

ID ПАЦИЕНТА:



ИМЯ ПАЦИЕНТА:



ДАТА РОЖДЕНИЯ:



18.03.2011

ID ОБРАЗЦА:



QR-КОД:



80ADR201

ПРОАНАЛИЗИРОВАНО:



12.03.2024

ПРОВЕРЕННЫЕ АНТИГЕНЫ:



286

МЕТОД ИССЛЕДОВАНИЯ:



FOX

ЛЕЧАЩИЙ ВРАЧ:

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

Внутренний контроль качества (проверка достоверности GD) находился в пределах допустимого диапазона.

Лабораторный отчет: Обзор профиля IgG



Самая высокая измеренная концентрация IgG

0 - 9,99 мкг/мл



Низкий уровень IgG

10 - 19,99 мкг/мл



Средний уровень IgG

≥ 20 мкг/мл



Сильно повышенный уровень IgG

Молоко и Яйцо

Буйволиное молоко	28,69 мкг/мл	●●●	Моцарелла	41,17 мкг/мл	●●●
Верблюжье молоко	≤ 5,00 мкг/мл	●	Овечий сыр	27,32 мкг/мл	●●●
Гауда	43,07 мкг/мл	●●●	Овечьё молоко	20,04 мкг/мл	●●●
Камамбер	42,47 мкг/мл	●●●	Пармезан	36,31 мкг/мл	●●●
Козий сыр	29,82 мкг/мл	●●●	Пахта	26,41 мкг/мл	●●●
Козье молоко	23,19 мкг/мл	●●●	Перепелиное яйцо	15,91 мкг/мл	●●
Коровье молоко	35,06 мкг/мл	●●●	Творог	44,44 мкг/мл	●●●
Молоко коровье Bos d 4 * (Alpha-Lactalbumin)	≤ 5,00 мкг/мл	●	Эмменталь	36,29 мкг/мл	●●●
Молоко коровье Bos d 5 *(Beta-Lactoglobulin)	11,32 мкг/мл	●●	Яичный белок	42,83 мкг/мл	●●●
Молоко коровье Bos d 8 *(Casein)	43,30 мкг/мл	●●●	Яичный желток	41,53 мкг/мл	●●●

Мясо

Баранина	≤ 5,00 мкг/мл	●	Курица	≤ 5,00 мкг/мл	●
Говядина	≤ 5,00 мкг/мл	●	Мясо косули	≤ 5,00 мкг/мл	●
Индейка	≤ 5,00 мкг/мл	●	Оленина	11,32 мкг/мл	●●
Кабан	≤ 5,00 мкг/мл	●	Свинина	≤ 5,00 мкг/мл	●
Козлятина	≤ 5,00 мкг/мл	●	Страус	≤ 5,00 мкг/мл	●
Конина	≤ 5,00 мкг/мл	●	Телятина	≤ 5,00 мкг/мл	●
Кролик	≤ 5,00 мкг/мл	●	Утиное мясо	≤ 5,00 мкг/мл	●

Рыба и морепродукты

Атлантическая сельдь	≤ 5,00 мкг/мл	●	Морской язык	≤ 5,00 мкг/мл	●
Атлантическая треска	≤ 5,00 мкг/мл	●	Омар	≤ 5,00 мкг/мл	●
Атлантический морской окунь	≤ 5,00 мкг/мл	●	Осьминог	≤ 5,00 мкг/мл	●
Венериды	5,78 мкг/мл	●	Палтус	≤ 5,00 мкг/мл	●
Гребешок	6,61 мкг/мл	●	Пикша	≤ 5,00 мкг/мл	●
Двустворчатый моллюск	6,80 мкг/мл	●	Речной рак	≤ 5,00 мкг/мл	●
Дорада	≤ 5,00 мкг/мл	●	Рыба-меч	≤ 5,00 мкг/мл	●
Европейская камбала	≤ 5,00 мкг/мл	●	Северная креветка	≤ 5,00 мкг/мл	●
Европейская сардина	≤ 5,00 мкг/мл	●	Северная щука	≤ 5,00 мкг/мл	●
Европейский анчоус	≤ 5,00 мкг/мл	●	Сепия	≤ 5,00 мкг/мл	●
Икра	22,24 мкг/мл	●●●	Скат (морская лисица)	≤ 5,00 мкг/мл	●
Кальмар	≤ 5,00 мкг/мл	●	Скумбрия	≤ 5,00 мкг/мл	●
Карп	≤ 5,00 мкг/мл	●	Съедобный моллюск	≤ 5,00 мкг/мл	●

Краб	≤ 5,00 мкг/мл	●
Лосось	≤ 5,00 мкг/мл	●
Мидия обыкновенная	8,26 мкг/мл	●
Микс креветок	5,30 мкг/мл	●
Морские ушки	10,99 мкг/мл	●●
Морской черт	≤ 5,00 мкг/мл	●

Тунец	≤ 5,00 мкг/мл	●
Угорь	≤ 5,00 мкг/мл	●
Устрица	5,78 мкг/мл	●
Форель	≤ 5,00 мкг/мл	●
Хек	≤ 5,00 мкг/мл	●

Зерновые и семена

Амарант	≤ 5,00 мкг/мл	●
Глиадин пшеницы Tri a Gliadin *	11,33 мкг/мл	●●
Глютен	14,46 мкг/мл	●●
Гречка	≤ 5,00 мкг/мл	●
Кедровый орех	≤ 5,00 мкг/мл	●
Киноа	5,01 мкг/мл	●
Кукуруза	≤ 5,00 мкг/мл	●
Кунжут	≤ 5,00 мкг/мл	●
Льняные семена	≤ 5,00 мкг/мл	●
Мак	≤ 5,00 мкг/мл	●
Овёс	11,73 мкг/мл	●●
Подсолнечник	5,90 мкг/мл	●
Полба	6,57 мкг/мл	●
Просо	≤ 5,00 мкг/мл	●
Пшеница	6,80 мкг/мл	●

Пшеница однозернянка	7,63 мкг/мл	●
Пшеница польская	6,06 мкг/мл	●
Пшеница твёрдая	6,90 мкг/мл	●
Пшеничные отруби	5,41 мкг/мл	●
Рапс	19,59 мкг/мл	●●
Рис	≤ 5,00 мкг/мл	●
Рожь	9,35 мкг/мл	●
Ростки пшеницы	≤ 5,00 мкг/мл	●
Семена конопли	7,19 мкг/мл	●
Семена люпина	≤ 5,00 мкг/мл	●
Семена тыквы	6,41 мкг/мл	●
Солод (ячмень)	25,19 мкг/мл	●●●
Спельта	≤ 5,00 мкг/мл	●
Ячмень	≤ 5,00 мкг/мл	●

Орехи

Бразильский орех	≤ 5,00 мкг/мл	●
Грецкий орех	8,50 мкг/мл	●
Кешью	≤ 5,00 мкг/мл	●
Кокос	≤ 5,00 мкг/мл	●
Кокосовое молоко	16,84 мкг/мл	●●
Макадамия, орех	6,07 мкг/мл	●
Миндаль	≤ 5,00 мкг/мл	●

Орех кола	≤ 5,00 мкг/мл	●
Орех пекан	≤ 5,00 мкг/мл	●
Сладкий каштан	≤ 5,00 мкг/мл	●
Сыть (чуфа)	9,47 мкг/мл	●
Фисташка	≤ 5,00 мкг/мл	●
Фундук	≤ 5,00 мкг/мл	●

Бобовые

Арахис	≤ 5,00 мкг/мл	●
Белая фасоль	≤ 5,00 мкг/мл	●
Бобы мунг	≤ 5,00 мкг/мл	●

Нут	≤ 5,00 мкг/мл	●
Сахарный горошек	≤ 5,00 мкг/мл	●
Соя	≤ 5,00 мкг/мл	●

Горох	≤ 5,00 мкг/мл	●	Тамаринд	≤ 5,00 мкг/мл	●
Зеленая фасоль	≤ 5,00 мкг/мл	●	Чечевица	≤ 5,00 мкг/мл	●

Фрукты

Абрикос	≤ 5,00 мкг/мл	●	Красная смородина	≤ 5,00 мкг/мл	●
Ананас	25,83 мкг/мл	●●●	Крыжовник	≤ 5,00 мкг/мл	●
Апельсин	6,56 мкг/мл	●	Лайм	≤ 5,00 мкг/мл	●
Арбуз	5,47 мкг/мл	●	Лимон	≤ 5,00 мкг/мл	●
Банан	≤ 5,00 мкг/мл	●	Личи	≤ 5,00 мкг/мл	●
Бузина	≤ 5,00 мкг/мл	●	Малина	6,43 мкг/мл	●
Виноград	≤ 5,00 мкг/мл	●	Манго	≤ 5,00 мкг/мл	●
Вишня	8,71 мкг/мл	●	Мандарин	≤ 5,00 мкг/мл	●
Гранат	≤ 5,00 мкг/мл	●	Маракуйя	≤ 5,00 мкг/мл	●
Грейпфрут	≤ 5,00 мкг/мл	●	Нектарин	≤ 5,00 мкг/мл	●
Груша	≤ 5,00 мкг/мл	●	Папайя	≤ 5,00 мкг/мл	●
Дыня	≤ 5,00 мкг/мл	●	Персик	≤ 5,00 мкг/мл	●
Ежевика	≤ 5,00 мкг/мл	●	Слива	≤ 5,00 мкг/мл	●
Изюм	≤ 5,00 мкг/мл	●	Физалис	≤ 5,00 мкг/мл	●
Инжир	≤ 5,00 мкг/мл	●	Финик	≤ 5,00 мкг/мл	●
Киви	7,47 мкг/мл	●	Черника	≤ 5,00 мкг/мл	●
Клубника	26,92 мкг/мл	●●●	Шелковица	≤ 5,00 мкг/мл	●
Клюква	≤ 5,00 мкг/мл	●	Яблоко	≤ 5,00 мкг/мл	●

Овощи

Авокадо	9,35 мкг/мл	●	Олива	≤ 5,00 мкг/мл	●
Артишок	≤ 5,00 мкг/мл	●	Пак-чой/китайская капуста	≤ 5,00 мкг/мл	●
Баклажан	≤ 5,00 мкг/мл	●	Пастернак	≤ 5,00 мкг/мл	●
Белая спаржа	≤ 5,00 мкг/мл	●	Пекинская капуста	≤ 5,00 мкг/мл	●
Белокочанная капуста	≤ 5,00 мкг/мл	●	Полевой салат	8,04 мкг/мл	●
Брокколи	≤ 5,00 мкг/мл	●	Помидор	17,06 мкг/мл	●●
Брюссельская капуста	≤ 5,00 мкг/мл	●	Радиччо (красный салатный цикорий)	≤ 5,00 мкг/мл	●
Дикий чеснок	≤ 5,00 мкг/мл	●	Редис	≤ 5,00 мкг/мл	●
Зеленая капуста	6,41 мкг/мл	●	Репя	≤ 5,00 мкг/мл	●
Каперсы	≤ 5,00 мкг/мл	●	Романеско	≤ 5,00 мкг/мл	●
Капуста	6,22 мкг/мл	●	Ростки бамбука	≤ 5,00 мкг/мл	●
Картофель	≤ 5,00 мкг/мл	●	Руккола	≤ 5,00 мкг/мл	●
Кивано	≤ 5,00 мкг/мл	●	Сладкий картофель	≤ 5,00 мкг/мл	●

Кольраби	≤ 5,00 мкг/мл	●	Стебель сельдерея	≤ 5,00 мкг/мл	●
Корень сельдерея	≤ 5,00 мкг/мл	●	Тыква Хоккайдо	≤ 5,00 мкг/мл	●
Красная капуста	≤ 5,00 мкг/мл	●	Фенхель (корень)	≤ 5,00 мкг/мл	●
Красная свекла	≤ 5,00 мкг/мл	●	Хрен	≤ 5,00 мкг/мл	●
Кресс-салат	≤ 5,00 мкг/мл	●	Цветная капуста	6,35 мкг/мл	●
Листья крапивы	≤ 5,00 мкг/мл	●	Цикорий	≤ 5,00 мкг/мл	●
Лук	≤ 5,00 мкг/мл	●	Цикорный салат	≤ 5,00 мкг/мл	●
Лук-порей	7,35 мкг/мл	●	Цуккини	≤ 5,00 мкг/мл	●
Лук-шалот	≤ 5,00 мкг/мл	●	Чеснок	34,88 мкг/мл	●●●
Мангольд	≤ 5,00 мкг/мл	●	Шнитт-лук	≤ 5,00 мкг/мл	●
Морковь	≤ 5,00 мкг/мл	●	Шпинат	≤ 5,00 мкг/мл	●
Мускатная тыква	≤ 5,00 мкг/мл	●	Савойская капуста	≤ 5,00 мкг/мл	●
Огурец	12,82 мкг/мл	●●			

Специи

Анис	≤ 5,00 мкг/мл	●	Мускатный орех	≤ 5,00 мкг/мл	●
Базилик	≤ 5,00 мкг/мл	●	Мята	≤ 5,00 мкг/мл	●
Ваниль	≤ 5,00 мкг/мл	●	Орегано	≤ 5,00 мкг/мл	●
Гвоздика	≤ 5,00 мкг/мл	●	Пажитник	≤ 5,00 мкг/мл	●
Горчица	≤ 5,00 мкг/мл	●	Паприка	≤ 5,00 мкг/мл	●
Зира	≤ 5,00 мкг/мл	●	Перец (черный / белый / зеленый / красный / желтый)	≤ 5,00 мкг/мл	●
Имбирь	≤ 5,00 мкг/мл	●	Петрушка	≤ 5,00 мкг/мл	●
Кайенский перец	≤ 5,00 мкг/мл	●	Розмарин	≤ 5,00 мкг/мл	●
Кардамон	≤ 5,00 мкг/мл	●	Тимьян	≤ 5,00 мкг/мл	●
Карри	≤ 5,00 мкг/мл	●	Тмин	≤ 5,00 мкг/мл	●
Кориандр	≤ 5,00 мкг/мл	●	Укроп	≤ 5,00 мкг/мл	●
Корица	≤ 5,00 мкг/мл	●	Чили (красный)	≤ 5,00 мкг/мл	●
Куркума	≤ 5,00 мкг/мл	●	Шалфей	≤ 5,00 мкг/мл	●
Лавровый лист	≤ 5,00 мкг/мл	●	Эстрагон	≤ 5,00 мкг/мл	●
Лемонграсс	≤ 5,00 мкг/мл	●	Ягода можжевельника	≤ 5,00 мкг/мл	●
Майоран	≤ 5,00 мкг/мл	●			

Съедобные грибы

Вешенка	≤ 5,00 мкг/мл	●	Подосиновик/белый гриб	9,62 мкг/мл	●
Лисички	≤ 5,00 мкг/мл	●	Шампиньон	7,66 мкг/мл	●
Опята	≤ 5,00 мкг/мл	●	Эринги	7,33 мкг/мл	●

Новые продукты

Алоэ	≤ 5,00 мкг/мл	●	Морские водоросли	≤ 5,00 мкг/мл	●
Баобаб	≤ 5,00 мкг/мл	●	Нори	≤ 5,00 мкг/мл	●
Гинкго билоба	≤ 5,00 мкг/мл	●	Перелетная саранча	6,77 мкг/мл	●
Гуарана	≤ 5,00 мкг/мл	●	Сафлоровое масло	≤ 5,00 мкг/мл	●
Домашний сверчок	16,62 мкг/мл	●●	Семена чиа	5,43 мкг/мл	●
Женьшень	≤ 5,00 мкг/мл	●	Спирулина	≤ 5,00 мкг/мл	●
Корень лопуха большой	≤ 5,00 мкг/мл	●	Тапиока	≤ 5,00 мкг/мл	●
Корень одуванчика	≤ 5,00 мкг/мл	●	Хлорелла	7,06 мкг/мл	●
Корень якона	≤ 5,00 мкг/мл	●	Хрущак мучной	10,57 мкг/мл	●●
Мака перуанская	≤ 5,00 мкг/мл	●	Черноплодная рябина	≤ 5,00 мкг/мл	●
Миндальное молоко	≤ 5,00 мкг/мл	●			

Кофе и чай

Гибискус	≤ 5,00 мкг/мл	●	Мята перечная	≤ 5,00 мкг/мл	●
Жасмин	≤ 5,00 мкг/мл	●	Ромашка	≤ 5,00 мкг/мл	●
Какао	≤ 5,00 мкг/мл	●	Чай, зеленый	≤ 5,00 мкг/мл	●
Кофе	≤ 5,00 мкг/мл	●	Чай, черный	≤ 5,00 мкг/мл	●
Моринга	7,27 мкг/мл	●			

Другие

Агар-агар	≤ 5,00 мкг/мл	●	Тростниковый сахар	5,34 мкг/мл	●
Дрожжи хлебопекарные	≤ 5,00 мкг/мл	●	Хмель	≤ 5,00 мкг/мл	●
М-трансглутаминаза, мясной клей	35,29 мкг/мл	●●●	Цветы бузины	≤ 5,00 мкг/мл	●
Мед	17,05 мкг/мл	●●	Aspergillus niger	12,87 мкг/мл	●●
Пивные дрожжи	≤ 5,00 мкг/мл	●			

ССД

Человеческий лактоферрин	≤ 5,00 мкг/мл	●
--------------------------	---------------	---

НАПЕЧАТАНО
12.03.2024

FOX – Количество протестированных источников пищи:

283



МОЛОКО И ЯЙЦО

17

Молоко буйвола, пахта, верблюжье молоко, камамбер, сыр, коровье молоко, яичный белок, яичный желток, сыр Эмменталь, козий сыр, козье молоко, сыр Гауда, сыр Моцарелла, сыр Пармезан, перепелиное яйцо, овечий сыр, овечье молоко



ОВОЦЫ

51

Артишок, руккола, авокадо, бамбуковые ростки, брокколи, брюссельская капуста, капуста, каперсы, морковь, цветная капуста, корень сельдерея, стебель сельдерея, листовая свекла, цикорий, китайская капуста, лук, огурец, баклажаны, цикорий салат, фенхель, чеснок, зеленый капуста, хрен, кивано, кольраби, полевой салат, лук-порей, листья крапивы, оливки/маслины, лук, пастернак, пак-чой/китайская капуста, картофель, тыква (тыква мускатная), тыква (Хоккайдо), радиччо, редька, красная свекла, красная капуста, романеско, савойская капуста, лук-шалот, шпинат, сладкий картофель, помидор, репа, кресс-салат, белая спаржа, белокочанная капуста, дикий чеснок, кабачки



МЯСО

14

Говядина, мясо дикого кабана, курица, утка, козье мясо, конина, баранина, мясо страуса, свинина, кролик, оленина, индейка, телятина, дичь



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

37

Морские ушки, атлантическая треска, атлантическая сельдь, атлантический морской окунь, карп, икра, мидия обыкновенная, краб, угорь, европейский анчоус, европейская сардина, камбала, дорада (золотистый спар), палтус, рыба-меч, пикша, хек, омар, скумбрия, морской черт, речной рак, северная щука, северная креветка, осьминог, устрицы, двустворчатый моллюск, лосось, гребешок, сепия/каракатица, микс креветок, кальмар, рыба-меч, скат (морская лисица), форель, тунец, венериды



СПЕЦИИ

31

анис, базилик, лавровый лист, кардамон, кайенский перец, перец чили (красный), корица, гвоздика, кориандр, тмин, карри, укроп, пажитник, имбирь, можжевельные ягоды, лимонграсс, майоран, мята, горчица, мускатный орех, орегано, паприка, петрушка, перец (черный / белый / зеленый / красный / желтый), розмарин, шалфей, эстрагон, тимьян, куркума, ваниль.



ЗЕРНОВЫЕ И СЕМЕНА

29

Амарант, ячмень, гречка, нут, кукуруза, пшеница твердая, пшеница однозернянка, пшеница двозернянка, глютен, конопля, семена льна, люпин, солод (ячмень), пшено, овес, кедровый орех, польский пшеница, мак, тыквенные семечки, киноа, рапс, рис, рожь, кунжут, спельты, подсолнечник, пшеница, пшеничные отруби, глиадин пшеницы, ростки пшеницы.



СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ

6

Подосиновик/белый гриб, лисичка, эноки/зимние опята, вешенки, эринги, белый гриб



НОВЫЕ ПРОДУКТЫ

21

миндальное молоко, алоэ, арония, баобаб, семена чиа, хлорелла, корень одуванчика, гинкго билоба, женьшень, корень лопуха, гуарана, домашний сверчок, корень маки, мучной червь, перелетная саранча, нори, сафлоровое масло, спирулина, тапиока, вакаме, корни якона.



ОРЕХИ

13

Миндаль, бразильский орех, кешью, кокос, кокосовое молоко, фундук, орех кола, макадамия, орех пекан, фисташки, сладкий каштан, тигровый орех, грецкий орех



КОФЕ И ЧАЙ

9

ромашка, какао, кофе, гибискус, жасмин, моринга, мята перечная, чай (черный), чай (зеленый)



БОБОВЫЕ

10

Нут, зеленая фасоль, чечевица, маш, арахис, горох, соя, сахарный горошек, тамаринд, белая фасоль



ДРУГИЕ

9

Агар-агар, *Aspergillus niger*, хлебопекарные дрожжи, пивные дрожжи, цветки бузины, мед, хмель, М-трансглутаминаза (мясной клей), тростниковый сахар, перекрестно реагирующие углеводные детерминанты



ФРУКТЫ

36

Яблоко, абрикос, банан, ежевика, черника, вишня, клюква, финик, бузина, инжир, крыжовник, виноград, грейпфрут, киви, лимон, лайм, личи, манго, дыня, шелковица, нектарин, апельсин, папайя, маракуйя, персик, груша, физалис, ананас, слива, гранат, изюм, малина, красная смородина, клубника, мандарин, арбуз

Интерпретация результатов

Молоко и яйца

Буйволиное молоко

Ваш уровень IgG к буйволиному молоку составляет 28,69 мкг/мл.

Сопутствующие симптомы пищевой непереносимости после употребления буйволиного молока включают тошноту, боль в желудке, газообразование, спазмы, вздутие живота, рвоту, изжогу, диарею, головные боли, раздражительность и нервозность.

Пищевые продукты и блюда, обычно содержащие буйволиное молоко, включают такие молочные продукты, как масло, йогурт, сыр (например, моцарелла) и мороженое.

Возможные альтернативы буйволиному молоку включают верблюжье молоко, козье молоко и коровье молоко из источников животного происхождения. Альтернативы на растительной основе включают соевое молоко, кокосовое молоко, миндальное молоко и рисовое молоко. Обратите внимание, что белки в молоке разных животных структурно схожи с белками коровьего молока. Некоторые пациенты могут их переносить, другие могут испытывать те же реакции, что и после употребления коровьего молока.

Пахта

Ваш уровень IgG к пахте составляет 26,41 мкг/мл.

Сопутствующие симптомы пищевой непереносимости после употребления пахты включают тошноту, боль в желудке, газы, спазмы, вздутие живота, рвоту, изжогу, диарею, головные боли, раздражительность и нервозность.

Пищевые продукты и блюда, которые обычно содержат пахту, включают печенье, пирожные, картофельное пюре, супы, жареный цыпленок, булочки для гамбургеров, кукурузный хлеб, заправку ранчо, смузи, блины, мороженое и сливочный сыр.

Возможные альтернативы (немолочные) пахте включают варианты на основе сои, такие как комбинация соевого молока и кислоты (например, лимонного сока или уксуса), вегетарианской сметаны и воды или несладкого растительного молока (например, кокосовое, миндальное или кешью) и кислоты (например, лимонный сок или уксус).

Камамбер

Ваш уровень IgG к Камамберу составляет 42,47 мкг/мл.

Сопутствующие симптомы пищевой непереносимости после употребления камамбера включают тошноту, боль в желудке, газы, спазмы, вздутие живота, рвоту, изжогу, диарею, головные боли, раздражительность и нервозность.

Пищевые продукты и блюда, обычно содержащие камамбер, - это салаты, сырные доски, гамбургеры. Камамбер часто подают во французской кухне.

Возможные альтернативы (немолочные) камамберу включают заменители на основе кешью.

Творог

Ваш уровень IgG к творогу составляет 44,44 мкг/мл.

Сопутствующие симптомы пищевой непереносимости после употребления творога включают тошноту, боль в желудке, газы, спазмы, вздутие живота, рвоту, изжогу, диарею, головные боли, раздражительность и нервозность.

Пищевые продукты и блюда, обычно содержащие творог, включают тарелки для завтрака, соусы, блины, блюда из яиц, блюда из пасты и бутерброды.

Возможные альтернативы (немолочные) творогу включают твердый тофу (раскрошенный) или заменители на основе кешью.

Коровье молоко

Ваш уровень IgG к коровьему молоку составляет 35,06 мкг/мл.

Сопутствующие симптомы пищевой непереносимости после употребления коровьего молока включают тошноту, боль в животе, газы, спазмы, вздутие живота, рвоту, изжогу, диарею, головные боли, раздражительность и нервозность.

Пищевые продукты и блюда, содержащие коровье молоко, включают молочные продукты, такие как масло, сыр, сливки, сметана, заварной крем, йогурт, мороженое и пудинг. Белок коровьего молока часто входит в состав запеканок, хлеба, печенья, крекеров, пирожных, продуктов в кляре, смеси для торта, хлопьев, шоколада, сливок для кофе, батончиков мюсли, маргарина, картофельного пюре и заправок для салатов. На этикетках пищевых продуктов молочный белок может обозначаться как искусственное масло, сырный ароматизатор, казеин, диацетил, творог, топленое масло, гидролизаты, лактальбумин, лактоза, рекальдент, сычужный фермент, тагатаза или сыворотка.

Возможные альтернативы коровьему молоку включают козье молоко, верблюжье молоко, овечье молоко и буйволиное молоко из источников животного происхождения. Альтернативы на растительной основе включают кокосовое молоко, рисовое молоко, соевое молоко, миндальное молоко и овсяное молоко. Обратите внимание, что белки в молоке разных животных структурно схожи с белками коровьего молока. Некоторые пациенты могут их переносить, другие могут испытывать те же реакции, что и после употребления коровьего молока.

Яичный белок

Ваш уровень IgG к яичному белку составляет 42,83 мкг/мл.

Сопутствующие симптомы пищевой непереносимости после употребления яичного белка включают тошноту, боль в желудке, газы, спазмы, вздутие живота, рвоту, изжогу, диарею, головные боли, раздражительность и нервозность.

К пищевым продуктам и блюдам, содержащим яичный белок, относятся все виды блюд из яиц (омлеты, яичницы, яичница-болтуня и т. д.), а также продукты в панировке и кляре, заправки для салатов, кремовые пироги, слоеные кремы, блины, вафли, заварные кремы, пудинги, зефир, марципан, майонез, мясной рулет, фрикадельки, бeze, глазурь, паста, соусы, суфле, сурими и в некоторых случаях вино. На этикетках пищевых продуктов яичные белки могут обозначаться как альбумин, глобулин, лецитин, ливетин, лизоцим, овальбумин, оваглобулин, овамуцин, ововителлин или вителлин.

Возможные альтернативы яичному белку включают аквафабу (жидкость, содержащаяся в консервированном нуте или бобах) для бeze и зефира. Если для добавления влаги в выпечку используется целое яйцо, возможной альтернативой станет банановое пюре. Чтобы выпечка стала более тяжелой и плотной, вместо яиц можно использовать молотые семена льна и семена чиа. Если яйцо используется в качестве разрыхлителя, вместо него подойдет 1/4 стакана газированной воды на каждое яйцо. Шелковый тофу используется как заменитель яичницы-болтуни.

Яичный желток

Ваш уровень IgG к яичному желтку составляет 41,53 мкг/мл.

Сопутствующие симптомы пищевой непереносимости после употребления яичного желтка включают тошноту, боль в желудке, газы, спазмы, вздутие живота, рвоту, изжогу, диарею, головные боли, раздражительность и нервозность.

К пищевым продуктам и блюдам, содержащим яичные желтки, относятся все виды блюд из яиц (омлеты, яичница, яичница-болтуня и т. д.), а также продукты в панировке и кляре, заправки для салатов, пироги с кремом, слоеные кремы, блины, вафли, заварные кремы, пудинги, зефир, марципан, майонез, мясной рулет, фрикадельки, бeze, глазурь, паста, соусы, суфле и сурими. На этикетках пищевых продуктов яичные белки могут обозначаться как альбумин, глобулин, лецитин, ливетин, лизоцим, овальбумин, оваглобулин, овамуцин, ововителлин или вителлин.

Возможные альтернативы яичным желткам включают соевый лецитин (побочный продукт соевого масла). Если для добавления влаги в выпечку используется целое яйцо, возможной альтернативой станет банановое пюре. Чтобы выпечка стала более тяжелой и плотной, вместо яиц можно использовать молотые семена льна и семена чиа. Если яйцо используется в качестве разрыхлителя, вместо него подойдет 1/4 стакана газированной воды на каждое яйцо. Шелковый тофу может использоваться как заменитель яичницы-болтуни.

Эмменталь

Ваш уровень IgG к сыру эмменталь составляет 36,29 мкг/мл.

Сопутствующие симптомы пищевой непереносимости после употребления эмменталя включают тошноту, боль в животе, газы, судороги, вздутие живота, рвоту, изжогу, диарею, головные боли, раздражительность и нервозность.

Пищевые продукты и блюда, обычно содержащие сыр эмменталь, включают такие блюда как запеканки, сырные фондю, сырные слоеные булочки, супы, пиццу и сырные доски.

Возможные альтернативы (немолочные) сыру эмменталь - вегетарианские заменители сыра на основе орехов (например, кешью, макадамия) или сои.

Козий сыр

Ваш уровень IgG к козьему сыру составляет 29,82 мкг/мл.

Сопутствующие симптомы пищевой непереносимости после употребления козьего сыра включают тошноту, боль в желудке, газы, спазмы, вздутие живота, рвоту, изжогу, диарею, головные боли, раздражительность и нервозность.

Пищевые продукты и блюда, обычно содержащие козий сыр, включают такие блюда как салаты, пиццу, несладкие пироги, бутерброды, десерты, сырные доски и в качестве добавки к пасте.

Возможные альтернативы (немолочные) козьему сыру включают сыр тофу и сыр из кешью.

Козье молоко

Ваш уровень IgG к козьему молоку составляет 23,19 мкг/мл.

Сопутствующие симптомы пищевой непереносимости после употребления козьего молока включают тошноту, боль в желудке, газы, спазмы, вздутие живота, рвоту, изжогу, диарею, головные боли, раздражительность и нервозность.

Пищевые продукты и блюда, обычно содержащие козье молоко, включают молочные продукты, такие как сыр, масло, мороженое, йогурт и сгущенка.

Возможные альтернативы козьему молоку включают коровье молоко, верблюжье молоко, овечье молоко и буйволиное молоко из источников животного происхождения. Альтернативы на растительной основе включают кокосовое молоко, рисовое молоко, соевое молоко, миндальное молоко и овсяное молоко. Обратите внимание, что белки в молоке разных животных структурно схожи с белками коровьего молока. Некоторые пациенты могут их переносить, другие могут испытывать те же реакции, что и после употребления коровьего молока.

Гауда

Ваш уровень IgG к сыру гауда составляет 43,07 мкг/мл.

Сопутствующие симптомы пищевой непереносимости после употребления сыра гауда включают тошноту, боль в желудке, газы, спазмы, вздутие живота, рвоту, изжогу, диарею, головные боли, раздражительность и нервозность.

Пищевые продукты и блюда, обычно содержащие сыр гауда, включают сырные соусы, запеканки, супы, бутерброды, лазанью, пиццу и сырные доски.

Возможными альтернативами (немолочными) сыру гауда являются заменители такие как вегетарианский сыр на основе орехов (например, кешью, макадамия) или сои.

Моцарелла

Ваш уровень IgG к сыру моцарелла составляет 41,17 мкг/мл.

Сопутствующие симптомы пищевой непереносимости после употребления сыра моцарелла включают тошноту, боль в желудке, газы, спазмы, вздутие живота, рвоту, изжогу, диарею, головные боли, раздражительность и нервозность.

Пищевые продукты и блюда, обычно содержащие моцареллу, включают пиццу, лазанью, салаты капрезе и фруктовые салаты.

Возможные альтернативы (немолочные) сыру моцарелла - вегетарианские заменители сыра на основе орехов кешью или рисового молока.

Пармезан

Ваш уровень IgG к сыру пармезан составляет 36,31 мкг/мл.

Сопутствующие симптомы пищевой непереносимости после употребления сыра пармезан включают тошноту, боль в желудке, газы, спазмы, вздутие живота, рвоту, изжогу, диарею, головные боли, раздражительность и нервозность.

Пищевые продукты и блюда, обычно содержащие сыр пармезан, включают пиццу, лазанью, блюда из пасты, салаты «Цезарь» с курицей, супы и сырные доски.

Возможные альтернативы (немолочные) сыру пармезан - это заменители на основе сои и пищевых дрожжей.

Перепелиное яйцо

Ваш уровень IgG к перепелиному яйцу 15,91 мкг/мл.

Сопутствующие симптомы пищевой непереносимости после употребления перепелиного яйца включают тошноту, боль в желудке, газы, спазмы, вздутие живота, рвоту, изжогу, диарею, головные боли, раздражительность и нервозность.

Пищевые продукты и блюда, обычно содержащие перепелиные яйца, включают все виды блюд из яиц (омлеты, жареные яйца, яичница-болтунья и т. д.), а также продукты в панировке и кляре, заправки для салатов, пироги с кремом, слоеные сливки, блины, вафли, заварные кремы, пудинги, зефир, марципан, майонез, мясной рулет, фрикадельки, безе, глазурь, макароны, соусы и суфле.

Возможные альтернативы перепелиным яйцам включают куриные яйца, гусиные яйца, утиные яйца и страусиные яйца в качестве заменителей животного происхождения. Заменители на растительной основе включают шелковый тофу.

Овечий сыр

Ваш уровень IgG к овечьему сыру составляет 27,32 мкг/мл.

Сопутствующие симптомы пищевой непереносимости после употребления овечьего сыра включают тошноту, боль в желудке, газы, спазмы, вздутие живота, рвоту, изжогу, диарею, головные боли, раздражительность и нервозность.

Пищевые продукты и блюда, обычно содержащие овечий сыр, включают популярные сыры, такие как фета (греческий), рикотта (итальянский) и рокфор (французский).

Возможные альтернативы (немолочные) овечьему сыру - тофу и сыр кешью.

Овечье молоко

Ваш уровень IgG к овечьему молоку составляет 20,04 мкг/мл.

Сопутствующие симптомы пищевой непереносимости после употребления овечьего молока включают тошноту, боль в желудке, газы, спазмы, вздутие живота, рвоту, изжогу, диарею, головные боли, раздражительность и нервозность.

Пищевые продукты и блюда, обычно содержащие овечье молоко, включают молочные продукты, такие как сыры (например, фета, рикотта, рокфор), йогурт, масло и мороженое.

Возможные альтернативы овечьему молоку включают коровье молоко, верблюжье молоко, козье молоко и буйволиное молоко из источников животного происхождения. Альтернативы на растительной основе включают кокосовое молоко, рисовое молоко, соевое молоко, миндальное молоко и овсяное молоко. Обратите внимание, что белки в молоке разных животных структурно схожи с белками коровьего молока. Некоторые пациенты могут их переносить, другие могут испытывать те же реакции, что и после употребления коровьего молока.

Мясо

Оленина

Ваш уровень IgG к оленине составляет 11,32 мкг/мл.

Сопутствующие симптомы пищевой непереносимости после употребления мяса оленя включают тошноту, боль в животе, газы, спазмы, вздутие живота, рвоту, изжогу, диарею, головные боли, раздражительность и нервозность.

Пищевые продукты и блюда, обычно содержащие оленину, включают тушеное мясо, жаркое, сосиски, гамбургеры и мясной рулет.

Возможные альтернативы оленине - телятина, мясо косули и говядина.

Рыба и морепродукты

Морские ушки

Ваш уровень IgG к морским ушкам составляет 10,99 мкг/мл.

Сопутствующие симптомы пищевой непереносимости после употребления морских ушек включают тошноту, боль в желудке, газы, спазмы, вздутие живота, рвоту, изжогу, диарею, головные боли, раздражительность и нервозность.

Пищевые продукты и блюда, обычно содержащие морские ушки, включают рагу, супы, соте, жаркое, салаты и несладкие пироги.

Возможные альтернативы морским ушкам - моллюски, гребешки, устрицы, мидии и кальмары.

Икра

Ваш уровень IgG к икре составляет 22,24 мкг/мл.

Сопутствующие симптомы пищевой непереносимости после употребления икры включают тошноту, боль в желудке, газы, спазмы, вздутие живота, рвоту, изжогу, диарею, головные боли, раздражительность и нервозность.

Пищевые продукты и блюда, обычно содержащие икру в качестве гарнира, включают блюда из яиц, макаронные изделия, картофельные блинчики, рыбные блюда, блины и супы.

Возможные альтернативы икре включают икру пинагора, а также кус-кус (сдобренный маслом и окрашенный чернилами сепии) и соевый жемчуг в качестве заменителей на растительной основе.

Зерновые и семена

Глютен

Ваш уровень IgG к глютену составляет 14,46 мкг/мл.

Сопутствующие симптомы пищевой непереносимости после употребления глютена включают тошноту, боль в желудке, газы, спазмы, вздутие живота, рвоту, изжогу, диарею, головные боли, раздражительность и нервозность.

Пищевые продукты и блюда, обычно содержащие глютен, включают пшеницу, разновидности пшеницы (спельта, твердые сорта, кускус, манная крупа, фарина, фарро, камут, однозерновая пшеница, булгур, пшеничные отруби, пшеничный крахмал, полба, сейтан, мука грубого помола, рожь, ячмень), хлеб, питта, рогалики, лепешки, булочки, макаронные изделия, крекеры, печенье, выпечка, сухие завтраки, панировочные сухари, гренки, пиво, эль и лагеры. На этикетках пищевых продуктов глютен может обозначаться как *triticum vulgare* (пшеница), *triticale* (гибрид пшеницы и ржи), *hordeum vulgare* (ячмень), *secale cereale* (рожь) и *triticum spelta* (спельта).

Возможные альтернативы глютенным продуктам включают гречку (крупку и муку), киноа (зерно или муку), рис (зерно или муку), картофельную муку, соевую муку, муку из нута, кукурузу, амарант, просо, овес без глютена, сорго и тапиока. Альтернативы пасты без глютена делают из чечевицы, гороха, кукурузы, риса или гречки. Овощную лапшу готовят из цукини, моркови или кабачков.

Солод

Ваш уровень IgG к солоду составляет 25,19 мкг/мл.

Сопутствующие симптомы пищевой непереносимости после употребления солода включают тошноту, боль в желудке, газы, спазмы, вздутие живота, рвоту, изжогу, диарею, головные боли, раздражительность и нервозность.

Пищевые продукты и блюда, обычно содержащие солодовое зерно и солодовый сироп - это пиво, виски, солодовое молоко, солодовый уксус, кондитерские изделия, такие как Maltesers и Whoppers, ароматизированные напитки, такие как Horlicks, Ovaltine и Milo, а также выпечка, такая как солодовый хлеб и рогалики.

Возможные альтернативы солодовым сиропам включают мед, патоку, сироп из коричневого риса, кленовый сироп, мальтозу и сахар.

Овёс

Ваш уровень IgG к овсу составляет 11,73 мкг/мл.

Сопутствующие симптомы пищевой непереносимости после употребления овса включают тошноту, боль в желудке, газы, спазмы, вздутие живота, рвоту, изжогу, диарею, головные боли, раздражительность и нервозность.

Пищевые продукты и блюда, обычно содержащие овес и овсяную муку, включают овсяную кашу, овсяное молоко, хлопья, мюсли, оладьи, печенье, хлеб, пирожные и овсяные отруби.

Возможные альтернативы овсу: сорго, просо, кукуруза, полента и рис.

Семена рапса

Ваш уровень IgG к семенам рапса составляет 19,59 мкг/мл.

Сопутствующие симптомы пищевой непереносимости после употребления семян рапса включают тошноту, боль в животе, газы, спазмы, вздутие живота, рвоту, изжогу, диарею, головные боли, раздражительность и нервозность.

Пищевые продукты и блюда, обычно содержащие семена рапса, включают рапсовое масло.

Возможные альтернативы рапсовому маслу включают масло канолы, оливковое масло, масло авокадо и масло из семян тыквы.

Глиадин пшеничный

Ваш уровень IgG к пшеничному глиадину составляет 11,33 мкг/мл.

Связанные симптомы пищевой непереносимости после употребления пшеничного глиадина включают тошноту, боль в желудке, газы, спазмы, вздутие живота, рвоту, изжогу, диарею, головные боли, раздражительность и нервозность.

Пищевые продукты и блюда, обычно содержащие глиадин, включают основные источники глютена, такие как хлеб, макаронные изделия, пицца, заправки и соусы, а также ячмень, рожь и овес.

Возможные альтернативы пшеничным глиадиновым продуктам включают амарант, просо, гречку и киноа.

Орехи

Кокосовое молоко

Ваш уровень IgG к кокосовому молоку составляет 16,84 мкг/мл.

Сопутствующие симптомы пищевой непереносимости после употребления кокосового молока включают тошноту, боль в желудке, газы, спазмы, вздутие живота, рвоту, изжогу, диарею, головные боли, раздражительность и нервозность.

Пищевые продукты и блюда, обычно содержащие кокосовое молоко, включают карри, супы, пудинги, каши, мороженое и соусы.

Возможные альтернативы (на растительной основе) кокосовому молоку включают соевое молоко, миндальное молоко, молоко кешью, овсяное молоко, конопляное молоко и рисовое молоко.

Фрукты

Ананас

Ваш уровень IgG к ананасу составляет 25,83 мкг/мл.

Сопутствующие симптомы пищевой непереносимости после употребления ананаса включают тошноту, боль в животе, газы, спазмы, вздутие живота, рвоту, изжогу, диарею, головные боли, раздражительность и нервозность.

Пищевые продукты и блюда, обычно содержащие ананас, включают салаты, чатни, приправы, маринады, соки, смузи и коктейли.

Возможная альтернатива ананасам - зеленые яблоки и апельсины.

Клубника

Ваш уровень IgG к клубнике составляет 26,92 мкг/мл.

Сопутствующие симптомы пищевой непереносимости после употребления клубники включают тошноту, боль в желудке, газы, спазмы, вздутие живота, рвоту, изжогу, диарею, головные боли, раздражительность и нервозность.

Пищевые продукты и блюда, обычно содержащие клубнику, включают выпечку (например, торты, пироги, кексы и т. д.), Джем, салаты, соки, смузи и коктейли.

Возможные альтернативы клубнике: киви, инжир, ревень и малина.

Овощи

Огурец

Ваш уровень IgG к огурцу составляет 12,82 мкг/мл.

Сопутствующие симптомы пищевой непереносимости после употребления огурца включают тошноту, боль в желудке, газы, спазмы, вздутие живота, рвоту, изжогу, диарею, головные боли, раздражительность и нервозность.

Пищевые продукты и блюда, обычно содержащие огурец, включают салаты, супы, соусы, заправки и смузи.

Возможные альтернативы огурцу - сельдерей и цукини.

Чеснок

Ваш уровень IgG к чесноку составляет 34,88 мкг/мл.

Сопутствующие симптомы пищевой непереносимости после употребления чеснока включают тошноту, боль в животе, газы, спазмы, вздутие живота, рвоту, изжогу, диарею, головные боли, раздражительность и нервозность.

Пищевые продукты и блюда, обычно содержащие чеснок, включают макаронные блюда, супы, тушеные блюда, соусы, сливочное и растительное масло, соусы, заправки и чатни.

Возможные альтернативы чесноку: шнитт-лук, лук-шалот, лук и цедра лимона.

Помидор

Ваш уровень IgG к помидору составляет 17,06 мкг/мл.

Сопутствующие симптомы пищевой непереносимости после употребления помидоров включают тошноту, боль в животе, газы, судороги, вздутие живота, рвоту, изжогу, диарею, головные боли, раздражительность и нервозность.

Пищевые продукты и блюда, обычно содержащие помидоры, включают соусы, блюда из пасты, салаты, тушеные блюда, супы, соусы, чатни, сальсу и джемы.

Возможные альтернативы помидорам включают красный сладкий перец и оливки.

Новые продукты

Домашний сверчок

Ваш уровень IgG к домашним сверчкам составляет 16,62 мкг/мл.

Сопутствующие симптомы пищевой непереносимости после употребления домашнего сверчка включают тошноту, боль в животе, газы, спазмы, вздутие живота, рвоту, изжогу, диарею, головные боли, раздражительность и нервозность.

Сверчки — съедобные насекомые с высоким содержанием белка и многих других питательных веществ, их употребляют в качестве закуски в нескольких странах Африки и Юго-Восточной Азии.

Возможными альтернативами сверчкам являются другие съедобные насекомые, такие как кузнечики и мучные черви.

Мучной червь

Ваш уровень IgG к мучному червю составляет 10,57 мкг/мл.

Сопутствующие симптомы пищевой непереносимости после употребления мучного червя включают тошноту, боль в животе, газы, спазмы, вздутие живота, рвоту, изжогу, диарею, головные боли, раздражительность и нервозность.

Мучные черви — съедобные насекомые с высоким содержанием белка и жира. Их можно есть сырыми, жареными на сковороде или вялеными.

Возможными альтернативами мучным червям являются другие съедобные насекомые, такие как сверчки и кузнечики.

Другое

Aspergillus niger (чёрная плесень)

Ваш уровень IgG к Aspergillus niger (чёрная плесень) составляет 12,87 мкг/мл.

Сопутствующие симптомы после употребления или воздействия aspergillus niger включают лихорадку, кашель, ухудшение симптомов астмы, свистящее дыхание, одышку и утомляемость.

Aspergillus niger растет на таких продуктах, как хлеб, овощи, сухофрукты и орехи, а также в компостах, баках для органических отходов, почве для горшков, а также за обоями и старой обивкой.

Почти невозможно полностью избежать воздействия aspergillus niger. Пациенты с непереносимостью должны проверять продукты, которые они потребляют, на наличие признаков плесени и держаться подальше от мест, где они могут столкнуться с плесенью, например, строительных площадок и компостных куч.

Мёд

Ваш уровень IgG к мёду составляет 17,05 мкг/мл.

Сопутствующие симптомы пищевой непереносимости после употребления мёда включают тошноту, боль в животе, газы, судороги, вздутие живота, рвоту, изжогу, диарею, головные боли, раздражительность и нервозность.

К пищевым продуктам и блюдам, обычно содержащим мёд, относятся соусы, заправки для салатов, медовухи, супы и выпечка (например, хлеб, печенье, пирожные, кексы и т. д.).

Возможные альтернативы мёду включают рисовый солодовый сироп, сироп из коричневого риса, патоку, кленовый сироп, нектар агавы и золотой сироп.

М-трансглутаминаза (мясной клей)

Ваш уровень IgG к М-трансглутаминазе составляет 35,29 мкг/мл.

Сопутствующие симптомы пищевой непереносимости после употребления М-трансглутаминазы включают тошноту, боль в животе, газы, спазмы, вздутие живота, рвоту, изжогу, диарею, головные боли, раздражительность и нервозность.

Пищевые продукты и блюда, обычно содержащие М-трансглутаминазу, включают сосиски, ветчину, рыбные фрикадельки, куриные наггетсы и сурими.

Возможные альтернативы М-трансглутаминазе включают желатин и каррагинан (полученные из морских водорослей).

Disclaimer

The presence of IgG-antibodies may be an indication of food intolerances and has to be analyzed in conjunction with the clinical history and other diagnostic test results.

The Raven Interpretation Software is a tool to assist in the interpretation of FOX results but does not constitute a diagnosis. No liability is accepted for Raven comments and the resulting dietary recommendations. The stated comments are designed exclusively for FOX results.

(The connection between food intake, elevated IgG levels and chronic disorders has been described in peer reviewed publications and case studies. Nonetheless this connection is still debated in the scientific community and a consensus has not been reached thus far.)