

Estudio Genético INTOLERANCIAS Y ALERGIAS ALIMENTARIAS

El 20% de la población de la Argentina y a nivel mundial tiene intolerancias alimentarias, la mayoría de los casos son por proteínas, hidratos de carbono (lactosa por lejos el más frecuente, luego el gluten, prefiero decirle trigo) y aminos biogénicas (histamina).

Las manifestaciones gastrointestinales son la presentación más frecuente de estas condiciones, y como muy frecuentemente son inespecíficas, la mayoría de estas personas están años sin un diagnóstico específico.

La dificultad es que los mismos síntomas pueden ser por intolerancia a la lactosa, celiaquía o colon irritable, entre tantas posibilidades.

Tenemos una gran correlación de los marcadores genéticos con los síntomas. Y, a su vez, una gran experiencia en el manejo. Pero, siempre es necesario correlacionar los resultados del informe con la clínica, ya que nuestro rol no es adivinar, sino que la persona entienda que la pase y la ayudemos a sentirse mejor.

Conocé qué analizamos en este estudio:

- Celiaquía
- Manejo de los hidratos de carbono ("agricultor vs. cazador"): intolerancia a las harinas
- Intolerancia a lactosa
- Intolerancia a la histamina
- Intolerancia a la ergotioneína
- Intolerancia a la solanáceas
- Alergia al maní
- Alergia al trigo
- Alergia al camarón
- Alergia a la proteína de la leche de vaca

- Metabolismo de la cafeína
- Ansiedad inducida por la cafeína
- Hipersensibilidad a la sal

