



A200

Sensibilidad alimentaria a
más de 200 alimentos

SYNLAB 
SOLUTIONS IN DIAGNOSTICS

www.synlanb-sd.com



¿Por qué realizar este examen?

Las reacciones anómalas a los alimentos pueden clasificarse como tóxicas o no tóxicas. A su vez, las reacciones tóxicas se dividen en alérgicas e no alérgicas. Las reacciones alérgicas inmunológicas son procesos inmunológicos complejos que pueden ser mediados tanto por la inmunoglobulina E (IgE) como por los anticuerpos específicos de la inmunoglobulina G (IgG), contra los antígenos (proteínas) en los alimentos. Las reacciones mediadas por IgE son responsables de las verdaderas alergias alimentarias, mientras que las reacciones mediadas por IgG se caracterizan como hipersensibilidades alimentarias. Estas últimas pueden resultar de déficits enzimáticos (por ejemplo, lactosa) o la presencia de productos químicos o aditivos en los alimentos.

¿Qué es el examen?

El examen **A200** implica la determinación de anticuerpos IgG contra más de 200 proteínas alimenticias, basada en una dieta mediterránea. Es una prueba directa para la cuantificación de IgGs específicas en muestras de suero y, por lo tanto, más objetiva que otras pruebas que verifican cambios en la forma de los leucocitos o realizan análisis de bioresonancia.

¿Para quién está indicado?

- Pacientes con sospecha de sensibilidad alimentaria a partir de los 4 años;
- Pacientes que presentan cualquiera de los siguientes síntomas clínicos sin diagnóstico etiológico y/o sin mejora con tratamientos médicos habituales;
- Trastornos gastrointestinales: dolor abdominal, estreñimiento, diarrea, hinchazón abdominal, náuseas, acidez, úlceras y aftas, gastritis, colitis;
- Condiciones dermatológicas: acné, eczema, psoriasis, picazón y urticaria;
- Enfermedades neurológicas: dolores de cabeza, migrañas, mareos, vértigo;
- Cambios respiratorios: tos, bronquitis, asma, rinitis y condiciones psicológicas como ansiedad, depresión, fatiga, hiperactividad;
- Trastornos musculoesqueléticos: dolor, rigidez, artritis, fibromialgia;
- Otros: retención de líquidos.

Tecnología

Inmunoblot

Ventajas

GRUPO SYNLAB

Garantizado por la experiencia del líder europeo absoluto en diagnóstico laboratorial.

COMPLETO

Una simple muestra de suero para el análisis de 216 proteínas alimenticias, basado en una dieta mediterránea.

Información Adicional

DOCUMENTACIÓN – Disponible en SYNLAB Direct para clientes

- Consentimiento Informado;
- Cuestionario Clínico.

PREPARO

- Requiere 4 horas de ayuno.
- Se recomienda suspender los antihistamínicos 15 días antes de la recolección;
- La prueba no se recomienda para pacientes en tratamiento inmunosupresor y con corticosteroides;
- No se recomienda para mujeres embarazadas y niños menores de 8 años.



Tiempo de entrega

7 días laborables



Tipo de muestra

1 mL de suero

Información complementaria

Más información sobre los grupos de alimentos incluidos en el análisis A200:

A200 Lista de grupos de alimentos	
Vegetales y verduras	Carne
Legumbres	Fruta y frutos secos
Productos lácteos y huevos	Hierbas y especias
Pescados y mariscos	Cereales y granos