

Food detective intolerantie test:

Spoor voedingsintoleranties op met de Food detective test

De Food detective is een voedsel intolerantie test en identificeert voedingsmiddelen die de productie van IgG-antistoffen veroorzaken. De aanwezigheid van IgG-antistoffen kan betekenen dat je een intolerantie voor bepaalde voedingsmiddelen hebt, wat kan leiden tot verschillende klachten en ongemakken. Nadat de diagnose eenmaal is gesteld, weet je welke voedingsmiddelen de klachten veroorzaken en kun je deze in je eetpatroon vermijden.

Gevoeligheid voor bepaalde voedingsmiddelen

Intolerantie voor bepaalde voedingsmiddelen is in de regel niet levensbedreigend, maar kan er wel toe leiden dat je je flink beroerd voelt. De symptomen van een intolerantie voor voedingsmiddelen kunnen met een vertraging van uren tot dagen optreden. Het is daarom vaak moeilijk vast te stellen welke voedingsmiddelen de problemen veroorzaken. Veel voorkomende klachten zijn:

- vermoeidheid
- een opgeblazen gevoel
- buikkrampen
- migraine
- gewrichtspijn
- aanhoudende jeuk
- acne.

Wat is een voedselintolerantie?

Voedselintolerantie is inmiddels een groot probleem geworden bij kinderen, tieners en volwassenen. Volgens Allergy UK lijdt naar vermoeden ongeveer 45% van de volwassen bevolking aan voedselintolerantie en dit percentage neemt jaarlijks toe. De opvatting dat door IgG (antistoffen) veroorzaakte voedselintolerantie een verklaring kan bieden voor veel chronische symptomen en aandoeningen die eerder niet aan voedsel gelinkt werden, wordt steeds breder gedeeld. Voedselintolerantie kan zich (over tijd) in verschillende organen voordoen, wat leidt tot het ontbreken van specifieke klinische symptomen. Ook kunnen reacties zich pas in de periode van 8 tot 72 uur na opname van voedsel voordoen, waardoor de oorzaak vaak lastig te achterhalen is.

Voedselintolerantie en IgG-antistoffen

Tot voor kort werd de term 'voedselintolerantie' gebruikt om iedere reactie op voeding te beschrijven, waarbij het immuunsysteem niet de hoofdrol speelde. Tegenwoordig wordt de term steeds vaker geassocieerd met abnormale reacties waarbij het immuunsysteem en specifieke IgG-antistoffen zijn betrokken. Als je gedurende lange tijd niet getolereerde voedingsmiddelen consumeert kan dit ontstekingen veroorzaken.

Obesitas en voedselintolerantie

Overmatige gewichtstoename is niet in alle gevallen het resultaat van te veel eten en te weinig lichaamsbeweging. Een verband tussen voedselintolerantie en het niveau van specifieke IgG antilichamen wordt ook als mogelijke oorzaak van de ontwikkeling van obesitas gezien. Een voedsel intolerantietest en het aanpassen van het dieet is in dat geval een veilige en effectieve manier om je lichaamsgewicht te verlagen, en het werkt ook preventief door het verkleinen van de kans op de hierbij behorende ziekten.

Voedselintolerantie test

Voor het overgrote deel van de mensen met uiteenlopende symptomen wordt nooit een diagnose gesteld. Met de Food detective intolerantietest kun je voedingsmiddelen identificeren die de productie van IgC-antistoffen veroorzaken. Door vervolgens in je eetpatroon rekening te houden met geen of beperkte inname van voedingsmiddelen met hoge IgG-waarden zullen de klachten afnemen.

Specificaties / inhoud zelftest

Solution A – proefverduunningsmiddel 5ml
Solution B – detectoroplossing 5ml
Solution C – ontwikkelaaroplossing 5ml
Solution D – wasoplossing 100ml
Reaction Tray – testplaatje
Veiligheidslancet
Bloedafnamebuisje
Wisdoekje met alcohol
Pleister
Plastic afvalzakje



Biomarkers:

Test 46 onderdelen:

Haver, Tarwe, Rijst, Maïs, Rogge, Harde tarwe, Gluten, Amandelen, Paranoten, Cashewnoten, Zwarte thee, Walnoten, Koemelkeiwit, Ei, Kip, Lam, Rundvlees, Varkensvlees, Witvis mix, Zoetwater mix, Tonijn

Schaaldieren mix, Broccoli, Cacao, Witte kool, Appelen, Wortelen, Zwarte bessen, Prei, Olijven, Aardappelen, Sinaasappel/citroen, Selderij, Aardbeien, Gember, Groenten mix, Knoflook, Grapefruit, Champignons, Meloen mix, Gist, Pinda's, Sojabonen