



# Recaller<sup>2.0</sup> TEST

PROFILO INFIAMMATORIO DA ALIMENTI  
CON COMPONENTE GENICA

---

REFERTO MEDICO

---

## PROFILO ALIMENTARE

Frumento e Glutine



Latte



Nichel



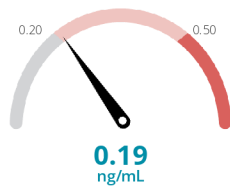
**Total Specific IgG:** 41.90 UI/mL

### Attenzione a

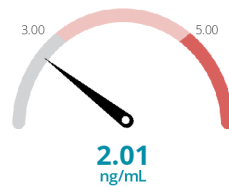
LIEVITI - In considerazione della presenza di un livello di IgG per il gruppo dei Lieviti, si chiede di non usare sistematicamente o quotidianamente prodotti fermentati o contenenti lieviti (miele, formaggi, prodotti da forno, yogurt, vino o aceto ad esempio) nella composizione della settimana alimentare.

## INFIAMMAZIONE DA ALIMENTI

BAFF



PAF



## PREDISPOSIZIONI GENETICHE

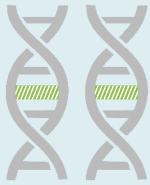
GENE: TNFSF13B



Assenza di predisposizione genetica allo sviluppo di più alti livelli di BAFF



## COMPONENTE GENICA

**GENE: TNFSF13B**

Nel suo DNA abbiamo analizzato un particolare gene del cromosoma 13 (TNFSF13B) correlato alla produzione di BAFF. Il risultato ha evidenziato che: **il gene corrisponde a quello più rappresentato nella popolazione generale (BAFF-wt)\***

*(\*) La variante del gene TNFSF13B BAFF-var è stata genotipizzata mediante il saggio Custom TaqMan SNP Genotyping (assay ID: ANZTJ7R) (Applied Biosystems, California, USA) eseguito su Real Time PCR Rotor-Gene Q (Qiagen, Germania). L'analisi di discriminazione allelica è stata eseguita mediante Rotor-Gene Q Series Software 2.1.0 (Qiagen, Germania).*

**Assenza di predisposizione genetica allo sviluppo di più alti livelli di BAFF**

L'analisi del suo DNA non ha rilevato la presenza della variante genica specifica nel gene che codifica per BAFF. Questo è un dato sicuramente positivo e indica, qualora siano stati identificati livelli elevati di questa citochina, che il controllo dello stile di vita (alimentazione, attività fisica e integrazione personalizzata) possa modulare efficacemente questi livelli.

La produzione di BAFF dipende dalla risposta immunologica a stimoli esterni come a stimoli endogeni. Tra questi, come spiegato da Lied<sup>(F3)</sup>, l'alimentazione ha un ruolo primario e il contatto ripetuto con gli stessi alimenti contribuisce a mantenere alto il suo livello. Il BAFF è coinvolto in gran parte dei processi difensivi dell'organismo ed è fortemente implicato nella regolazione della produzione di anticorpi. Un aumento ingiustificato di BAFF può portare ad esempio alla produzione di autoanticorpi in eccesso favorendo lo sviluppo di malattie autoimmuni. Il BAFF stesso può avere un ruolo in molte delle malattie e dei disturbi oggi più diffusi e frequenti, coinvolgendo pelle, articolazioni, muscoli, sistema endocrino e metabolismo.

Per una corretta e efficace prevenzione di queste malattie, controllare l'innalzamento del BAFF è uno strumento di forte significato clinico. Pertanto, i livelli di BAFF misurati e attualmente presenti nel suo organismo dipendono in larga misura da fattori ambientali e anche il modo in cui si nutre ha un ruolo determinante. Il BAFF, infatti, si innalza quando un alimento o dei gruppi di alimenti immunologicamente simili vengono consumati in eccesso o in modo ripetuto nel tempo<sup>(F1-F3)</sup>.

L'approccio dietetico suggerito permetterà quindi di modulare le risposte infiammatorie e i livelli di BAFF con queste correlate.





## Interpretazione del risultato del laboratorio

Il risultato della ricerca di agenti patogeni è stato negativo. Questo significa che non sono stati trovati agenti patogeni nel campione analizzato.

Per il campione analizzato non sono stati trovati agenti patogeni. Questo significa che non sono stati trovati agenti patogeni nel campione analizzato.

Il risultato della ricerca di agenti patogeni è stato negativo.

Il risultato della ricerca di agenti patogeni è stato negativo. Questo significa che non sono stati trovati agenti patogeni nel campione analizzato.

Il risultato della ricerca di agenti patogeni è stato negativo. Questo significa che non sono stati trovati agenti patogeni nel campione analizzato.

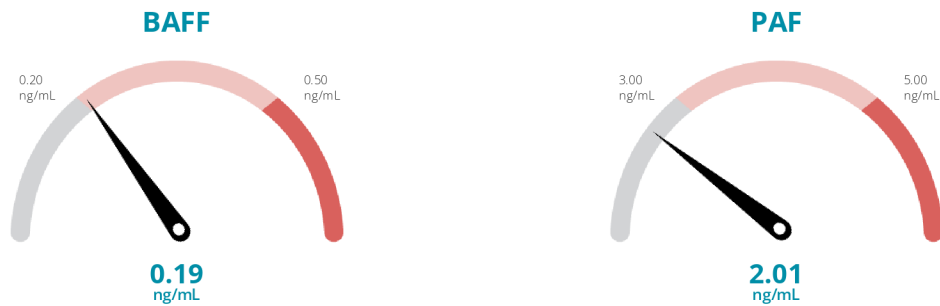
Il risultato della ricerca di agenti patogeni è stato negativo. Questo significa che non sono stati trovati agenti patogeni nel campione analizzato.

Il risultato della ricerca di agenti patogeni è stato negativo. Questo significa che non sono stati trovati agenti patogeni nel campione analizzato.

Potrai leggere tutti i contenuti  
all'interno del tuo referto



## DIAGNOSI DEI LIVELLI DI INFIAMMAZIONE



La lettura integrata dei valori riscontrati dall'analisi laboratoriale nel suo plasma non evidenzia valori elevati di citochine infiammatorie correlate con il cibo, per questa ragione sono stati evidenziati i soli gruppi alimentari più significativi. La maggiore o minore intensità del suo piano alimentare potrà essere guidata dalla condizione clinica.

Il **BAFF** è prodotto in numerosi tessuti diversi da cellule immunitarie. L'interazione con il cibo può indurre la produzione di BAFF che a sua volta stimola il sistema immunitario alla produzione di anticorpi.

Il **PAF** è un mediatore lipidico, indicatore d'infiammazione dovuta a cause diverse, tra cui sono comprese risposte infiammatorie correlate al cibo e fenomeni di tipo allergico.

BAFF e PAF sono citochine coinvolte in numerose reazioni immunologiche e sono importanti per l'attivazione dell'intero sistema immunitario e non sono quindi solo connesse con l'aspetto nutrizionale. Tuttavia, un corretto approccio nutrizionale è spesso in grado di ridurre i livelli di PAF e/o di BAFF e dell'infiammazione a essi connessa.

Potrà analizzare nuovamente questi valori in futuro in funzione dei risultati ottenuti.

## DIAGNOSI DI PROFILO ALIMENTARE

### I Grandi Gruppi Alimentari

evidenziati dalla lettura dei valori di IgG, che ne indicano l'eccessiva o ripetuta utilizzazione alimentare sono:

**Frumento e Glutine**



**Latte**



**Nichel**



### Attenzione a

**LIEVITI** - In considerazione della presenza di un livello di IgG per il gruppo dei Lieviti, si chiede di non usare sistematicamente o quotidianamente prodotti fermentati o contenenti lieviti (miele, formaggi, prodotti da forno, yogurt, vino o aceto ad esempio) nella composizione della settimana alimentare.

#### ALLERGIE (IgE)

Gli anticorpi valutati da questo test sono Immunoglobuline G il cui livello può talvolta calare fino quasi a zero quando da tempo non si assume un alimento. Chi abbia documentate allergie IgE ad alcuni alimenti o abbia avuto reazioni anafilattiche dopo avere ingerito alcuni cibi NON deve reintrodurli nel piano dietetico (anche se qui eventualmente indicati) se non sotto diretto controllo medico.



## I GRUPPI ALIMENTARI



### Scheda del gruppo **FRUMENTO E GLUTINE**

FANNO PARTE  
DI QUESTO  
GRUPPO



FARINA



PASTA



PANE



WHISKY



CAFFÈ D'ORZO

Per una corretta impostazione dietetica bisogna prendere in considerazione sia il grano tenero che il grano duro, anche la sola crusca e inoltre tutti i cereali che contengono glutine, come orzo, farro, Kamut, segale, enkir. Al contrario, riteniamo che l'avena sia uno dei cereali indicati per la sostituzione insieme a riso, miglio, grano saraceno, mais, quinoa, amaranto, sorgo, teff e soia.

La presenza di IgG alimento-specifiche per il gruppo Frumento e Glutine indica un consumo eccessivo o ripetuto nel tempo degli alimenti che appartengono a questo gruppo. In nessun caso il test può rivelare una celiachia o una allergia IgE mediata al frumento (diagnosticabile solo attraverso altri esami di approfondimento).

Tutti i cereali presenti in questo gruppo, oltre a contenere glutine, contengono anche altri antigeni proteici, e recentemente sono stati individuati anche alcuni antigeni carboidratici. Per questo motivo è importante, nei giorni di dieta, evitare anche il consumo di farine di frumento senza glutine (deglutinate).

Si controllino inoltre con molta attenzione le etichette dei vari prodotti e gli ingredienti in essi contenuti. Il suggerimento è quello di consumare il più possibile i semplici cereali alternativi o le loro farine, prodotti fatti in casa o prodotti di estrusione come gallette o estrusi di cereali consentiti.

### **AVENA E CELIACHIA**

In presenza di una diagnosi di celiachia le evidenze sperimentali indicano che l'avena sia ben tollerata dalla maggior parte dei celiaci, tuttavia persistono ancora delle perplessità e alcune minoranze mostrano una risposta immune. Per tale ragione si suggerisce ai celiaci di consultare le linee guida riportate nel proprio paese di residenza e di consumare solo eventualmente i prodotti di cui si garantisce l'idoneità dell'avena impiegata. La decisione di includere qualsiasi tipo di avena nella dieta senza glutine di un paziente celiaco deve essere discussa con il proprio medico.











**Alimenti compresi nel gruppo**  
**LATTE**

- **Latte e suoi derivati** (es. latte pastorizzato, latte sterilizzato, latte condensato, latte evaporato, latte in polvere, latte magro, latte intero, latte a lunga conservazione, latte di capra, latte di pecora, latte di asina, latte di mucca, latte di cavallo, latte di camoscio, latte di capra, latte di pecora, latte di asina, latte di mucca, latte di cavallo, latte di camoscio)
- **Forme solide del latte** (es. latte condensato, latte evaporato, latte in polvere, latte magro, latte intero, latte a lunga conservazione, latte di capra, latte di pecora, latte di asina, latte di mucca, latte di cavallo, latte di camoscio)
- **Yogurt e derivati** (es. yogurt, yogurt magro, yogurt intero, yogurt a lunga conservazione, yogurt di capra, yogurt di pecora, yogurt di asina, yogurt di mucca, yogurt di cavallo, yogurt di camoscio)
- **Prodotti confezionati per l'infanzia** (es. latte magro, latte intero, latte a lunga conservazione, latte di capra, latte di pecora, latte di asina, latte di mucca, latte di cavallo, latte di camoscio)
- **Prodotti di pasticceria e dolci** (es. biscotti, pasticcini, dolci, latte magro, latte intero, latte a lunga conservazione, latte di capra, latte di pecora, latte di asina, latte di mucca, latte di cavallo, latte di camoscio)

Potrai leggere tutti i contenuti  
all'interno del tuo referto

- **Altri prodotti di latte** (es. latte magro, latte intero, latte a lunga conservazione, latte di capra, latte di pecora, latte di asina, latte di mucca, latte di cavallo, latte di camoscio)



Scheda del gruppo  
**NICHEL SOLFATO**

Recaller



La scheda di gruppo è composta da tre sezioni: la prima è dedicata alla descrizione generale del gruppo, la seconda alla descrizione delle schede del gruppo e la terza alla descrizione delle schede del gruppo.

La scheda di gruppo è composta da tre sezioni: la prima è dedicata alla descrizione generale del gruppo, la seconda alla descrizione delle schede del gruppo e la terza alla descrizione delle schede del gruppo.

Potrai leggere tutti i contenuti  
all'interno del tuo referto

La scheda di gruppo è composta da tre sezioni: la prima è dedicata alla descrizione generale del gruppo, la seconda alla descrizione delle schede del gruppo e la terza alla descrizione delle schede del gruppo.

La scheda di gruppo è composta da tre sezioni: la prima è dedicata alla descrizione generale del gruppo, la seconda alla descrizione delle schede del gruppo e la terza alla descrizione delle schede del gruppo.

La scheda di gruppo è composta da tre sezioni: la prima è dedicata alla descrizione generale del gruppo, la seconda alla descrizione delle schede del gruppo e la terza alla descrizione delle schede del gruppo.



## IL TUO REFERTO

Il tuo referto è un documento che contiene tutti i dati relativi al tuo esame, i risultati e le conclusioni. È un documento importante che ti permette di conoscere lo stato della tua salute e di prendere le decisioni giuste per il tuo benessere.

Il referto è un documento che contiene tutti i dati relativi al tuo esame, i risultati e le conclusioni. È un documento importante che ti permette di conoscere lo stato della tua salute e di prendere le decisioni giuste per il tuo benessere.

### CONTENUTI DEL REFERTO

Il referto contiene tutti i dati relativi al tuo esame, i risultati e le conclusioni. È un documento importante che ti permette di conoscere lo stato della tua salute e di prendere le decisioni giuste per il tuo benessere.

Potrai leggere tutti i contenuti  
all'interno del tuo referto



## DIETA DI ROTAZIONE

### La dieta di rotazione

La sua nuova impostazione alimentare può iniziare con la consapevolezza che, come avviene con lo svezzamento infantile di cui ricalchiamo le strategie, nel corso di pochi mesi l'infiammazione da cibo tornerà sotto controllo, con miglioramenti di forte impatto sul suo stato generale, sulla sua salute e sul suo benessere.



#### Pasti di controllo (dieta)

Comporre sempre il proprio pasto solo con alimenti presenti nella lista degli alimenti consentiti.



#### Pasti liberi

Nei pasti liberi è possibile reinserire tutti gli alimenti che si è soliti consumare abitualmente, inclusi quelli elencati nella lista dei cibi da controllare.

### Rotazione standard: le prime 4 settimane

Lo schema alimentare iniziale deve essere applicato tutti i giorni, ad eccezione di un giorno infrasettimanale (di solito il mercoledì) e in 4 pasti nel fine settimana (di solito, sabato sera e tutta la domenica).

	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
Colazione	🔄	🔄	😊	🔄	🔄	🔄	😊
Pranzo	🔄	🔄	😊	🔄	🔄	🔄	😊
Cena	🔄	🔄	😊	🔄	🔄	😊	😊

### Rotazione standard: le 8 settimane seguenti

Dieta di rotazione successiva.

	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
Colazione	🔄	🔄	😊	🔄	🔄	😊	😊
Pranzo	🔄	🔄	😊	🔄	🔄	😊	😊
Cena	🔄	😊	😊	🔄	🔄	😊	😊

### Mantenimento

	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
Colazione	😊	🔄	😊	😊	🔄	😊	😊
Pranzo	😊	🔄	😊	😊	🔄	😊	😊
Cena	😊	🔄	😊	😊	🔄	😊	😊

### Rotazione speciale (giovani under 14 e festività)

La seguente dieta è indicata per ragazzi di età inferiori a 14 anni, che hanno bisogno di avere un'alimentazione sempre variegata, e per gli adulti che si trovano ad esempio in vacanza.

	lun	mar	mer	gio	ven	sab	dom
Colazione	😊	🔄	😊	😊	🔄	😊	😊
Pranzo	😊	🔄	😊	😊	🔄	😊	😊
Cena	😊	🔄	😊	😊	🔄	😊	😊







## Dashboard

1	2	3
4	5	6
7	8	9
10	11	12
13	14	15
16	17	18
19	20	21
22	23	24
25	26	27
28	29	30
31	32	33
34	35	36
37	38	39
40	41	42
43	44	45
46	47	48
49	50	51
52	53	54
55	56	57
58	59	60
61	62	63
64	65	66
67	68	69
70	71	72
73	74	75
76	77	78
79	80	81
82	83	84
85	86	87
88	89	90
91	92	93
94	95	96
97	98	99
100	101	102

Potrai leggere tutti i contenuti all'interno del tuo referto



# ALIMENTI DA EVITARE NEI PASTI CONTROLLATI (DIETA)



• Alimenti da evitare	• Alimenti da evitare	• Alimenti da evitare
• Alimenti da evitare	• Alimenti da evitare	• Alimenti da evitare
• Alimenti da evitare	• Alimenti da evitare	• Alimenti da evitare
• Alimenti da evitare	• Alimenti da evitare	• Alimenti da evitare
• Alimenti da evitare	• Alimenti da evitare	• Alimenti da evitare

Potrai leggere tutti i contenuti all'interno del tuo referto

• Alimenti da evitare	• Alimenti da evitare	• Alimenti da evitare
• Alimenti da evitare	• Alimenti da evitare	• Alimenti da evitare
• Alimenti da evitare	• Alimenti da evitare	• Alimenti da evitare
• Alimenti da evitare	• Alimenti da evitare	• Alimenti da evitare
• Alimenti da evitare	• Alimenti da evitare	• Alimenti da evitare

1. ANAMNESI

- Sintomi
- Durata
- Localizzazione
- Intensità
- Fattori scatenanti
- Fattori allevianti
- Storia clinica
- Storia familiare
- Storia sociale

2. ESAME FISICO

- Stato generale
- Peso
- Altezza
- Temperatura
- Frequenza cardiaca
- Frequenza respiratoria
- Pressione arteriale
- Saturazione di ossigeno
- Rumori cardiaci
- Rumori polmonari
- Rumori addominali
- Rumori vascolari
- Reflessi
- Stato neurologico
- Stato dermatologico
- Stato oculare
- Stato uditivo
- Stato nasale
- Stato orale
- Stato genitale
- Stato anale

3. DIAGNOSI

• Diagnosi

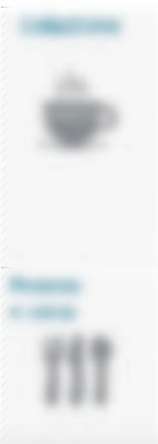
Potrai leggere tutti i contenuti all'interno del tuo referto

- Sintomi
- Durata
- Localizzazione
- Intensità
- Fattori scatenanti
- Fattori allevianti
- Storia clinica
- Storia familiare
- Storia sociale



### Idee di menù

Le idee di menù sono pensate per suggerire la dieta e l'attività fisica in base alle tue esigenze, per farti sentire bene e  
spirituale.



- Tutti i contenuti della dieta e dell'attività fisica sono personalizzati in base alle tue esigenze, e sono di facile  
utilizzo.
- Le idee di menù sono pensate per darti un'idea di come organizzare la tua dieta e l'attività fisica, con  
una lista di ingredienti e ricette.
- Le idee di menù sono pensate per darti un'idea di come organizzare la tua dieta e l'attività fisica, con  
una lista di ingredienti e ricette.

Potrai leggere tutti i contenuti  
all'interno del tuo referto

### In generale considerare

Il referto è un documento che contiene i risultati dell'analisi e delle attività consigliate per migliorare la tua salute.

## I FONDAMENTI DEL MANGIAR SANO

Il bilanciamento dei nutrienti ad ogni pasto, compresa la prima colazione, è essenziale per mantenere un sano equilibrio nell'organismo. La proporzione tra i vari nutrienti è fondamentale perché influisce sul modo in cui l'organismo li assorbe e li utilizza. Se il pasto è troppo ricco di carboidrati semplici, come zuccheri o cibi raffinati, l'organismo assorbirà rapidamente grandi quantità di glucosio, provocando picchi glicemici dannosi. Se invece assicuriamo ad ogni pasto la presenza di fibre, proteine e grassi, rallentiamo l'assorbimento dei carboidrati ed evitiamo così i picchi di glucosio; questo ci consente di garantire al nostro organismo un'energia costante nel corso della giornata.



I continui sali e scendi glicemici causati da pasti sbilanciati generano infiammazione e innescano processi di glicazione. Inoltre, repentine e ripetute oscillazioni glicemiche possono provocare sensazione di fame, desiderio di cibi dolci, difficoltà di concentrazione, stanchezza fisica e mentale e, nel lungo periodo, possono portare ad accumulo di peso e altri disturbi legati al metabolismo zuccherino.

Per evitare questi effetti negativi, ogni pasto, compresa la colazione, dovrebbe essere composto da una quantità bilanciata di proteine, carboidrati integrali, frutta e verdura.

Per bilanciare correttamente i nutrienti in ogni pasto, la Harvard Medical School ha elaborato uno schema di facile interpretazione.

Un modo semplice ed efficace per ottenere il giusto equilibrio tra proteine, carboidrati e vegetali è quello di prendere come riferimento il volume rappresentato da una porzione di proteine (ad esempio pesce, uova, pollame, tofu ecc.) e generare un volume uguale di carboidrati integrali (come frumento, orzo, quinoa, avena, riso integrale, pane integrale, patate). A questo punto il volume di vegetali, frutta e verdura dovrebbe essere pari alla somma dei volumi di carboidrati e proteine.

In generale, per un'alimentazione sana ed equilibrata, è sufficiente individuare uno o più alimenti appartenenti alle diverse categorie alimentari (vedi la tabella) rispettando i volumi descritti nel piatto del mangiar sano e tenendo però conto delle sue specifiche indicazioni personalizzate riportate nel presente referto medico.

## RECERCA DEL REFERTO

### Conclusión

El paciente presenta una lesión de tipo... (text is blurred)

### Examen físico

Examen físico... (text is blurred)

### Examen de laboratorio

Examen de laboratorio... (text is blurred)

Examen de laboratorio... (text is blurred)

Examen de laboratorio... (text is blurred)

Examen de laboratorio... (text is blurred)

Potrai leggere tutti i contenuti  
all'interno del tuo referto

Examen de laboratorio... (text is blurred)

Examen de laboratorio... (text is blurred)



## LA PRESSIONE SANGUINICA

La pressione sanguigna è la forza che spinge il sangue all'interno delle arterie. È misurata in millimetri di mercurio (mmHg) e si esprime in due valori: il primo indica la massima pressione (sistolica) e il secondo la minima (diastolica).

La pressione sanguigna normale è inferiore a 120/80 mmHg. Una pressione superiore a 140/90 mmHg indica un'ipertensione. Se la pressione è superiore a 180/120 mmHg, si parla di ipertensione grave. È importante monitorare la pressione sanguigna regolarmente e seguire le indicazioni del medico.

La pressione sanguigna può essere influenzata da molti fattori, tra cui lo stress, l'alimentazione, l'attività fisica e l'assunzione di farmaci. È importante adottare uno stile di vita sano per mantenere la pressione sanguigna sotto controllo.

### Stato immunologico sulla relazione tra FcγR specifici IgE, infiammazione e infiammazione

La relazione tra FcγR specifici IgE, infiammazione e infiammazione è un argomento di ricerca attuale.

La ricerca ha dimostrato che l'infiammazione e l'infiammazione sono correlate. È importante studiare la relazione tra questi fattori per comprendere meglio i meccanismi della malattia.

Potrai leggere tutti i contenuti  
all'interno del tuo referto

Il referto è un documento medico che contiene tutte le informazioni relative alla visita e agli esami. È importante leggerlo attentamente per comprendere lo stato di salute e le eventuali terapie da seguire.

La lettura del referto è un processo che richiede tempo e attenzione. È importante dedicare un momento specifico per leggere e discutere il referto con il medico.

Il referto è un documento che può essere consultato in qualsiasi momento. È importante conservarlo in un luogo sicuro e accessibile.

- [Home](#)
- [Chi siamo](#)
- [Contattaci](#)
- [Privacy Policy](#)
- [Termini e Condizioni](#)
- [FAQ](#)
- [Glossario](#)
- [Ricerca](#)





Benvenuto in Recaller

10/10/2017

Recaller è una soluzione per medici e ospedali per la gestione e archiviazione dei referti di laboratorio. Permette di accedere ai referti in qualsiasi momento e da qualsiasi luogo, con un'interfaccia intuitiva e moderna. Recaller è una soluzione completa per la gestione dei referti di laboratorio e per la gestione dei dati.

**Benvenuto in Recaller**

Se hai bisogno di assistenza o di informazioni, contatta il nostro servizio clienti.

Potrai leggere tutti i contenuti  
all'interno del tuo referto



