

Intolerância Alimentar

As alergias alimentares confundem-se frequentemente com intolerância alimentar;

Qual a diferença entre alergia alimentar e intolerância a alimentos?

Alergia aos alimentos

A alergia alimentar é uma reação imunológica, mediada por IgE específicas, que ocorre após a ingestão ou contacto com um determinado alimento.

As manifestações clínicas são geralmente imediatas.

Intolerância alimentar

Na intolerância alimentar há a formação de anticorpos IgG dirigidos contra proteínas dos alimentos.

O organismo não consegue digerir completamente algum grupo de alimentos, provavelmente devido a uma deficiência enzimática do sistema digestivo, ou outro mecanismo desconhecido.

Como consequência, são produzidas substâncias que o organismo reconhece como estranhas causando uma reação de sensibilidade alimentar.

Como se manifesta a intolerância alimentar?

Este processo cumulativo leva ao aparecimento de doenças de grau moderado com evolução crónica muito difíceis de detetar porque, raramente se associam aos alimentos ingeridos.

Na generalidade é um mecanismo lento, sem manifestações imediatas. Os sintomas podem levar desde horas até dias a aparecer.

As manifestações clínicas são muito variadas, pouco específicas e, difíceis de diagnosticar.

Quais os sintomas associados à intolerância alimentar?

- Digestivos - Síndrome do cólon irritável, obstipação, diarreia, acidez, náuseas, cólicas;
- Dermatológicos - Vermelhidão cutânea, acne, eczemas, urticária, rosácea, psoríase;
- Psicológicos - Ansiedade, letargia, depressão, fadiga, astenia;
- Neurológicos - Enxaquecas, enjoos, dores de cabeça;
- Músculos e articulações - Artrites, mialgias (dores musculares), artralguas (rigidez nas articulações);
- Respiratórios - Bronquite, asma, dificuldades respiratórias;
- Outros - Retenção de líquidos, aumento de peso.

Após a supressão do alimento ou alimentos proibidos observam-se melhorias evidentes.

Sistema de Diagnóstico a Intolerâncias Alimentares



PRONUTRI®

Estudo e análise da Intolerância Alimentar

Noções Básicas

A intolerância alimentar é uma reacção corporal reproduzível, desagradável e adversa do organismo, causada por mecanismos não imunológicos, a uma substância tóxica, metabólica ou química que contenha um alimento que não oferece bases psicológicas e acontece ainda quando o alimento é ingerido numa forma que a sua identificação é impossível. (Royal College of Physicians, 1984).

A tolerância alimentar deve-se à formação de anticorpos a certos alimentos, não do tipo IgE (que desencadearia um processo alérgico), senão em uma primeira etapa do tipo IgA e após múltiplos estímulos à formação de IgG.

Calcula-se que 45% da população portuguesa sofre de intolerância alimentar e que dentro de vinte anos, esta irá afectar um em cada dois Europeus.

Alergia alimentar é uma forma de intolerância aos alimentos em que é evidente uma reacção imunológica anómala aos mesmos; é uma reacção similar àquela em que o corpo se defende de agentes infecciosos ou outros agentes capazes de o danificar. (Royal College of Physicians 1984).

Falar de alergia a um alimento específico, significa que o sistema imunológico de uma pessoa o reconhece como estranho, como potencialmente perigoso sem o ser, e reage a ele, libertando anticorpos chamados IgE (Imunoglobulina E) que podem ocasionar diferentes níveis de resposta.

Nos casos de intolerância não existe libertação de anticorpos para atacar o “suposto” inimigo como sucede numa alergia.

A intolerância ocorre simplesmente porque o organismo da pessoa não possui as enzimas necessárias para digerir determinado alimento.

Um caso frequente é a intolerância à lactose, um componente do leite.

“O organismo responde às substâncias ingeridas de acordo com a sua estrutura e não com a sua origem ou classificação realizada.”

Estrutura das substâncias

Existem três níveis de detalhe: composição, conectividade e configuração.

A composição indica quais e quantos elementos e a proporção dos mesmos em que se encontram em cada substância.

A conectividade indica como os elementos estão ligados às partículas que integram as substâncias.

A configuração indica a disposição espacial dos fragmentos – e assim a figura em 3 dimensões – das partículas que integram a substância.

Estrutura interna de PRONUTRI®

ProNutri® tal como outros sistemas de medições medicinais têm os *Ohms/kOhm* como unidade ou medida de resistência eléctrica.



O Ohm é a unidade ou medida de *resistência eléctrica* no *Sistema Internacional de Medidas*.

"1 kOhm é equivalente a 1000 ohms."

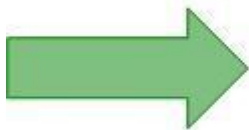
Frequência



ProNutri® avalia as frequências dos alimentos.

Cada alimento incorporado em ProNutri® tem a sua própria frequência.





Medición de 2 puntos

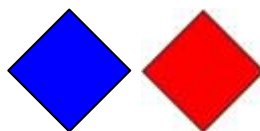
Messen

Filete de pollo

Lado izquierdo **2731**

Lado derecho

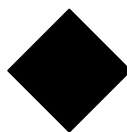
Resultados:



Alimentos a Eliminar

Parâmetros de intolerância grave entre - 30% e - 60%

Parâmetros de intolerância muito grave > a - 90%



Alimentos c/ tendência p/ intolerância

Parâmetros entre 0% e - 30%



Alimentos Idóneos / Óptimos

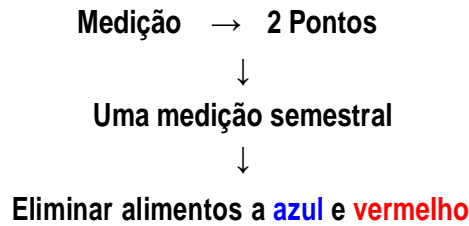
Parâmetros entre 0% e 200%



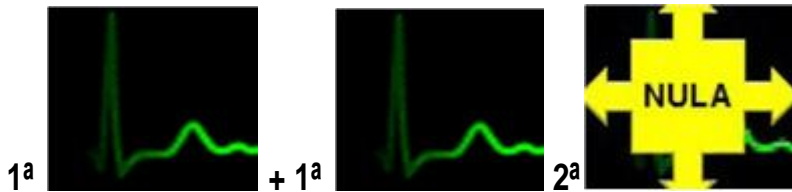
Alimentos Neutros

São eliminados automaticamente

Padrão para efectuar medições com ProNutri®



Quando se medem dois grupos ou alimentos iguais, os resultados da primeira medição são considerados como referência óptima.



Como já lhe foi dada a mesma informação previamente, este não reconhece a segunda ou terceira medição, devido à memória celular.

Ressonância

Existem dois tipos de ressonância magnética não ligadas: Ressonância (EPR – Electron Paramagnetic Resonance) e Ressonância magnética nuclear (NMR – Nuclear Magnetic Resonance). A única diferença entre elas é a frequência que tem de se sintonizar no campo externo para ter o efeito ressonante.

ProNutri® valoriza os resultados de EPR.

(Livro p/ consulta: Física Quântica; página 779; capítulo: ressonâncias magnéticas;

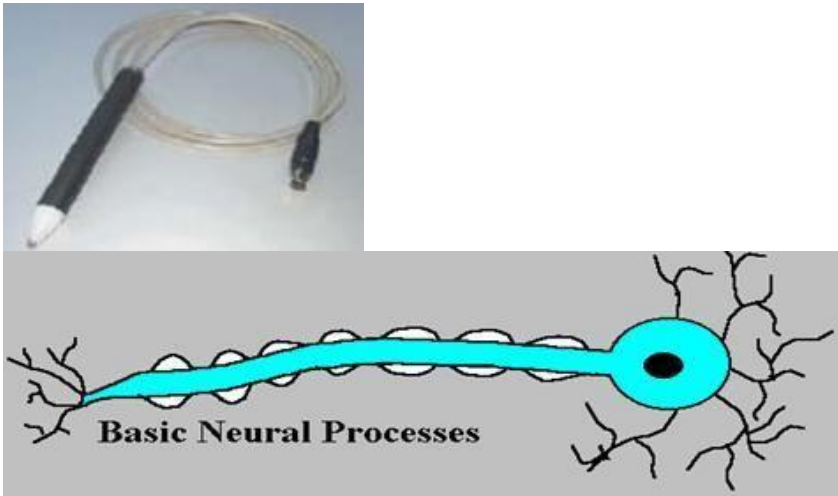
Autor: Carlos Sánchez del Rio, Professor Emérito da Faculdade de Ciências Físicas da Universidade Complutense de Madrid; Edições Pirâmide).

“ProNutri incorpora no seu software 12 milhões de medições efectuadas durante 16 anos em hospitais, centros médicos e na base espacial MIR, por algoritmos que se comparam com as medições efectuadas a cada paciente para determinar matematicamente através dos gráficos, os alimentos a consumir e a eliminar. “

Mecanismo da acção do ProNutri®

Bases Científicas

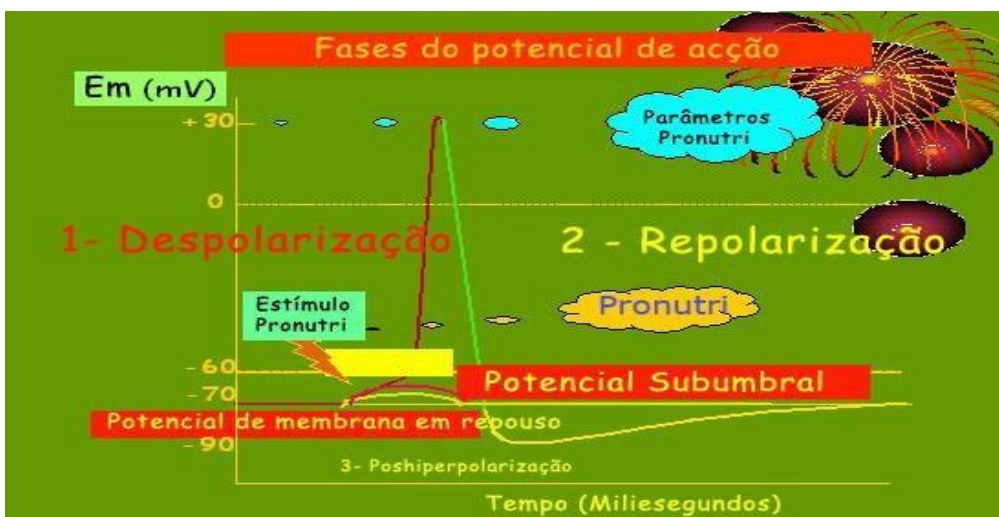
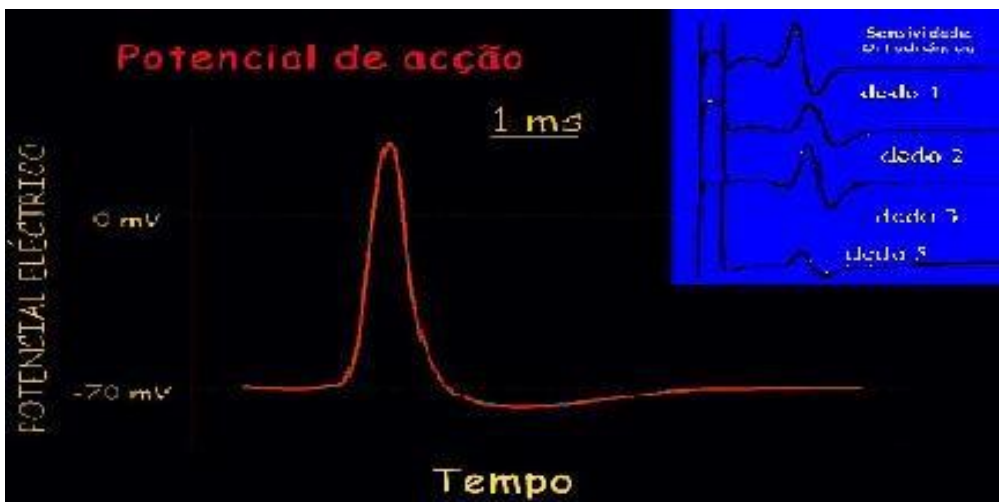
1º- Provocação de um estímulo para impulsionar o disparo



2º – Atinge o potencial de acção

O potencial de acção (impulso nervoso) é um sinal eléctrico produzido pelo fluxo de iões que circulam através da membrana plasmática.

Este descreve o que acontece quando se transmite informação e tem uma velocidade em média de entre 2 e 400 km por hora.



Despolarização consiste na entrada rápida de Na⁺.

Pós-despolarização consiste na saída de Na⁺.

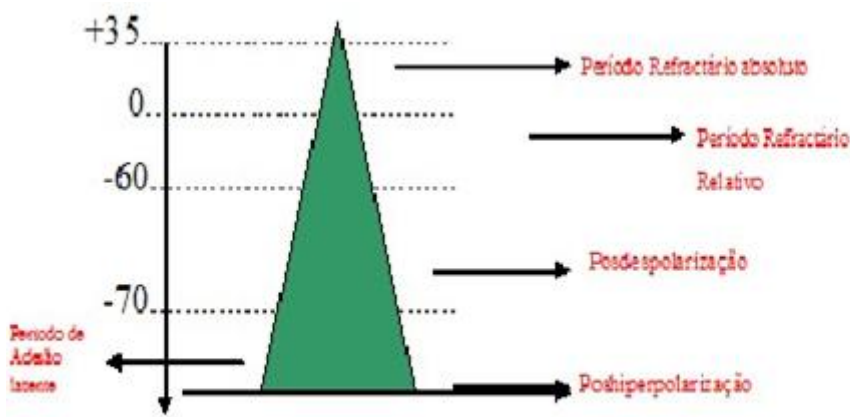
Repolarização consiste na entrada de K⁺.

Hiperpolarização consiste em que sai demasiado K⁺.

A mudança da amplitude de -80 milivolts a +15 e acontece em 2 milissegundos.

Período refractário

O intervalo seguinte à contracção da fibra muscular dá pelo nome de período refractário. Durante o mesmo produz-se a repolarização da membrana celular.



Medindo pontos ProNutri®

Entre o estrato papilar e reticular da pele encontra-se o “interstício Biofísico.” (Dr. G. Kellner. Catedral de Histopatologia da Universidade de Viena).



Os pontos de medição de ProNutri® regulam a passagem da distribuição da corrente. Estão localizados entre 2 a 3 mm abaixo da pele. O seu diâmetro total é de aproximadamente 6 mm. O diâmetro é especificamente de 2 a 3 mm e a zona periférica é 2 mm.

Debaixo do ponto de medição encontra-se o nervo do sistema nervoso cerebrosplinal (42%); uma artéria com um plexo nervoso peri vascular (18%); uma veia com o seu plexo nervoso (40%). (Dr. Jean Bossy, J. Maurel and Goldlewsk).

Na pele encontram-se as fibras amielínicas (Célula de Schwann) de um diâmetro de 0.25 a 0.5 “São receptivas ou vegetativas”, a “Inervação Cutânea” (1968 – Bourlond).

O ponto de medição é um receptor periférico do sistema nervoso. Dependendo da sua localização, o ponto de medição tem diversas características.

A pele neutra tem 0.16 receptores por mm². O ponto de medição tem 0.31 receptores por mm². As células do ponto de medição são específicas. (Gottfried Kellner, Maresch, Bischko Instituto de Histopatologia da Universidade de Viena 1965).

Os pontos de medição são micro perfurações na superfície da fasquia da pele, onde chegam terminações nervosas, vasos linfáticos e sanguíneos. (Prof. Med. Harmut Heine, Director Instituto Anatomia e Morfologia Universidade de Witten-Herdecke Germany).

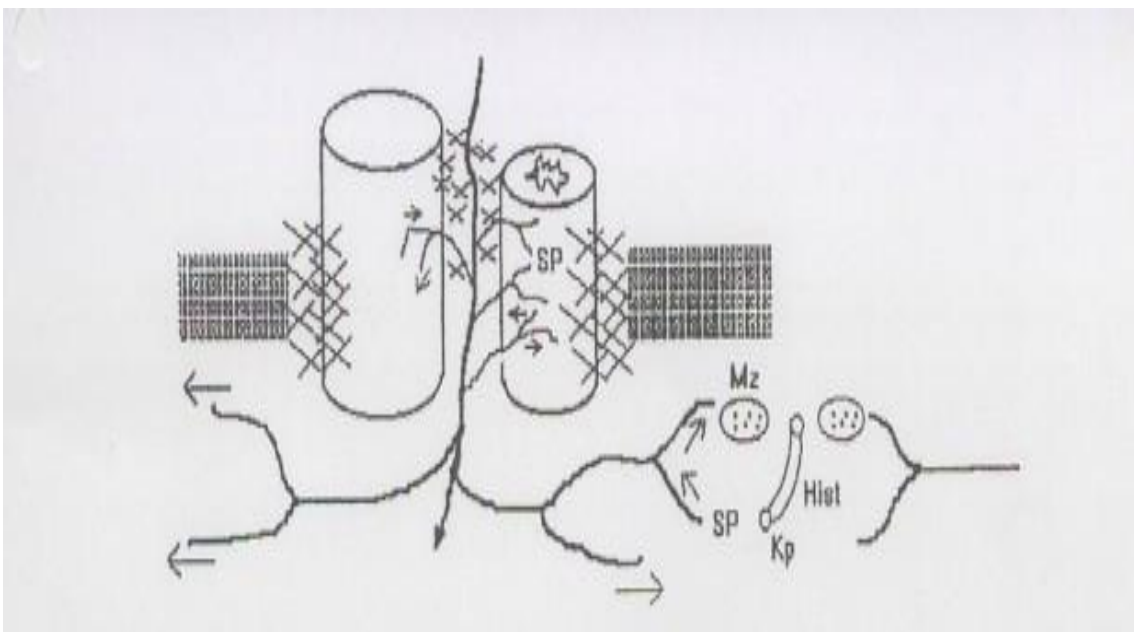
Exames anatómicos têm demonstrado que os 82% dos 361 pontos de medição do nosso organismo têm uma estrutura em comum e correspondem a perfurações da fasquia superficial que separa o tecido conjuntivo subcutâneo da musculatura.

Em cada uma destas perfurações penetra um pacote vasculo-nervoso envolto por mesênquima intersticial (tecido embrionário derivado da mesoderme) que inclui vasos linfáticos.

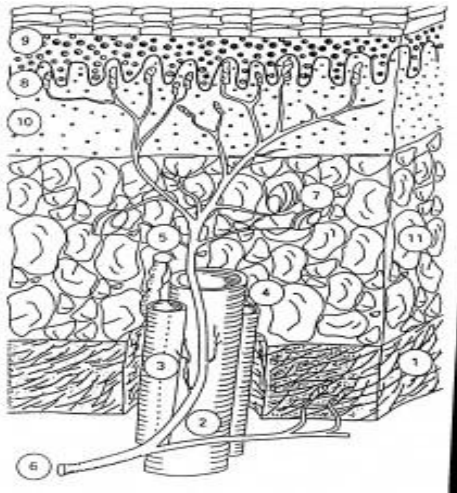
Os pontos de medição são as “Janelas do sistema basal”.

Pacote vasculo-nervoso

Esquema de um ponto de medição ProNutri. A fasquia superficial está representada em escuro. O pacote vasculo-nervoso está rodeado por tecido conjuntivo intersticial (x). Entre a artéria (direita) e a veia (esquerda) passa um nervo cujos axónios terminais contêm e libertam uma substância P (SP).



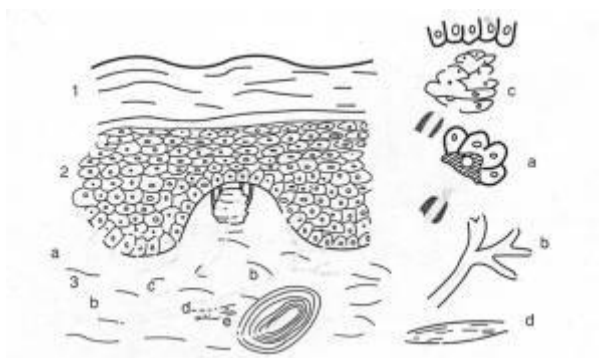
- 1) Fascia superficial
- 2) Veia grande
- 3) Veia pequena
- 4) Artéria
- 5) Vaso linfático
- 6) Nervo
- 7) Vater Pacini
- 8) Cps. Meissner
- 9) Epidermis
- 10) Tecido conectivo
- 11) Cútiis e Subcútiis



As características estruturais dos pontos de medição comportam um substrato morfológico específico, o fascículo vâsculo-nervoso com diâmetro de 5-7 mm e os cilindros colagénicos concêntricos, com uma longitude de 0,5-1 mm.

(Prof. Heine. Herdecke Univ. Hospital).

Cada ponto de medição está composto de:



- A) Receptor Merkel
- B) Terminações nervosas livres;
- C) Corpúsculos de Meissner
- D) Corpúsculos de Ruffini;
- E) Corpúsculos de Vater Pacini.

Certificados ISSO União Europeia



**EUROCAT Institute for
Certification and Testing**
Quarat® Center * Wittichstraße 2
64295 Darmstadt, Germany

herewith confirms, that the company



MedPrevent
Gesellschaft für präventive Medizin mbH

**Heinrich-Rockstroh-Str. 10
95615 Marktredwitz, Germany**

has established a **quality management system**
for the

**design/development and distribution
of systems for preventive medicine as
well as comprehensive diagnosis and
therapy.**

An audit has provided evidence that the quality
system is in compliance with the requirements of

DIN EN ISO 9001 : 2008

Report No.: SMO7673656

Certificate No.: FM 573872



First Issue Date:
27 October 2006

Based on periodical surveillance
this certificate is valid until
26 October 2014.

Current Issue Date: 20 December 2011

Wilfried Baldusky
Certification Body

Translation

**EUROCAT Institute for
Certification and Testing**
Quarat[®] Center * Wittichstraße 2
64295 Darmstadt, Germany

herewith confirms, that the company



MedPrevent

Gesellschaft für präventive Medizin mbH

Heinrich-Rockstroh-Str. 10
95615 Marktredwitz, Germany

has established a **quality management system**
for the

**design/development and distribution
of systems for preventive medicine as
well as comprehensive diagnosis and
therapy with trade name „PROGNOS[®]”.**

An audit has provided evidence that the quality
system is in compliance with the requirements of

**DIN EN ISO 13485 : 2010
(EN ISO 13485 : 2003 + AC : 2009).**


Report No.: SMO7673657
Certificate No.: MD 573873



First Issue Date:
27 October 2006

Based on periodical surveillance
this certificate is valid until
26 October 2016.

Current Issue Date: 20 December 2011


Certification Body