

TEST DE INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

TEST DE INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Pregunta en este establecimiento por este nuevo servicio

RÁPIDO

INDOLORO

ACCESIBLE

EFICAZ

CERTIFICADOS

EN ISO 9001
EN ISO 13485

EUROCAT[®]
Institute for Certification and Testing

TÜV

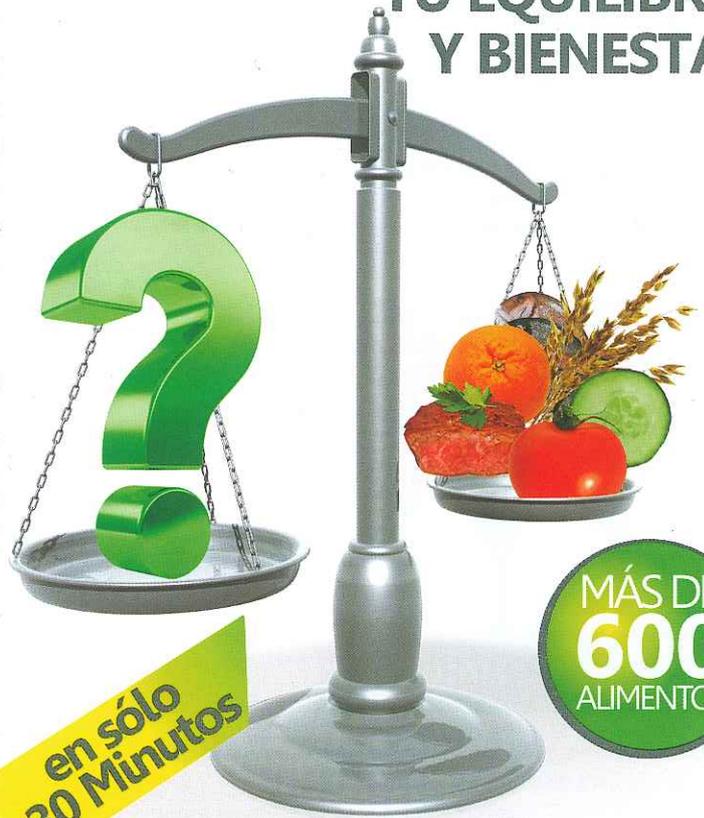
UN NUEVO SERVICIO DE

Laboratorios Ynsadiet

www.ynsadiet.com



Conoce qué alimentos te ayudan a conseguir
TU EQUILIBRIO Y BIENESTAR



en sólo
30 Minutos

MÁS DE
600
ALIMENTOS

vitaloNUTRI

Tecnología Alemana
con 18 años de investigación.

UN NUEVO SERVICIO DE
Laboratorios Ynsadiet

¿Qué es una intolerancia alimentaria?

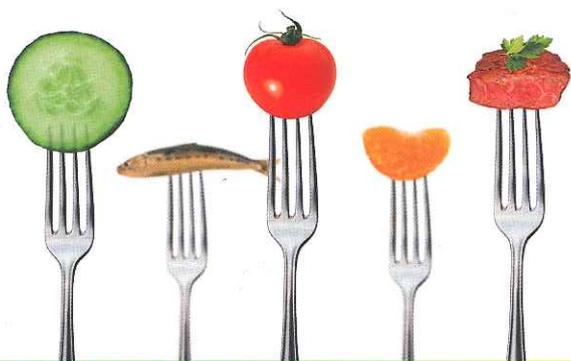
Es una reacción de sensibilidad no alérgica a algunos alimentos o sustancias encontradas en grupos de alimentos.

Al contrario de las reacciones alérgicas, no hay mediación de la IgE, sino una liberación de la IgG4.

Cada día es más frecuente, y su causa puede ser debida a la ausencia o disminución en la cantidad de enzimas intestinales, a la inflamación del intestino o a un abuso de consumo.

Principales problemas asociados

- Exceso de peso.
- Irritabilidad.
- Fatiga.
- Dolores articulares.
- Dificultad para perder peso.
- Dermatitis y otros problemas de piel.
- Fibromialgias, artritis reumatoide, lupus y otras enfermedades autoinmunes.
- Debilidad inmunitaria.
- Dolores de cabeza.
- Ansiedad y depresión.
- Dolor de estómago.
- Flatulencia.
- o hinchazón abdominal.
- Estreñimiento, diarreas y colon irritable.



Intolerancia

- La intolerancia de los alimentos tiene un diagnóstico difícil.
- Gran número de síntomas variados.
- No existe relación aparente entre ellos.
- Pueden surgir a partir de 30 horas después de ingerir el alimento.
- Pueden no existir reacciones dérmicas.
- Se calcula que el 45% de la población Europea sufre intolerancias alimentarias, y que dentro de veinte años afectará a uno de cada dos europeos.

vitaloNUTRI®

vitaloNUTRI es un test que identifica intolerancias alimentarias a más de 600 alimentos, que permite planear una dieta saludable y adaptada a las necesidades nutricionales de cada persona.

PERMITE

- Diseñar un plan alimentario personalizado.
- Equilibrar la bioquímica del organismo.
- Analizar las necesidades nutricionales individuales.
- Eliminar trastornos y síntomas de una alimentación incorrecta.
- Valorar el grado de intolerancia de cada alimento, permitiendo identificar intolerancias graves, alimentos con tendencia a la intolerancia y alimentos de fácil digestión.

La medición en terminales nerviosos de la piel con una sonda de **Prognos / vitaloNUTRI**, provoca un estímulo que hace que se desencadene un impulso como reacción asociada.



Mediciones realizadas por presión en terminales nerviosos



Producen estímulos en los mecanoreceptores sensoriales de la piel



La respuesta es procesada y enviada por el Sistema Nervioso Central



Transmisión de la respuesta por medio de imágenes gráficas