



TEST DE INTOLERANCIA ALIMENTICIA



¿QUÉ ES LA INTOLERANCIA ALIMENTICIA?

Es un proceso que afecta a gran parte de la población (30-40%), sin tener, en la mayoría de los casos, constancia de ello.

Cuando ingerimos alimentos nuestro organismo normalmente los digiere y asimila adecuadamente. Es en el proceso de digestión cuando se fragmentan los componentes elementales, para ser fácilmente absorbidos y aprovechar los nutrientes.

El sistema inmune reconoce estos componentes como beneficiosos una vez que han sido absorbidos, no reaccionando contra ellos, pero en numerosos casos, los alimentos no son completamente asimilados y fragmentos y ello da origen a lo que se conocen **como intolerancia alimentaria**.

En cuanto a la intolerancia, su manifestación muchas veces no está clara y es difícil de detectar, pero da lugar a procesos molestos y que afectan poderosamente a nuestra calidad de vida. Las células sanguíneas frente a determinadas proteínas de alimentos intolerantes, reaccionan liberando sustancias patógenas (alérgenos), que son causa de diversas disfunciones corporales: desde cefaleas persistentes hasta obesidad (pueden ser la causa de que nos resulte imposible bajar de peso a pesar de seguir las dietas más drásticas).

A diferencia de las alergias alimentarias, las intolerancias son mediadas por anticuerpos IgG, y aunque los síntomas son a veces similares, varía el modo en que se determinan y sobre todo en el tiempo necesario para que se pongan de manifiesto.

CLASIFICACION DE LAS INTOLERANCIAS:

Según estudios recientes realizados por diversas Instituciones en el campo de la Inmunología Clínica, Las intolerancias se pueden clasificar en tres grupos:

1.- Intolerancias Enzimáticas: Nuestro organismo es incapaz de metabolizar sustancias presentes en los alimentos y por lo tanto beneficiarse de consumo, por el contrario esta intolerancia puede producir daños en la salud y sobrepeso.

2.- Intolerancia Farmacológica: Causado por el consumo excesivo de fármacos o por la reacción del organismo antes su tolerancia o/y a su ingestión con ciertos alimentos.

3.- Intolerancias a determinados grupos de alimentos: Consumidos de forma frecuente y desde muy temprana edad y ante los cuales nuestro organismo reacciona dando lugar a lo que se conocería como Alergia alimentaria, dentro de este apartado se pueden incluir el trigo, la leche, las levaduras y el alcohol.

NUESTRO SISTEMA "NUTRI 10"

Especialmente diseñado para profesionales.

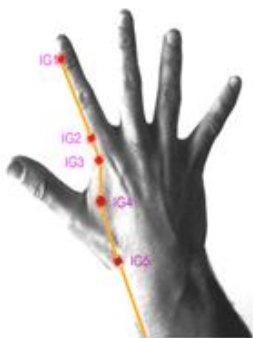
Permite a través del análisis de más de 193 sustancias y alimentos detectar intolerancias alimentarias en varios niveles. Es un equipo creado para la ejecución del análisis de interacciones alimentarias.

Nuestro sistema se basa en la regulación bio-energética (BER: Bio-energetic Regulatory Techniques) y en la técnica de acupuntura.

Mide parámetros físico-químicos a través de la superficie cutánea en el punto de acupuntura clásica: raíz de la uña del dedo índice (Punto ting 1), relacionado con el meridiano (nº 9) del intestino grueso.

El análisis se realiza en un único punto y una sola vez. Con una simple medición, se logra un test completo de intolerancia alimentaria. El equipo cuenta con un sistema seguro, "si el punto no lo localiza perfectamente el test no se realiza"

Durante la prueba se emiten distintos impulsos eléctricos (193), con la radiofrecuencia de cada alimento, obteniendo distintos valores de intolerancia en función de la bioenergía absorbida de cada impulso por la persona analizada.



El método es sumamente rápido y sencillo, no precisando ser un experto en bioenergías y es extraordinariamente eficaz gracias a la alta sensibilidad del equipo.

A la finalización del test, el software permite la visualización inmediata de todos los resultados, su registro y correspondiente impresión.

Los resultados son distribuidos en 4 niveles de intolerancia:

1. Ninguna Intolerancia.
2. Ligera Intolerancia.
3. Intolerancia (valorados numéricamente).
4. Grave Intolerancia

LAS GARANTIAS DE NUESTRO SISTEMA NUTRI 10

Este tipo de diagnóstico, utilizado desde hace tiempo en Europa y UUEE, se basa en la posibilidad de leer los potenciales eléctricos de las células y los tejidos.

De la variación de estos y de la rapidez de transmisión del estímulo eléctrico es posible obtener información sobre el correcto funcionamiento metabólico de las áreas interesadas.

NUTRITEST aprovecha la tecnología electrónica, aplicándola a la fisiología humana para hacer el balance energético del individuo a la luz de las sustancias ingeridas.

NUTRITEST equipo desarrollado en la colaboración con la **Cátedra de Técnicas Físicas de la Universidad de Bolonia (Italia) y testado clínicamente por la Facultad de Medicina de la Policlínica de Catania**. Recomendado por el Dr. Rincivillo, profesor de Terapia de apoyo clínico y nutrición clínica.

NUESTRO SISTEMA HA SIDO PRESENTADO EN:

COSOMOFARMA, Roma 2004

ALIMENTARIA, Barcelona 2005

FARMACIA Y SALUD, Madrid 2006

INFARMA, Barcelona 2007

SALON LOOK, Madrid 2009

EL RASTRILLO, Madrid 2009

EXPOVITAL, Madrid 2010

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

SOFTWARE

Tamaño: 2.07 MB

Configuración de mínima exigencia:

- Pentium II 300 mHz
- Windows XP o Windows VISTA

NUTRITEST

Alimentación: A través del PC (conexión USB)

Peso: <=1 Kg.

Dimensiones: L21,5 x H 11 x P 20 (mm)

ALGUNAS APLICACIONES DE NUTRI 10

Como método de diagnóstico frente a.

- Dolencias, problemas de salud, falta de energía, problemas digestivos.

Las intolerancias alimentarias tienen aplicación directa en:

- La caída de cabello, rotura de uñas, aumento de peso, problemas en la piel.
- Envejecimiento prematuro, flacidez en el tejido.
- Exceso de grasa localizada, celulitis.
- Enfermedades como artritis, cefaleas, alteraciones reumáticas.
- Problemas digestivos, molestias gastrointestinales.

Distribuido por Salvador Córdoba, S.L.

C/ Santa Isabel, 47 – 28012 Madrid – www.nutri10.es

Tf.: 915280029 – Fax: 915397969