

Area Nutrizione

Pannello Nutri.Gen
Pannello Nutri.Bio
Pannello Nutri.Bio Trend
Pannello Nutri.Pro



LA NUTRIGENETICA: NUTRIZIONE E GENI

GENI E DIETA SONO CORRELATI?

Ogni alimento introdotto con la dieta interagisce con i nostri geni influenzando i processi metabolici ed il controllo del bioequilibrio.

Il grado con cui la dieta può influenzare il bilancio salute/malattia dipende dal corredo genetico di ciascun individuo: il nostro DNA, che è proprio di



analisi e ricerca
OXI.GEN
LAB



ogni individuo, coordina la risposta alla dieta: le **varianti genetiche, infatti, sono associate a risposte differenti ai nutrienti. La dieta può, quindi, rappresentare un fattore di rischio o uno strumento di prevenzione.**

E' POSSIBILE "PERSONALIZZARE" LA DIETA SULLA BASE DEL PROPRIO DNA?

La personalizzazione della dieta è proprio l'obiettivo della nutrigenetica. Essa contempla lo studio della variabilità dei propri geni, coinvolti nel metabolismo dei diversi nutrienti, al fine di valutare i rischi e i benefici dei diversi componenti della dieta sull'individuo.

QUALI SONO I BENEFICI DI UNA ANALISI NUTRIGENETICA?

La conoscenza del DNA e dello stato di nutrizione dell'individuo (**nutrizione personalizzata**) è molto importante per stabilire adeguati interventi atti a prevenire o ritardare l'insorgenza di squilibri correlati all'alimentazione, che spesso insorgono per una disfunzione dei processi biologici, che possono derivare dalla presenza di variazioni specifiche nei geni.

QUALI SONO I TEST DISPONIBILI?

Esistono due tipologie di pannelli, il **Pannello Nutri.Gen** e il **Pannello Nutri.Bio**, che integrati con la valutazione clinica anamnestica, permettono di proporre un percorso personalizzato di miglioramento a livello nutrizionale. Ogni intervento deve essere valutato insieme al medico o al nutrizionista.

Il **Pannello Nutri.Gen** si basa sull'analisi di polimorfismi genetici, coinvolti nei principali processi metabolici:

- Metabolismo degli acidi grassi;
- Metabolismo dell'omocisteina;

- Sensibilità all'insulina;
- Attività detossificante e antiossidante;
- Metabolismo osseo;
- Intolleranza agli zuccheri.

Il **Pannello Nutri.Bio** offre un profilo biochimico personale mediante analisi mirate.

Il **Pannello Nutri.Bio Trend** permette di monitorare nel tempo i risultati conseguiti durante il percorso.

LE ALLERGIE ALIMENTARI DI TIPO III E MALESSERI CRONICI

Pannello Nutri.Pro Screening
Pannello Nutri.Pro 100
Pannello Nutri.Pro 200
Pannello Nutri.Pro 300
Pannello Nutri.Bio

UNA NUTRIZIONE SANA PUÒ CAUSARE MALESSERI CRONICI?

Il latte è un alimento sano e fonte ideale di calcio, ma non per tutti. La rucola contiene importanti minerali e vitamine, ma può causare problemi in alcune persone. Sono moltissimi gli alimenti che possono causare reazioni immunitarie che possono portare a malesseri cronici. Queste reazioni potrebbero essere allergie alimentari di tipo III.

COME SI SVILUPPA UN'ALLERGIA ALIMENTARE DI TIPO III?

Il sistema immunitario è un meccanismo di difesa che



impedisce l'instaurarsi di infezioni da parte di virus, batteri o funghi. Nel caso di ipersensibilità, invece, l'organismo reagisce nei confronti di una sostanza estranea, che normalmente è del tutto innocua.

Questo può succedere anche per gli alimenti. L'ingestione ripetuta di un alimento (verso cui si è sviluppata una ipersensibilità o allergia di tipo III) attiva ogni volta la reazione difensiva, che alla fine può diventare cronica ed influenzare la salute ed il benessere della persona.

QUALI SONO I MALESSERI CRONICI CHE POSSONO ESSERE CAUSATI DA QUESTO TIPO DI ALLERGIA?

La caratteristica principale delle allergie alimentari di tipo III è che sono difficili da riconoscere in quanto i sintomi (ad esempio del tratto digestivo) si manifestano 8-72 ore dopo l'ingestione del cibo.

Numerosi studi hanno dimostrato la relazione tra allergie alimentari di tipo III e alcune condizioni, quali:

- Obesità e sovrappeso
- Dolori articolari
- Dolori reumatici
- Malattie cutanee
- Disordini digestivi cronici
- Sindrome cronica da affaticamento
- Diabete mellito di tipo II
- Fibromialgia

QUALI SONO I TEST DISPONIBILI?

Il **Pannello Nutri.Pro** permette una valutazione che evidenzia le ipersensibilità (anticorpi IgG specifici) verso diversi tipi di alimenti, conservanti e additivi. Effettuata l'analisi, viene preparato un referto che contiene il "**profilo nutrizionale immunitario**" personalizzato, con indicazioni su come evitare i cibi incompatibili e un ricco ricettario individuale (**dieta personalizzata**).

Il Pannello Nutri.Pro è disponibile in quattro moduli, che si differenziano per il numero di alimenti testati.

Nutri.Pro Screening: evidenzia l'ipersensibilità verso 20 tipi diversi di alimenti, raggruppati in sette gruppi (vegetali, frutta, spezie, carne, pesce, formaggi, cereali).

Nutri.Pro 100: evidenzia l'ipersensibilità verso 90 fra i comuni alimenti che possono scatenare una allergia di tipo III; il referto fornisce risposte per ciascun alimento testato e indicazioni su quali alimenti devono essere evitati.

Nutri.Pro 200: evidenzia l'ipersensibilità verso 180 alimenti singoli: i 90 presenti nel Nutri.Pro 100 ed altrettanti che possono rappresentare non solo un approfondimento di indagine, ma soprattutto possono indicare alternative agli alimenti nei confronti dei quali si è evidenziata una ipersensibilità. Sono disponibili due pannelli 200-1 e 200-2, che possono essere scelti in base alle proprie abitudini alimentari. Il referto contiene suggerimenti e ricette personalizzate.

Nutri.Pro 300: evidenzia l'ipersensibilità verso 273 singoli alimenti, conservanti ed additivi. La completezza del test facilita la definizione di una dieta secondo il principio della rotazione degli alimenti compatibili. Con il referto viene fornito un ampio rapporto completo di suggerimenti e ricette personalizzate.

Il **Pannello Nutri.Bio**, integrato al Pannello Nutri.Pro, permette l'elaborazione del profilo biochimico della persona, mediante una serie di analisi che comprendono la valutazione del suo stato ossidativo.

Lo stress ossidativo infatti, oltre ad essere coinvolto nell'insorgenza e nella progressione delle allergie ed intolleranze alimentari, deve essere attentamente valutato durante la "dieta ad eliminazione" (che evita i cibi incompatibili), che risulta più efficace se coadiuvata dall'aumento delle difese antiossidanti. I risultati dei test devono essere valutati dal medico o dal nutrizionista.

OXI.GEN LAB s.p.a.

Laboratorio: via Marconi 11/A - 25128 Brescia
Centralino: t. +39 030 338 6212 - f. +39 030 338 6136
oxigenlab.com - info@oxigenlab.com
Customer Service: customer@oxigenlab.com



analisi e ricerca
OXI.GEN
LAB