

ALCAT TEST®





¿Qué es el ALCAT test?

Es un test biológico que permite detectar intolerancias alimentarias. sirve para evaluar a qué alimentos podés ser sensible o bien a cuáles tu organismo presenta intolerancia.

Mediante un análisis de sangre se reproduce "in vitro" en el laboratorio la reacción de las células sanguíneas frente a 150 alimentos, 50 aditivos alimentarios, químicos ambientales y medicamentos de consumo habitual.

Estudiando el comportamiento específico de nuestras células frente a cada alimento e identificando qué alimentos son los que tu organismo metaboliza en forma adecuada y cuáles son los que deberías evitar.

Los resultados del ALCAT test te ayudarán a identificar estos alimentos para que tu alimentación sea realmente saludable.









ES LA REACCIÓN NOCIVA O AGRESIVA QUE PROVOCAN ALGUNAS SUSTANCIAS PRESENTES EN CIERTOS ALIMENTOS EN NUESTRO ORGANISMO.

Algunas reacciones que pueden provocar:

DOLORES DE CABEZA FRECUENTES, FATIGA CRÓNICA, RINITIS, TRASTORNOS GASTROINTESTINALES, DERMATOLÓGICOS O RESPIRATORIOS; DOLORES ARTICULARES O PROBLEMAS CON DIETAS PARA BAJAR DE PESO.

Muchas personas aún no saben que sufren de intolerancia, debido a que sus síntomas pueden variar y con frecuencia aparecen horas o incluso días después de consumir los alimentos.

La intolerancia puede ser provocada por los alimentos, colorantes y/o conservantes de uso habitual.

Una vez realizado el test ¿cómo me ayudarán los resultados?



LUEGO DE REALIZARLO, RECIBIRÁS UN INFORME PRECISO Y FÁCIL DE ENTENDER.

Categorizado con códigos de color indicando qué alimento fue reactivo y su grado de reacción (*severo, moderado o leve*). Los resultados también identifican claramente los alimentos no reactivos o "seguros" colocándolos en la sección verde, organizados por grupos de alimentos.

Sector rojo.

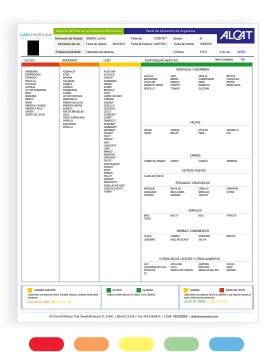
Alimentos que indican intolerancia severa.

Sector naranja.

Alimentos que indican una intolerancia moderada.

Sector amarillo.

Alimentos que indican intolerancia leve.



Sector verde.

Alimentos que no presentaron reacción de intolerancia.

Sector azul.

Esta sección indica si ud. presenta intolerancia a alguno de estos 4 grupos:



- 1. Cándida Albicans, es una levadura presente en todos nosotros pero que cuando su presencia aumenta en forma desmedida puede ocasionar trastornos.
- **2. Glúten:** presente en alimentos que contenga trigo, avena, cebada o centeno (por ejemplo los panificados).
- 3. La Caseína, presente en productos lácteos.
- **4.** Alimentos que deba evitar por la similitud de sus enlaces químicos con alimentos que han reaccionado en forma positiva.

ALCAT TEST®

PANELES DE ALIMENTOS

Α

ACEITUNA, AJO, ANANÁ, ARROZ, ATÚN, AVENA, AZUCAR DE CAÑA, BANANA, BATATA, BERENJENA, BRÓCOLI, CACAO, CAFÉ, CALABAZA, CARNE VACUNA, CEBADA, CEBOLLA, CENTENO, CERDO, CLARA DE HUEVO, COLA, ESPINACA, FRUCTOSA, FRUTILLA, LECHE DE VACA, LEVADURA DE PANADERIA, LIMÓN, MAÍZ, MANÍ, MANZANA, MELÓN, MENTA, MIEL, NARANJA, PAPA, PAVO, PEPINO, PERA, POLLO, REPOLLO, SALMÓN, SEMILLA DE GIRASOL, SOJA, TÉ, TOMATE, TRIGO, UVA, VAINILLA, YEMA DE HUEVO, ZANAHORIA.

B

ALBAHACA, ALCAUCIL, ALMENDRA, APIO, ARVEJA, AVELLANA, AZAFRAN, CABALLA, CANDIDA ALBICANS, CASEINA, CASTAÑAS DE CAJU, CEREZA. CHAMPIGNON, CIRUELA, COLIFLOR, CORDERO, DURAZNO, ESPÁRRAGOS, GARBANZO, GLIADINA, GLUTEN, HIGADO DE VACA, KIWI, LAUREL, LECHUGA, LENGUADO, LENTEJA, LEVADURA DE CERVEZA, MALTA, MIJO, MOSTAZA, NUEZ, ORÉGANO, PALTA, PEREJIL, PIMIENTA NEGRA, PIMIENTO ROJO, POMELO, POROTO, PUERRO, REMOLACHA, REPOLLO DE BRUSELAS, SANDÍA, SARDINA, SEMILLAS DE LINO, SÉSAMO, SUERO DE LECHE, TRUCHA, YERBA, ZUCCHINI.

C

ACELGA, ALMEJA, ARÁNDANO, ARENQUE, BACALAO, BERRO, CAMARÓN, CANELA, CARNE DE VENADO, CHAUCHAS, CLAVO, COCO, COMINO, CONEJO, CURCUMA, CURRY, DAMASCO, DÁTILES, ENDIVIA, ENELDO, FRAMBUESA, GRANADA, GROSELLA, HIGO, HINOJO, JENGIBRE, LANGOSTA, LECHE DE CABRA, LIMA, MANGO, MANZANILLA, MEJILLONES, MERLUZA, MORA, NABO, NUEZ MOSCADA, OSTRA, PAPAYA, PIMENTON DULCE, PIMIENTA CAYENA, PIMIENTO VERDE, PISTACHO, RABANITO, RADICHETA, SALVIA, SEMILLAS DE ANIS, TAPIOCA, TERNERA, TRIGO SARRACENO, ZAPALLO.

COLORANTES Y CONSERVANTES

ACETAMINOFENO, ACID BLUE 3 PATENT V, ACIDO BENZOICO, ACIDO CITRICO, ACIDO SÓRBICO, AMARILLO #5 TARTRAZINA, AMARILLO #6 OCASO, AMOXICILINA, AMPICILINA, ANNATTO, ASPARTAME, ASPIRINA, AZUL #1 AZUL BRILLANTE, AZUL #2 INDIGO CARMIN, BHA, BHT, CARMOISINE, CLORO, CLORURO DE AMONIO, DELTAMETRIN, DICLOFENAC, DIFLUNISAL, ERYTHRITOL, ESTREPTOMICINA, FLUORURO, GENTAMICINA, IBUPROFENO, INDOMETACINA, KETOPROFEN, MONOGLUTAMATO DE SODIO, NAPROXENO, NEGRO BRILLANTE, NEOMICINA, NISTATINA, PENICILAMINA, PENICILINA, PIROXICAM, POLISORBATO 80, RAIZ DE LIRIO BLANCO, RED #4 CARMINE, ROJO #40 ALLURA, SACARINA, SUCRALOSA, SULFAMETOXAZOL, SULFATO DE NIQUEL, SULFITO DE SODIO, SULINDAC, TETRACICLINA, VERDE #3, VERDE RAPIDO, XYLITOL.



Se realiza con una simple muestra de sangre en cualquiera de nuestras sedes (consultar direcciones).

No permitas que la comida te haga daño.





Comunícate por whatsapp y coordiná la entrevista con nuestros profesionales.

(011) 15-5763-2121





En base a la entrevista, la nutricionista te sugerirá el tipo de test adecuado según tus síntomas.





Elegí la sede donde prefieras hacerte la extracción de sangre.





Recibirás un informe personal por mail categorizado por códigos de color, muy fácil de entender.

Si aún tenés alguna duda, por favor comunicate con nosotros a través de alguno de estos medios:

	'alcattest
Q (011) 1	5-5763-2121

