

תזונה מותאמת אישית



בדיקת IgG

בדיקת אי-סבילות למזון

מהי אלרגיה למזון מסוג IgG?

IgG הינו נוגדן מרכזי הנמצא בסרום הדם. אנטיגן הינו חומר זר לגוף, העלול לעורר את המערכת החיסונית לייצר נוגדן המותאם אליו ספציפית. ישנם תגובות לאנטיגנים של מזון המתווכות באמצעות נוגדני IgG ואלו עלולות להתעורר באיחור של מספר שעות או ימים מרגע צריכת המזון. תגובות אלו נקראות רגישות יתר מסוג 3, ובגלל שאינן מיידיות, נוצר קושי באבחון, וביכולת לקשר בין סימפטום שנוצר בעקבות מזון ספציפי שנאכל.

חשיפה למזונות המעלים את רמת נוגדני ה-IgG מעוררים תגובה דלקתית בגוף וחשיפה ממושכת עלולה לייצר תהליכים דלקתיים כרוניים. הסימפטומים האופייניים לתגובות למזון המתווכות באמצעות נוגדני IgG כוללות: בעיות במערכת העיכול (דמוי IBS): גזים, עצירות, שלשולים, נפיחות בבטן. בעיות בעור כדוגמת פסוריאזיס, אקזמה. מיגרנות, כאבי ראש ולעתים אף השמנה לא מוסברת ושינויים במצב הרוח.

חשוב להבדיל אלרגיה זו מאלרגיה שהיא תגובה חיסונית מסוג 1. זוהי האלרגיה הקלאסית והמוכרת למזון. היא מייצרת תגובה מיידית (דקות ספורות) של שחרור היסטמין המתווכת באמצעות נוגדני IgE. הסימפטומים יכולים להיות מסכני חיים וכוללים תגובה אניפלקטית, התנפחות של רקמות ריריות, גרד ואדמומיות בעור. **חשוב לציין! בדיקת IgG אינה יכולה לאבחן אלרגיה למזון מסוג 1.**

יתרונות הבדיקה

בדיקה זו מסייעת לקבוע אם המזון שאנו אוכלים תורם לתסמינים פיזיים ולעתים רגשיים שאנו חווים. כיום, דיאטת אלימינציה, בה מוצאים מזונות מהתפריט לבחינת הקלה על תסמינים פיזיים, הינה הטיפול המקובל בבחינת רגישויות למזון, אך טיפול זה דורש זמן ומאמץ רב.

בדיקת רגישויות למזון מאפשרת זיהוי מהיר של המזונות הבעייתיים. הסרה של מזונות אלרגניים, לאחר שזוהו, מתפריט המזון עשויה להפחית את הדחק המופעל על המערכת החיסונית ולהפחית את הסימפטומים במערכת העיכול, כאבי ראש ומיגרנות, תסמינים בעור, ועוד.



בדיקת IgG

בדיקת אי-סבילות למזון

אופן ביצוע הבדיקה

הבדיקה יכולה להתבצע בשני אופנים:

- הערכה תגיע לביתכם באמצעות שליח עד 2 ימי עסקים לאחר ביצוע ההזמנה. לקיחת דגימת הדם מתבצעת בביתך ע"י דקירת אצבע פשוטה. הדגימה תיאסף על ידי שליח למעבדות שלנו בהרצליה פיתוח.
- הגעה באופן אישי למעבדת Wlab בהרצליה פיתוח

יישלחו אליך במייל לאחר כשבועיים.

סוגי הפאנלים שמוצעים:



בדיקת דם לזיהוי נוגדני IgG

בבדיקת דם לזיהוי נוגדני IgG נבחנת נוכחות נוגדני IgG בתגובה לסוגי מזונות שונים. זיהוי נוגדנים אלה נעשה על ידי יכולתם להיקשר לחלבונים ספציפיים במזונות שנבדקים. במהלך הבדיקה נמדד ריכוז הנוגדנים הקיימים בדגימת הדם שלך עבור כל מזון ספציפי שנבדק והתשובות המתקבלות מתחלקות ל 3 קטגוריות:

- אין רגישות
- רגישות גבוהה
- רגישות גבוהה מאד.

הבדיקה נעשית באמצעות שיטה הקרויה ELISA (Enzyme Linked Immunosorbent Assay).

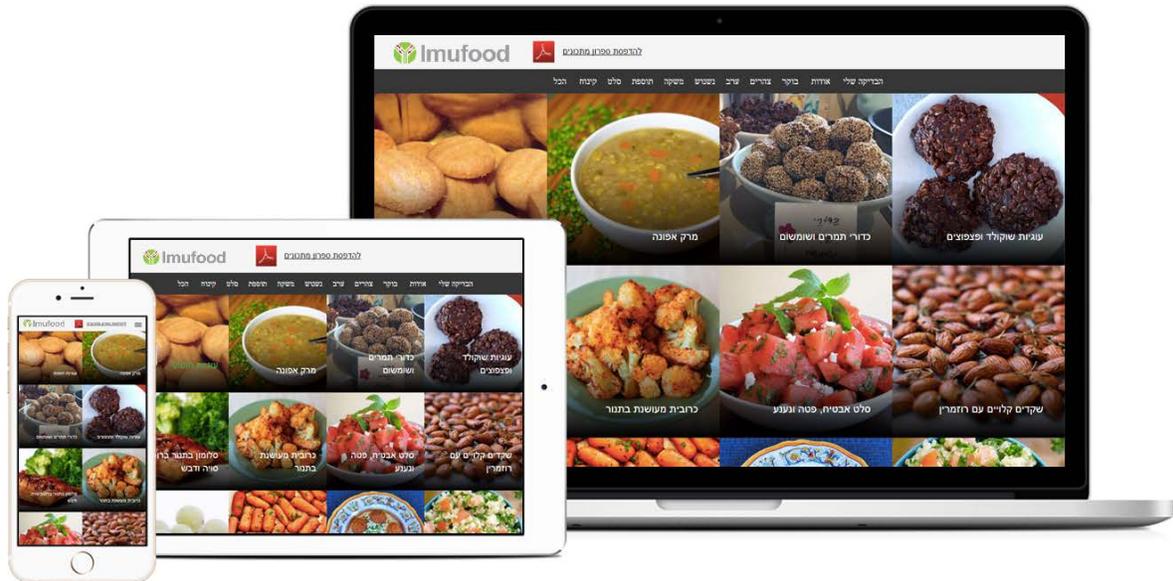




בדיקת ImuPro הינה בדיקת מעבדה המתבססת על שיטת ELISA ומתמחה בזיהוי נוגדני IgG בדם הספציפיים למזונות. הבדיקה פותחה בגרמניה ונחשבת לאחת מהבדיקות המדויקות והמתקדמות בתחום. דפי התוצאות והאלוגריתמים של אפליקציית המתכונים האישית, פותחו על ידי אנשי צוות Wlab הכוללת דיאטנים קליניים שפים ואנשי תוכנה.

המתכונים

צוות Wlab עבד נמרצות על חיפוש, הכנה וכתובת מתכונים עבורך. המתכונים שמתקבלים אצלך באפליקציית ImuFood, מותאמים על פי תוצאות בדיקת הדם שלך. המתכונים בריאים, קלים יחסית להכנה, ומגיעים עם ערכים תזונתיים מחושבים (על פי תוכנת צמרת של משרד הבריאות) ועם המלצות דיאטן והמלצות שף. מתכונים חדשים מתעדכנים כל חודש כדי להעשיר את תפריטך ולגוון את ארוחותיך.



מחירון, החזרי ביטוח ומידע כללי

בדיקת אי סבילות למזון נפוצה מאוד בעולם המערבי ושונה מאוד מבדיקת אלרגיה למזון. הבדיקה בודקת בדם נוגדני IGG ומסוגלת לזהות סוגי מזון (הנמצאים גם בשתיה) אשר עלולים לפגוע בבריאותך.

אנו מציעים 3 סוגי בדיקות, ההבדל בין הבדיקות הינו כמות המזונות הנבדקים.

· **בדיקת 90 סוגי מזונות:** עלות הבדיקה 1,800 ש"ח

· **בדיקת 180 סוגי מזונות:** עלות הבדיקה 2,400 ש"ח

· **בדיקת 260 סוגי מזונות:** עלות הבדיקה 2,900 ש"ח

המחירים כוללים מע"מ, ניתן לחלק ל-12 תשלומים שווים ללא ריבית

הבדיקה מכוסה על ידי ביטוחי הבריאות הפרטיים. עליך לבדוק עם סוכן הביטוח שלך לגבי זכאותך להחזר בגין בדיקות אבחנתיות.

אופן ביצוע הבדיקה:

הבדיקה יכולה להתבצע בשני אופנים:

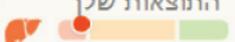
1. הערכה תגיע לביתכם באמצעות שליח עד 2 ימי עסקים לאחר ביצוע ההזמנה. לקיחת דגימת הדם מתבצעת בביתך ע"י דקירת אצבע פשוטה. הדגימה תיאסף על ידי שליח למעבדות שלנו בהרצליה פיתוח

2. הגעה באופן אישי למעבדת Wlab בהרצליה פיתוח, תוצאות הבדיקה

המפורטות יישלחו אליך במייל לאחר 14 ימי עסקים.



התוצאות שלך



המלצות אישיות



✓ המחיר כולל ייעוץ חינם עם דיאטנית קלינית
לאחר קבלת תוצאות הבדיקה



אין לבצע בדיקת אי סבילות למזון במקרה של:

- 1) מחלת חום או זיהום אקוטי בגוף
- 2) היפוגאמאגלובוליניה - סך נוגדני IgG מתחת לטווח הנורמה.
- 3) הימצאות חלבון מונוקלונלי בדם (monoclonal gammopathy)
נטילת תרופות **בזמן ביצוע הבדיקה*** מסוג אנטיהיסטימינים, סטרואידים ואנטיביוטיקה, ובפרט תרופות המדכאות את מערכת החיסון עלולות להשפיע על תוצאות הבדיקה. תרופות לדוגמה: Cortison, Imuran, Methotrexate, Rapamune, Remicade, Enbrel, Humira, Mycophenolic acid).

במקרה של ספק לגבי השפעת תרופה מדכאת חיסון על רמת נוגדני ה-IgG, ניתן לבצע בדיקת סך IgG (בדיקת מעבדה שגרתית) לפני בדיקת האי סבילות למזון. אם רמת ה-IgG בטווח הנורמה, הטיפול התרופתי אינו משפיע על רמת נוגדני ה-IgG בדם, וניתן לבצע את בדיקת האי סבילות למזון.

חשוב!! הבדיקה בוחנת אך ורק מזונות שנצרכו לפחות חצי שנה טרם ביצוע הבדיקה, לדוגמה אם לא אכלת בחצי שנה האחרונה מוצרי חלב הבדיקה לא תראה רגישות למוצרי חלב.

*אין להפסיק שימוש בתרופות ללא אישור רופא מטפל

מחלות מעיים

במקרים של דלקות או מחלות מעיים ייתכן ריבוי חריג של רגישויות למזונות. במצבים אלו ההמלצות בפועל יהיו שונות מההמלצות שנשלחו במייל מהמעבדה ויקבעו לאחר תשאול מקיף של איש המקצוע.



לקוחות מספרים

עדויות וסיפורים של לקוחות המעבדה, המתארים במילים שלהם את מסעות הבריאות המדהימים ששינו את חייהם. דיוק התזונה ושינוי הרגלים הביאו אותם להיפרד אחת ולתמיד ממחלות כרוניות, רופאים, מרשמים וכדורים. אנו נרגשים להיות חלק בתהליך המביא אנשים לקחת את הבריאות חזרה לידיים שלהם ומודים ללקוחות שהסכימו להחשף ולהוכיח שאפשר גם אחרת.



ידע זה נח

רונה גירסי סובלת מסוכרת נעורים מאז שהייתה בת 10. למרות התופעות השונות שהופיעו בעוצמה ומיהרו להשתלט על חייה, היא אובחנה רק כשהגיעה לצבא. השגיאות החוזרות של המערכת הרפואית הובילו אותה ללמוד את גופה לבד, להלחם בסוכר ולנצח: "ידע זה נח" היא אומרת בבטחון, "מה שלא ידעתי פגע בי, ועכשיו אני חוקרת את הנושא כדי להבין איך לשקם את עצמי". **להמשך הסיפור**

אסירה משוחררת

עינת כהן סבלה ממגרנות במשך 35 שנים. הן הגיעו בעוצמה, השביתו אותה לחלוטין ודרשו חושך, שקט מוחלט ומשככי כאבים. כעובדת של שירות בתי הסוהר, הפכה להיות אסירה של עצמה כשנספסו להתקפים התדירים בחילות והקאות קשות. היא נאלצה לוותר על טיולים, אירוח חברים, וזמן עם המשפחה - כשהיא לוקחת כדור ועוד כדור - מערפלת את החושים כדי למצוא פינה שלוה בתוך הסערה. **להמשך הסיפור**



על תזונה ורגישות

שני אברהמי יושבת על האסלה בעיניים עצומות. היא מבקשת, מתחננת, דורשת "בבקשה אלוהים אל תבחן אותי". זו הפעם השביעית שלה בשירותים היום. מערכת העיכול מתקשת לשלשל החוצה כל דבר שהיא מכניסה לפה, כבר שנים שהיא לא מצליחה לסגור את הברז. **להמשך הסיפור**



18 שנה של גרד

בעוד חודש אהיה בת 30, ורק השנה התחלתי לחיות. מקווה שאוכל לשפוך קצת אור על המצב הזה, העקשן הזה, שמוציא מהדעת ומעל הכל - לא פשוט לדבר עליו. שנים של גירודים, 18 שנים אם לדייק, הגיעו לסופם. אני זוכרת את עצמי הקטנה יושבת על האסלה בשירותים בבית של ההורים. עשיתי פיפי כשפתאום התחיל לגרד לי שם, למטה. גירדתי קצת. ועוד קצת, ועוד. [להמשך הסיפור](#)



למי קראתם עצלנית?

נפחות, גזים, תחושת כבדות שלא מרפה וביקור בשירותים רק פעם בשלושה ימים. אלמוג בן נעים מספרת על שנים של עצירות, בהן מערכת העיכול החליטה לקחת פסק זמן ולשמור הכל בפנים. אחרי שורה של בדיקות פולשניות "עשיתי את כל מה שהמומחים הציעו, סקירות עם חוקנים ומה לא", הודיעו לה הרופאים שמדובר במקרה של "קיבה עצלנית". כדי לעזור לעצמה לזרז תהליכים ולהגיע לחדר השירותים הייתה משתמשת אלמוג בנרות גליצרין ומאוחר יותר גם באגילקס על בסיס יום יומי.

[להמשך הסיפור](#)



עד הגרגר האחרון

גירמו אריאל ברגר, הבחור בעל השם האקזוטי ביותר שתתקלו בו היום, עלה לארץ מארגנטינה והקים את חומוסיית "באליחומוס" בכפ"ס בעקבות אהבתו הגדולה לגרגר הקטן. בדיקת אי סבילות למזון שביצע לאחרונה הצביעה על רגישות למאכלים המככבים בתפריט המסעדה ובחיי - חומוס, טחינה, ביצים, ואפילו פטרוזיליה. בלב כבד, הוא הפסיק לאכול את המנה אותה הוא כל כך גאה להגיש, וכעת הוא מנסה באמצעות תזונה חדשה לשים סוף לאטופיק דרמטיטיס המלווה אותו מילדות. [להמשך הסיפור](#)



לשם שמירה על פרטיות הלקוחות, שונו חלק מהשמות ונעשה שימוש בתמונות אילוסטרציה בעמוד זה. פרטי ההתקשרות שמורים במעבדות Wlab וינתנו למעוניינים בתיאום ובהסכמת המרואיינים. [לצפייה בדף לקוחות מספרים באתר החברה](#)



דוגמה לתוצאות
בדיקת אי-סבילות
למזון- 90 מזונות

SAMPLE

מסמכים אישיים עבור בדיקת IMUPRO שלך

מספר דגימה: 829901

ביחד עם מכתב זה, תקבלי/י את תוצאת בדיקת ה ImuPro האישית שלך וכמו כן מידע כללי לגבי אלרגיות מזון מסוג III. דוח מעבדה זה מכיל את תוצאות כל המאכלים שנבדקו

ImuPro היא בדיקת מעבדה מקיפה עבור אלרגיות למזון מסוג IgG. בדיקת הדם שלך נבדקה לנוכחות נוגדני IgG ספציפיים לרכיבי מזון. במידה והוצגו רמות גבוהות של נוגדני IgG, יתכן ואת/ה סובלת/ת מדלקתיות כרונית שנגרמה בעקבות תגובה מאוחרת של אלרגיה סוג III. תוצאות בדיקת ImuPro האישית שלך לרכיבי המזון השונים יעזרו לך למצוא אילו מזונות טובים עבורך ויצביעו על מזונות שעלולים לייצר סימפטומים אצלך. ע"י הימנעות מהמזונות שעלולים לגרום לבעיות, תהליכים דלקתיים יופחתו או אפילו יופסקו והגוף שלך יתחיל להתאושש.

עקרון בדיקת ה ImuPro כולל 3 שלבים:

1. שלב האלימינציה
2. שלב ההצגה מחדש
3. שלב ההתייבבות

הדוח מדריך אותך על השלבים; הוא מסביר לך כיצד להתקדם עם התוצאות שלך. ImuPro מלמדת אותך מהו האוכל המותאם והנכון עבורך בדרך אל בריאות טובה יותר.

חשוב: באם יש לך אלרגיה למזון קיימת (נוגדני IgE) שאובחנה בעבר על ידי תבחין עורי או בדיקות דם של נוגדי IgE, או סימפטומים אחרים הקשורים למזון, אין לחזור ולאכול את המזונות שאובחנו בעבר, גם אם בדיקת ה ImuPro לא מראה תגובות למזונות אלו. אלרגיות המתנוקות על ידי נוגדני IgE יכולות לגרום לשוק אנאפליקטי, פריחות, הקאות, גרד וכו'. ImuPro מזהה רמות נוגדני IgG למזונות ומספקת עצות בהתאם לממצאיה. בהתבסס על תוצאות ImuPro, אנו לא יוצאים בהצהרות כלפי אלרגיות הקשורות ל IgE.

במידה ויש לך שאלות לגבי תוצאות ImuPro או לגבי אלרגיות מזון סוג III, אנא צור/י עימנו קשר.

בברכה,

צוות WLAB



FULL NAME דוח מטופל

גיל: מין: מספר דגימה: תאריך לידה:

בדיקת IMUPRO תוצאות

טווח הנורמה	מספר מוצרי המזון	דירוג	
$8.0 > \text{מק"ג/מ"ל IgG}$	86	לא גבוה	נוגדני IgG ספציפים
$8.0 \leq \text{מק"ג/מ"ל IgG}$	4	רמות גבוהות	
$18.0 \leq \text{מק"ג/מ"ל IgG}$	0	רמות גבוהות מאד	
סה"כ			4 חוץ מ 90 האלרגנים הנבדקים

חשוב:

באם יש לך אלרגיה למזון קיימת (נוגדני IgE) שאובחנה בעבר על ידי תבחין עורי או בדיקות דם של נוגדני IgE, או סימפטמים אחרים הקשורים למזון, אין לחזור ולאכול את המזונות שאובחנו בעבר, גם אם בדיקת ה Imupro לא מראה תגובות למזונות אלו. אלרגיות המתווכות על ידי נוגדני IgE יכולות לגרום לשוק אנאפליקטי, פריחות, הקאות, גרד וכו'. Imupro מזהה רמות נוגדני IgG למזונות ומספקת עצות בהתאם לממצאיה. בהתבסס על תוצאות Imupro, אנו לא יוצאים בהצהרות כלפי אלרגיות הקשורות ל IgE.

שולח:

World Wellness Labs
Hamanofim 10
Hertzelia 4672561
Israel
טלפון: 077-670-5131
דואר אלקטרוני: contact@wlab.co.il

מעבדה:

Immufood Lab
Attain St, Suite 141 609
Fuquay Varina, NC 27526
CLIA #34D2151448
טלפון: 466-8366 (833)
פקס: 466-8366 (833)

נימי דם מהאדם	סוג הדגימה
109928	מספר דגימה
שימוש בשיטת ELISA לשם איבחון רכיב מזון הספציפי ל IgG.	שיטת הבדיקה
18.09.2018	תאריך הדוח

המידע במסמכים שנשלחו אליך אינו מחליף יעוץ רפואי של גורם מוסמך. ניתוח התוצאות המתקבלות צריך תמיד להתבצע בנוכחות תמונה קלינית מלאה. שינויים בדיאטה מחייבים התייעצות עם גורם מקצועי, דיאטן קליני או מומחה בתחום. במקרה של שאלה רפואית, בבקשה פנה/י לגורם מקצועי.

ריכוז ה IgG הספציפי הנקבע ע"י בדיקה זו, מציע את הבסיס לדיאטת אלימינציה והצגה מחדש של מזונות. אין אנו טוענים כי ריכוז ה Ggl משקף את הופעת או חומרת הסימפטומים הקליניים. בדיקה זו לא אושרה על ידי ה-FDA



FULL NAME דוח מטופל

גיל: מין: מספר דגימה תאריך לידה:

■ לא גבוה
 ■ רמות גבוהות
 ■ רמות גבוהות מאד

דירוג	מק"ג/מ"ל IgG		דירוג	מק"ג/מ"ל IgG	
תבלינים ועשבי תיבול					
■	5,4	אגוז מוסקט	■	4,9	אפונה
■	3,8	אורגנו	■	2,5 >	בצל
■	4,4	בזיליקום, ריחן	■	2,8	ברוקולי
■	2,6	וניל	■	3,2	גזרים
■	2,5 >	זרעי חרדל	■	3,5	זית
■	2,5 >	חזרת	■	3,4	חציל
■	3,0	פטרוזיליה	■	3,2	כרוב אדום
■	5,3	פלפל, שחור	■	3,3	כרישה, פרסה, לוף
■	3,1	פפריקה, תבלין	■	3,0	מלפפון
■	4,0	קינמון	■	4,4	סלק
■	3,6	רוזמרין	■	3,3	סלרי, כרפס
■	6,6	שום	■	2,5 >	עגבנייה
■	3,3	תימין, קורנית	■	10,0	פולי סויה
פירות					
■	2,5 >	אבטיח	■	2,5 >	פלפל
■	2,5	אננס	■	3,6	צ'ילי קאיין
■	2,7	בננה	■	2,5 >	קולורבי, לפת
■	2,7	דובדבן	■	2,9	קישוא
■	3,1	לימון	■	2,5 >	שעועית ירוקה
■	2,9	משמש	■	3,5	תפוח אדמה
■	3,7	נקטרינה	דגנים המכילים גלוטן		
■	4,0	ענבים / צימוקים	■	3,4	גלוטן
■	3,2	קיווי	■	3,7	חיטה
■	3,7	תות שדה	■	3,4	כוסמין
■	2,9	תפוז	■	3,9	שיבולת שועל
■	3,6	תפוח עץ	■	3,1	שיפון
זרעים ואגוזים					
■	2,7	אגוז לוז	■	3,8	שעורה
■	5,6	אגוז מלך	דגנים ללא גלוטן ותחליפים		
■	2,5 >	בוטנים	■	3,2	אורז
■	8,6	גרעיני חמנייה	■	2,5	דוחן
■	3,5	זרעי דלעת	■	3,3	כוסמת
■	2,8	זרעי פשתן	■	2,5 >	תירס, תירס מתוק
■	5,0	פולי קקאו	בשר		
■	2,5 >	פיסטוק	■	4,2	בשר בקר
■	3,0	פרג	■	3,3	חזיר
■	2,5 >	קשיו	■	2,8	טלה
■	2,8	שומשום	■	3,5	עוף
■	2,5 >	שקדים	■	3,4	תרנגול הודו
ביצים					
■	9,0	ביצי תרנגולות (חלבון וחלמון)	סלטים		
			■	2,9	סהה תרבותית (Butterhead)
			■	2,5 >	סת למבס



FULL NAME דוח מטופל

גיל: מין: מספר דגימה: תאריך לידה:

■ לא גבוה
 ■ רמות גבוהות
 ■ רמות גבוהות מאד

דירוג	מק"ג/מ"ל IgG	
דגים ופירות ים		
■	5,1	ורדון
■	3,5	זהבון
■	2,9	טונה
■	4,7	סלמון
■	3,3	סרטן הנהרות
מוצרי חלב		
■	3,0	גבינת רנט (חלב פרה)
■	6,3	חלב (פרה)
■	3,9	כבשים: חלב וגבינה
■	5,4	מוצרי חלב מוחמצים (פרה)
■	3,6	עזים: חלב וגבינה
ממתקים		
■	4,9	דבש (תערובת)
■	4,4	קנה סוכר
פטירות		
■	2,5 >	פטירות האחו
תה, קפה וטאנינים		
■	4,3	מנטה, נענע
תוספי מזון		
■	8,1	קמח גואר (E412)
שמרים		
■	4,6	שמרים

SAMPLE

SAMPLE REPORT



FULL NAME דוח מטופל

גיל: מין: מספר דגימה תאריך לידה:

המלצות כלליות

- **אבחון הפלורה במעיים:** אלרגיות למזון מתווכי IgG מופעלים או מחמירים לנוכחות הפרעות במחסום המעי. יתכן ובדיקת הרכב פלורת המעי ותפקוד מחסום המעי שלך באמצעות בדיקת צואה ייעודית, יתרמו לשיפור בריאותך. אנא התייעץ/י עם הרופא המטפל שלך.
- **סיבות נוספות:** בנוסף לאלרגיות מזון מאוחרות מתווכות IgG, יתכנו הפרעות במערכת העיכול שאינן קשורות למערכת החיסונית או הפרעות הקשורות לפגיעה ביכולת הספיגה וניצול רכיבי המזון. עליך לדון על כך עם הרופא המטפל. גורמים אפשריים לפגיעה ביכולת ניצול רכיבי מזון הם פירוק לקוי של פחמימות (למשל לקטוז או פרוקטוז) עקב חסר באינזימים או פגיעה בפעולת הבלבל אשר מובילה להפרשה לא מספקת של אנזימי עיכול.
- יתר על כך, פטרייה במעיים, טפילים במעי או ליקוים בפלורת המעי יכולים לשחק תפקיד משמעותי. במידה והשינויים בדיאטה לפי ImuPro אינם משפרים את הסימפטומים שלך, עליך לנקוט צעדים אבחנתיים נוספים.

SAMPLE REPORT



FULL NAME דוח מטופל

גיל: מין: מספר דגימה: תאריך לידה:



	מטופל:
מזונות שיש להימנע מהם בשלב האלימינציה:	
	ביצי תרנגולות (חלבון וחלמון) גרעיני חמנייה פולי סויה קמח גואר (E412)

סוגי מזונות לפי בדיקה



90	180	260	המשך דגים ופירות ים
	●	●	מקרל
	●	●	סולית
●	●	●	סלמון
	●	●	סרדין
●	●	●	סרטן הנהרות
		●	פארידה (red snapper)
	●	●	פוטית
		●	צדפה סקאלופ
		●	צדפות
		●	צלופח
	●	●	קלמרי, דיונון
	●	●	קרפיון
		●	שרימפס
		●	תמנון
פטריות			
●	●	●	פטריות האחו
		●	פטריות יער
		●	פטריות שאנטרל
		●	פטריית ביי בוליטוס
		●	פטריית פוצ'יני
		●	שי-טאקי
בשר			
	●	●	אווז
	●	●	אייל
	●	●	ברווז
●	●	●	בקר
	●	●	עגל
	●	●	עז
	●	●	צבי
●	●	●	חזיר
●	●	●	טלה
●	●	●	עוף
	●	●	שלין
●	●	●	תרנגול הודו
זרעים ואגוזים			
	●	●	אגוז ברזילאי
●	●	●	אגוז לוז
●	●	●	אגוז מלך
	●	●	אגוז מקדמיה
●	●	●	בוטנים
●	●	●	גרעיני חמניה

90	180	260	המשך פירות
	●	●	ליצי'י
		●	מלון
	●	●	מנגו
		●	מנדרינה
●	●	●	משמש
●	●	●	נקטרינה
		●	סברס
●	●	●	ענבים/צימוקים
		●	פטל
		●	פטל שחור
	●	●	פפאיה
●	●	●	קיווי
		●	רבס, רוברב
		●	רימון
	●	●	שזיף
	●	●	שזיף צהוב
	●	●	תאנה
●	●	●	תות שדה
	●	●	תמר
●	●	●	תפוז
●	●	●	תפוח עץ
			אסאי
			אסולה (דובדבן ברברדוס)
			גוג'י ברי
אצות			
		●	אצות אדומות, נורי
		●	ספירולינה
דגים ופירות ים			
	●	●	אנשובי
	●	●	בקלה
	●	●	דניס
	●	●	הליבוט, פוטית
	●	●	הרינג
●	●	●	ורדון
●	●	●	זהבון
	●	●	זנדר
●	●	●	טונה
	●	●	טרטורה, פורל
		●	לברק
		●	לובסטר
		●	מולים כחולים

90	180	260	המשך ירקות
●	●	●	שעועית ירוקה
	●	●	שעועית מש
●	●	●	תפוח אדמה
	●	●	תרד
דגנים עם גלוטן			
●	●	●	גלוטן
●	●	●	חיטה
	●	●	חיטת קמוט
●	●	●	כוסמין
●	●	●	שיבולת שועל
●	●	●	שיפון
●	●	●	שעורה
מוצרי חלב			
	●	●	גבינת חלומי
●	●	●	גבינת רנט (חלב פרה)
●	●	●	חלב (פרה)
	●	●	חלב מבושל
●	●	●	כבשים: חלב וגבינה
	●	●	כפיר
●	●	●	מוצרי חלב מוחמצים (פרה)
●	●	●	עיזים: חלב וגבינה
	●	●	ריקוטה
פירות			
	●	●	אבוקדו
●	●	●	אבטיח
	●	●	אגס
		●	אוכמניות
●	●	●	אננס
	●	●	אפרסק
		●	אשכולית
●	●	●	בננה
		●	גויאבה
●	●	●	דובדבן
		●	דומדמנית
		●	היפופאיה, אובליפיחה
		●	חבוש
		●	חזרזר, אמלאקי
		●	חמוציות
		●	חמוציות הרים
		●	ליים
●	●	●	לימון

90	180	260	ירקות
	●	●	אספרגוס
●	●	●	אפונה
	●	●	ארטישוק
		●	במיה
●	●	●	בצל
●	●	●	ברוקולי
	●	●	גבעול סלרי
	●	●	גזר לבן
●	●	●	גזר
	●	●	דלעת
●	●	●	זית
	●	●	חומס
	●	●	חציל
●	●	●	כרוב אדום
	●	●	כרוב לבן
	●	●	כרוב מסולסל
	●	●	כרוב ניצנים
	●	●	כרוב סיני
	●	●	כרובית
●	●	●	כרישה
	●	●	לפת צהובה
		●	מלוחיה
●	●	●	מלפפון
		●	נבט במבוק
●	●	●	סלק
●	●	●	סלרי, כרפס
●	●	●	עגבנייה
	●	●	עדשים
	●	●	עלי סלק, מנגולד
	●	●	פול
●	●	●	פולי סויה
●	●	●	פלפל
		●	צ'ילי הברינו
		●	צ'ילי הלופינו
●	●	●	צ'ילי קאיין
	●	●	צנון אדום/לבן
●	●	●	קולורבי, לפת
	●	●	קייל
●	●	●	קישוא
		●	קשומר

מזונות הכלולים בכל בדיקה



מקרא:

- 260 מזונות
- 90 מזונות
- 180 מזונות

	180	260	המשך תבלינים ועשבי תיבול
גרגרי ערער		●	
הל		●	
וניל	●	●	●
זעפרן		●	
זרעי האניס		●	
זרעי חרדל	●	●	●
חזרת	●	●	●
כוסברה		●	
כמון		●	
לבנדר		●	
מליסה		●	
מרווה		●	
עירית		●	●
עלי דפנה		●	
פטרזיליה	●	●	●
פלפל אנגלי		●	
פלפל לבן		●	
פלפל שחור	●	●	●
פפריקה	●	●	●
ציפורן		●	
צלפים		●	
צ'רוויל		●	
צתרה		●	
קימל		●	
קינמון	●	●	●
רוזמרין	●	●	●
שום	●	●	●
שום הבר		●	
שמיר		●	
תימין	●	●	●
כורכום			
מאקה			
שונות			
שמרים	●	●	●
אלוורה		●	
עלי גפן		●	
פטריית אספרגילוס ניז'ר		●	
קליפת לימון מסוכרת		●	

	90	180	260	תוספי מזון
אגר-אגר (E406)			●	
חומצה בנזואית (E210)			●	
חומצה סורבית (E200)			●	
כורכמין (E100)			●	
פקטין (E440)			●	
קארגין (E407)			●	
קמח גואר (E412)	●	●	●	
קסנטן גאם			●	
שרף (E413)			●	
ממתיקים				
דבש	●	●	●	
מיץ אגבה			●	
סירופ מיפל			●	
קנה סוכר	●	●	●	
דגנים ללא גלוטן				
אורז	●	●	●	
אמרנט		●	●	
ארוורט (מרנסת הקנה)		●	●	
ארטישוק ירושלמי		●	●	
בטטה		●	●	
דוחן	●	●	●	
חרוב		●	●	
טף		●	●	
טפיוקה		●	●	
כוסמת	●	●	●	
ערמון מתוק		●	●	
פוניו		●	●	
קינואה		●	●	
קסאווה		●	●	
תורמוס		●	●	
תירס	●	●	●	
תבלינים ועשבי תיבול				
קארי				
אגוז מוסקט	●	●	●	
אורגנו	●	●	●	
אזובית/מיורן/מיורם			●	
אלפלפה, אספספת			●	
בזיליקום, ריחן	●	●	●	
ג'ינג'ר, זנגביל			●	
גרגיר הגינה			●	

	90	180	260	המשך זרעים ואגוזים
זרעי דלעת	●	●	●	
זרעי פשתן	●	●	●	
פולי קקאו	●	●	●	
פיסטוק	●	●	●	
פרג	●	●	●	
צנובר		●	●	
קוקוס		●	●	
קשיו	●	●	●	
שומשום	●	●	●	
שקדים	●	●	●	
צ'יה				
זרעי קנבוס				
ביצים				
ביצי אווז		●	●	
ביצי שליו		●	●	
חלבון הביצה		●	●	
חלמון הביצה		●	●	
ביצת תרנגולת (חלמון וחלבון)	●	●	●	
סלטים				
חסה אייסברג		●	●	
חסה ערבית		●	●	
חסה תרבותית	●	●	●	
חסת למבס	●	●	●	
לולו רוסו		●	●	
עולש / אנדיב		●	●	
עולש אדום		●	●	
עולש תרבותי		●	●	
רוקט		●	●	
שינן / שן הארי			●	
תה, קפה ויין				
טנין			●	
מנטה, נענע	●	●	●	
סרפד			●	
פרי הורד, ורדים			●	
קמומיל			●	
קפה			●	
תה רויבוש			●	
תה ירוק			●	
תה שחור			●	

חשוב!! הבדיקה בוחנת אך ורק מזונות שנצרכו לפחות חצי שנה טרם ביצוע הבדיקה, לדוגמה אם לא אכלת בחצי שנה האחרונה מוצרי חלב הבדיקה לא תראה רגישות למוצרי חלב



✓ המחיר כולל ייעוץ חינם עם דיאטנית קלינית
לאחר קבלת תוצאות הבדיקה