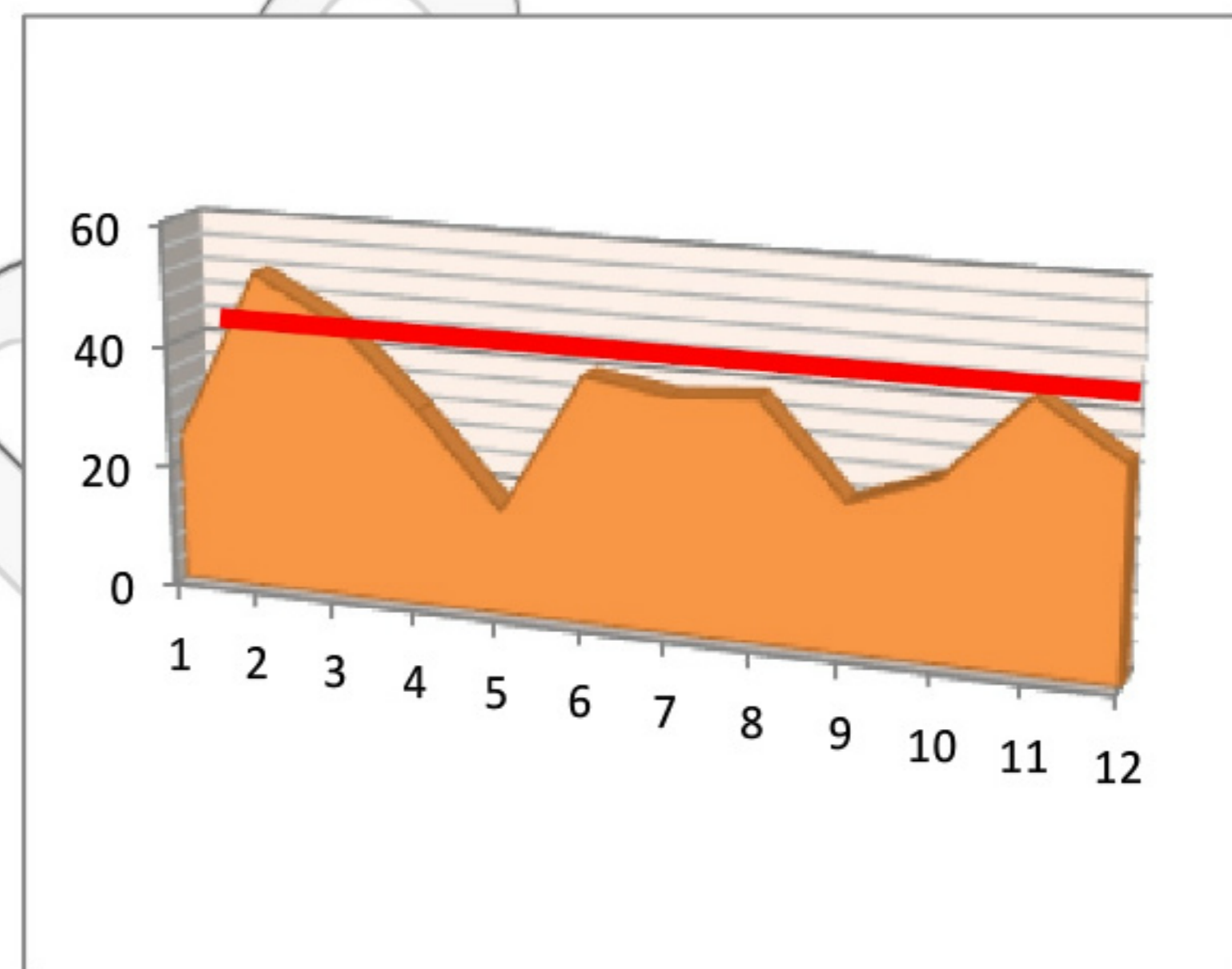
La ridotta protezione immunitaria a livello dell'intestino da un deficit di IgA provoca sviluppo anormale di batteri intestinali con prevalenza di flora anaerobica di tipo Bacteroides, la quale a sua volta induce deconiugazione dei sali biliari che costituirebbero la causa diretta di una eventuale diarrea e dell'alterata funzione assorbente della mucosa (feci chiare e a spruzzo). È noto infatti che i sali biliari non coniugati inibiscono l'assorbimento di acqua, potassio, sodio, calcio e monosaccaridi nella parte intestinale del digiuno e, a forte concentrazione, provocano addirittura secrezione di elettroliti e acqua. La ridotta presenza di IgA è stata riportata in varie malattie di natura autoimmunitaria, quali l'artrite reumatoide, il lupus, l'anemia emolitica autoimmune, la dermatomiosite, l'anemia perniciosa, la tiroidite, l'epatite cronica. Queste osservazioni spiegano l'importanza di una corretta produzione di IgAs nell'intestino; essa avviene in maniera massiccia a partire dal secondo anno di vita e prosegue in forma molto attiva fino ai 14-16 anni di vita, per poi ridursi in maniera progressiva durante il corso della vita. Data la mancanza di IgA nei bambini sino a 2 anni circa, la protezione avviene tramite gli anticorpi materni trasmessi attraverso l'allattamento e tramite le cellule natural killer (NK), trasmesse sempre dalla madre, che si posizionano nelle tonsille, svolgendo il compito di difesa di prima istanza in attesa che il sistema immunitario si strutturi. Questo spiegherebbe il motivo per cui nel bambino piccolo le tonsille sono molto spesso ingrossate e se sbilanciato il rapporto delle Ig portano ad una continua infiammazione tonsillare e ricaduta influenzale durante l'anno, problemi di natura artrosica e immunitaria in generale.

Tracciato del Daphne Biotest di Analisis Thema 06 - Test delle Disbiosi Intestinali eseguito con metodica Daphne  
**- INDICI INTESTINALI -**



**- PREDISPOSIZIONE PATOLOGICA INTESTINALE -**

Elemento	soglia 39	%
colon catarrale		24
colon fibrinoso		52
colon purulento		45
colon gangrenoso		32
neo colon		17
appendicite catarrale		40
linfonodi infettivi		38
linfonodi immunologici		39
linfonodi neoplastici		24
linfonodi da difetto		29
linfonodi da accumulo		43
tessuto purulento		34



Percentuale sintetica del terreno patologico **42%**

Le percentuali di quest'ultimo pannello rappresentano una tendenza a sviluppare patologie e non indicano patologie attuali.



## VALUTAZIONE INTERPRETATIVA

Biometatest

29/04/2019

- Ipofunzione organica da stress dell'apparato digerente nella misura complessiva del **30%**
- Disbiosi da accumulo di amine e di tossine da cattiva digestione al **36%**
- Disbiosi da condizione di flora batterica intestinale in ipofunzione nella misura del **42%**
- Ipofunzione complessiva enzimatica negativizzante nella misura del **17%**
- Ipofunzione digestiva immunitaria nella misura del **31%**
- Predisposizione del terreno patologico intestinale nella misura del **42%**

Sono inoltre presenti, in attività virulenta, batteri della flora intestinale segnalati in colore verde da attribuire ad una condizione PNEI molto stressata come agente somatizzante e stressante psicologico, nonché una disbiosi della flora saprofitica e alimentazione da cibi acidi ed un'alterazione funzionale degli enzimi con ipofunzione organica dovuta a stress dell'apparato digerente.

Le percentuali sintetiche che superano il 45% o si avvicinano a tale valore sono da ritenersi negative e quindi da riequilibrare.

Si consiglia:

- Bere almeno un litro e mezzo al giorno di acqua non gassata

***Per ogni esigenza e nel caso vorreste aprire una linea di consulenza dedicata al vostro specifico caso contattare i referenti del Daphne Point.***

**L'intero Risultato del BioTest deve essere approvato dal proprio medico di fiducia, non interrompere nessuna cura medica intrapresa, consultare sempre il proprio medico di fiducia o lo specialista per ogni esigenza e per il corretto utilizzo degli integratori nutrizionali eventualmente consigliati.**



C A - Q C 0 0 1 - 1 3