

**JUISTE VOEDING.
BETERE GEZONDHEID.**



**DIAGNOSE & BEHANDELING VAN
IGG-VOEDSELALLERGIEËN**





IGG-VOEDINGSALLERGIEËN

IgG-voedingsallergieën (type III) zorgen voor steeds meer gezondheidsproblemen. Deze allergieën blijven vaak onopgemerkt, doordat de symptomen pas een paar uur of zelfs dagen na de inname van een “trigger food” zichtbaar worden. Hierdoor zijn ze heel **moelijk te identificeren**.



Gelukkig kan een **betrouwbare diagnostische test i.c.m. voedingsrichtlijnen helpen: ImuPro**. Met ImuPro komt u erachter of een vertraagde voedingsallergie mogelijk de oorzaak is van de chronische klachten bij uw patiënten.

Hoe ontstaat een IgG-voedselallergie?

Bij type III-voedselallergieën reageert het immuunsysteem op onschadelijke voedselallergenen en produceert het specifieke IgG-antilichamen. Door medicijnen, infecties, mycose, stress en schadelijke stoffen uit het milieu kan de integriteit van de darmwand aangetast worden en kunnen voedingsdeeltjes tussen de darmcellen door glippen. Het immuunsysteem kan dan een immunreactie tegen deze voedingseiwitten (antigenen) beginnen.

Deze antilichamen en de voedingsantigenen vormen immuuncomplexen die zich vast kunnen hechten aan organen en weefsel. Wanneer de immuuncomplexen worden vernietigd door fagocyten en het complementsysteem, kan het omliggend weefsel beschadigd worden. Dit leidt tot **laaggradige ontstekingsreacties** die chronisch kunnen worden. Kenmerkend is dat symptomen vertraagd optreden.

MOGELIJKE SYMPTOMEN

Gastro-intestinale klachten

- Opgeblazen gevoel
- Constipatie
- Ziekte van Crohn
- Diarree
- Prikkelbare Darm Syndroom (PDS)
- Misselijkheid

Chronische pijnen

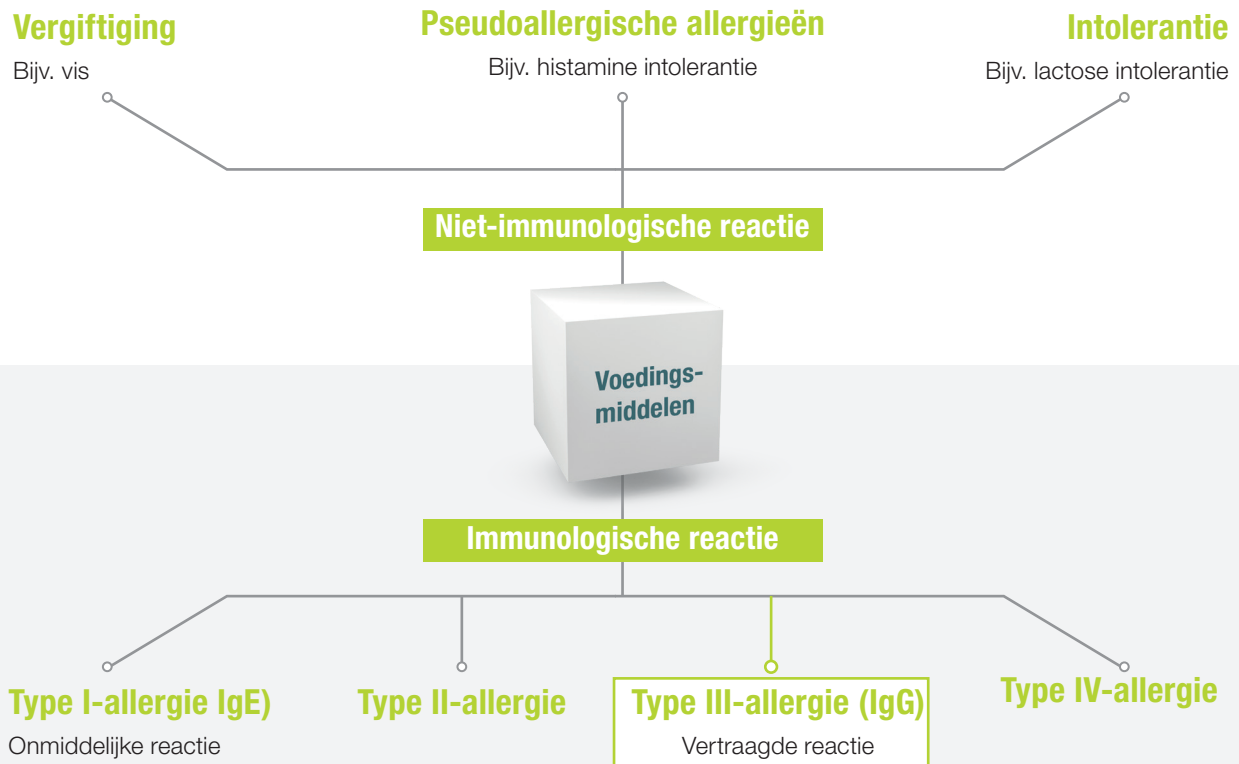
- Hoofdpijn
- Migraine

Overgewicht

- Chronische gewichtsproblemen
- Obesitas

Huidproblemen

- Constitutioneel eczeem-achtige huidproblemen
- Eczeem
- Psoriasis



Wat is het verschil tussen een klassieke allergie en een vertraagde voedselallergie?

Wat beide allergieën gemeen hebben is dat het immuunsysteem betrokken is. Er zijn wel enkele verschillen in de manier hoe het immuunsysteem reageert.

Bij een klassieke type I-allergie produceert het immuunsysteem specifieke **IgE-antilichamen**. Deze antilichamen zorgen voor een onmiddellijke allergische reactie. De symptomen verschijnen binnen seconden of minuten: hevige zwelling, moeite met ademen, uitslag, jeukende huid of zelfs een anafylactische shock. **ImuPro test niet op IgE-voedselallergieën.**

Bij een type III-voedselallergie produceert het immuunsysteem specifieke **IgG-antilichamen**. Deze antilichamen kunnen tot ontstekingsprocessen leiden. Het kan zijn dat de symptomen zich pas uiten tot drie dagen na de inname van een "trigger voedselmiddel" (trigger food).

De oorsprong van een groot aantal chronische klachten is nog niet geïdentificeerd. Men neemt aan dat IgG-veroorzaakte voedselallergieën (type III) een rol spelen bij sommige chronische aandoeningen en daarom mogelijk een interessante en veelbelovende therapeutische werking bieden. Deze interacties zijn echter nog niet wetenschappelijk bewezen en zijn nog altijd een punt van discussie onder wetenschappers. Hiertegenover staat een groeiend aantal publicaties en een groot aantal arts- en patiëntvervingen, die laten zien dat eliminatiediëten gebaseerd op voedingsmiddelspecifieke IgG-antilichammetingen leiden tot verbetering van de symptomen bij de patiënt.



HET IMUPRO CONCEPT

ImuPro is een concept dat een **geavanceerde en betrouwbare bloedanalyse** voor IgG-voedselallergieën combineert met **unieke rapportage en richtlijnen na de test.**

Met een uitgebreide laboratoriumanalyse worden de concentraties IgG-antilichamen, specifiek tegen bepaalde voedingseiwitten, nauwkeurig en betrouwbaar aangetoond. Door het individueel testen van de voedingsmiddelen kan de patiënt zijn voedingspatroon, gebaseerd op de testresultaten, selectief aanpassen.

Hierdoor wordt de kans op succes vergroot.

Samen met de testresultaten krijgt u uitgebreide voedingsrichtlijnen voor u en uw patiënten.

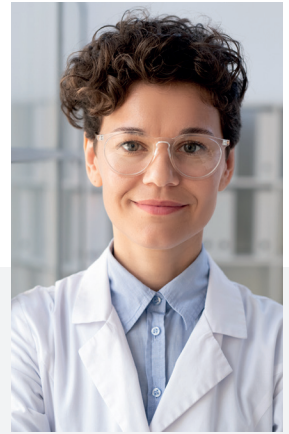
BOUWSTENEN NAAR EEN GEZONDER LEVEN:

- Gedetailleerde en betrouwbare IgG-test
- Individuele voedingsaanbevelingen
- Gepersonaliseerde en smakelijke recepten
- Handig rotatie- en provocatieplan
- Handige portomonneekaart met mogelijke “trigger foods” van de patiënt
- Praktische tips voor het alledaagse leven
- Professioneel wetenschappelijk en voedingsadvies



DIAGNOSTIEK

De **ImuPro test** wordt uitgevoerd door zeer professionele en in in-vitro diagnostiek gespecialiseerde laboratoria. Het laboratorium analyseert het bloed van de patiënt en bepaalt de aanwezigheid aan specifieke IgG-antilichamen tegen een breed scala van voedingsmiddelen. De test wordt uitgevoerd met de **Enzyme Linked ImmunoSorbent Assay (ELISA)** test methode. Een zeer betrouwbare standaardprocedure in laboratoriumanalyse.



Gebaseerd op de resultaten van de antilichaamtiter worden de voedingsmiddelen gecategoriseerd in drie groepen: “niet verhoogd”, “verhoogd” en “zeer verhoogd”. Het laboratorium voorziet u en uw patiënt van **testresultaten** en **persoonlijke voedingsrichtlijnen**.

Procedure



Behandelaar-patiënt consultatie:

Is er mogelijk sprake van een IgG-voedselallergie?

Bloedafname en verzending:

Na bloedafname bij de patiënt wordt het monster verstuurd naar het laboratorium.

Laboratoriumanalyse en evaluatie:

Het bloedmonster wordt geanalyseerd in het gespecialiseerde lab met behulp van de ELISA-methode.

Verzending van testresultaten en voedingsrichtlijnen:

Op korte termijn zult u de testresultaten en uitgebreide rapportage voor de patiënt ontvangen.

Behandelaar-patiënt consultatie:

U bespreekt de resultaten met uw patiënt en adviseert omtrent de aanpassingen in hun voedingspatroon.

ImuPro is een vertrouwd Duits product. De diagnostiek van R-Biopharm's kwaliteitsmanagementsystemen zijn gecertificeerd volgens de internationale standaard ISO 9001 en ISO 13485. Alle testen zijn gevalideerd, CE-gemarkeerd volgens de IVDD en worden gebruikt door geaccrediteerde testlaboratoria.

VOEDINGSSTRATEGIE

ImuPro ondersteunt u en uw patiënten met voedingsrichtlijnen gebaseerd op de persoonlijke testresultaten. Deze richtlijnen bevatten drie belangrijke bouwstenen: de eliminatie-, de provocatie- en de stabilisatiefase.



De voedingsrichtlijnen bevatten 3 belangrijke bouwstenen.

1 Eliminatiefase

Tijdens de eliminatiefase mag de patiënt alle voeding zonder verhoogde niveaus met IgG-antilichamen eten in een rotatieplan van **4-dagen**. Dit helpt bij het voorkomen van de ontwikkeling van nieuwe vertraagde voedingsallergieën. Tijdens deze fase moet alle voeding met verhoogde niveau's van IgG-antilichamen vermeden worden. Door deze te vermijden kan het ontstekingsproces verminderen of zelfs helemaal stoppen.



2 Provocatiefase

Na de eliminatiefase begint de patiënt met een provocatiefase waarin de vermeden voeding één voor één wordt geïntroduceerd en geprovoceerd. De provocatiefase helpt om het persoonlijke **“trigger food”** van de patiënt te vinden. Er mag maar één nieuw voedingsmiddel per keer geïntroduceerd worden om erachter te komen of dit voedingsmiddel verantwoordelijk kan zijn voor de klachten van de patiënt.

3 Stabilisatiefase

Tijdens de stabilisatiefase moeten de “trigger foods” minstens een jaar vermeden worden zodat de IgG-antilichamen af kunnen nemen en **het lichaam zich kan herstellen**. Hierna start de patiënt opnieuw een provocatiefase. Het kan zijn dat de patiënt één of twee voedingsmiddelen voor altijd zal moeten vermijden.



ImuPro Screen biedt een individuele analyse van **22 voedingsmiddelen**. Het is een toegankelijke en goedkope methode om er snel achter te komen of er mogelijk een IgG-voedselallergie aanwezig is.

- Een duidelijk en uitgebreid rapport met nauwkeurige resultaten voor alle geteste voedingsmiddelen

ImuPro Screen+ biedt een individuele analyse van **44 voedingsmiddelen**, zoals bijvoorbeeld melkproducten, granen en kippenei.

- Een duidelijk en uitgebreid rapport met nauwkeurige resultaten voor alle geteste voedingsmiddelen

ImuPro Basic test **90 meest belangrijke voedingsmiddelen**, zoals de meest voorkomende vleessoorten, groenten, fruit, granen, melkproducten en kippenei.

- Een duidelijk en uitgebreid rapport met nauwkeurige resultaten voor alle geteste voedingsmiddelen
- Gepersonaliseerde voedingsgids met persoonlijke aanbevelingen voor de 4-daagse rotatie

ImuPro Complete test **270 voedingsmiddelen en additieven** (inclusief de 90 voedingsmiddelen uit de ImuPro Basic). In aanvulling op de vleessoorten, groenten, fruit, granen, melk en ei worden ook alternatieven hiervan en regio-specifieke voedingsmiddelen getest. Daarnaast wordt een variatie aan kruiden, thee, koffie, wijn en verdikkings- en conserveermiddelen onderzocht.

- Een duidelijk en uitgebreid rapport met nauwkeurige resultaten voor alle geteste voedingsmiddelen
- Gepersonaliseerde voedingsgids met individuele aanbevelingen voor de 4-daagse rotatie
- Individueel receptenboek speciaal afgestemd op de persoonlijke resultaten van de patiënt

ImuPro Vegetarian test de **90 meest belangrijke voedingsmiddelen**, zoals groenten, fruit, granen, melkproducten en kippenei.

- Een duidelijk en uitgebreid rapport met nauwkeurige resultaten voor alle geteste voedingsmiddelen
- Gepersonaliseerde voedingsgids met persoonlijke aanbevelingen voor de 4-daagse rotatie



IMUPRO - VOOR TEVREDEN PATIËNTEN EN EEN BLOEIENDE PRAKTIJK



Positioneer uzelf als expert op het gebied van IgG-voedselallergieën en pluk de vruchten van ImuPro.

Gepersonaliseerde diagnose en rapportage na de test

Hoge precisie, nauwkeurigheid en reproduceerbaarheid – alle belangrijke onderdelen voor het uitvoeren van de test worden gefabriceerd in Duitsland

Klinische studies uitgevoerd met ImuPro op een breed scala van klachten

Internationale case studies en testimonials van behandelaren en patiënten

Professioneel **wetenschappelijk voedingsadvies**

Marketingmateriaal om patiënten te informeren



Vlees

Hert	■
Eend	■
Geitenvlees	■
Gans	■
Haas	■
Struisvogel	■
Kwartel	■
Konijn	■
Ree	■
Kalf	■
Wild zwijn	■
Lam	■ ■
Kalkoen	■ ■
Rund	■ ■ ■
Varken	■ ■ ■
Kip	■ ■ ■ ■

Alternatieven voor granen & Zetmeelrijke Producten

Pijlwortel	■
Johannesbrood	■
Cassave	■
Fonio	■
Aardperen	■
Lupine	■
Tamme kastanje	■
Tapioca, maniok	■
Teff	■
Amarant	■ ■
Quinoa	■ ■
Zoete aardappel	■ ■ ■
Boekweit	■ ■ ■
Mais (suikermais)	■ ■ ■
Gierst	■ ■ ■
Rijst	■ ■ ■ ■

Granen (met gluten)

Kamut	■
Gerst	■ ■ ■ ■
Haver	■ ■ ■ ■
Rogge	■ ■ ■ ■
Spelt	■ ■ ■ ■
Tarwe	■ ■ ■ ■
Gluten	■ ■ ■ ■ ■

Thee, koffie en wijn

Zwarte thee	■
Kamille	■
Groene thee	■
Brandnetel	■
Rooibos thee	■
Rozenbottel	■
Tannine	■
Pepermunt	■ ■
Koffie	■ ■

Melkproducten

Kamelenmelk	■
Halloumi	■
Kefir	■
Paardenmelk	■
Gekookte melk	■
Ricotta	■
Rennetkaas (koe)	■ ■ ■ ■
Producten van zure melk	■ ■ ■ ■
Koemelk	■ ■ ■ ■
Schapenmelk en -kaas	■ ■ ■ ■
Geitenmelk en -kaas	■ ■ ■ ■

Peulvruchten

Tuinboon	■
Mungboon / Taugé	■
Kikkererwt	■ ■ ■ ■
Linzen	■ ■ ■ ■
Groene boon	■ ■ ■ ■
Groene erwt	■ ■ ■ ■
Sojaboon	■ ■ ■ ■
Groene boon, erwt	■ ■ ■ ■ ■

Zoetstoffen

Agavesap	■
Ahornsiroop	■
Rietsuiker	■ ■
Honing (mengsel)	■ ■ ■ ■

Ei

Kippenei eiwit	■ ■ ■
Kippenei eigeel	■ ■ ■
Ganzei	■
Kwartelei	■
Kippenei	■ ■ ■ ■

Fruit

Bramen	■
Aalbes	■
Kruisbes	■
Grapefruit	■
Guave	■
Honingmeloen	■
Limoen	■
Rode bosbes	■
Mandarijn	■
Cactusvijg	■
Kweepeer	■
Rabarber	■
Duindoorn	■
Bosbes	■ ■
Veenbes	■ ■
Granaatappel	■ ■
Vijg	■
Lychee	■
Mango	■
Papaja	■
Pruim	■
Gele pruim	■
Avocado	■ ■ ■
Dadel	■ ■ ■
Perzik	■ ■ ■
Peer	■ ■ ■
Abrikoos	■ ■ ■
Nectarine	■ ■ ■
Appel	■ ■ ■ ■
Druif	■ ■ ■ ■
Kiwi	■ ■ ■ ■
Citroen	■ ■ ■ ■
Aardbei	■ ■ ■ ■
Kers	■ ■ ■ ■
Watermeloen	■ ■ ■ ■
Framboos	■ ■ ■ ■
Banaan	■ ■ ■ ■
Sinaasappel	■ ■ ■ ■
Ananas	■ ■ ■ ■
Açaí	■ ■ ■ ■
Acerola	■ ■ ■ ■
Goji-bes	■ ■ ■ ■

Noten & zaden

Paranoot	■
Macadamianoot	■
Pijnboompit	■
Kokosnoot	■ ■ ■ ■
Cashewnoot	■ ■ ■ ■
Cacaoboan	■ ■ ■ ■
Pompoenzaad	■ ■ ■ ■
Sesam	■ ■ ■ ■
Walnoot	■ ■ ■ ■
Pistache	■ ■ ■ ■
Maanzaad	■ ■ ■ ■
Lijnzaad	■ ■ ■ ■
Pinda	■ ■ ■ ■
Zonnebloempitten	■ ■ ■ ■
Amandel	■ ■ ■ ■
Hazelnoot	■ ■ ■ ■
Chiazaad	■ ■ ■ ■
Hennepzaad	■ ■ ■ ■

Conservingsmiddelen

Benzoëzuur (E210)	■
Sorbinezuur (E200)	■

Paddestoelen

Kastanjechampignons	■
Eekhoortjesbrood	■
Cantharel	■
Shiitake	■
Champignon	■ ■ ■ ■
Oesterzwam	■ ■ ■ ■

Specerijen & kruiden

Alfalfa	■
Piment	■
Anijs	■
Laurierblad	■
Kappertjes	■
Karwijzaad	■
Kardemom	■
Kervel	■
Kruidnagel	■
Koriander	■
Dille	■
Tuinkers	■
Jeneverbes	■
Lavendel	■
Citroenmelisse	■
Lavas	■
Marjolein	■
Saffraan	■
Salie	■
Bonenkruid	■
Witte peper	■
Wilde knoflook	■
Komijn	■ ■ ■
Curcumine (E100)	■ ■ ■
Gember	■ ■ ■
Bieslook	■
Basilicum	■ ■ ■
Kaneel	■ ■ ■
Nootmuskaat	■ ■ ■
Paprika	■ ■ ■
Rozemarijn	■ ■ ■
Tijm	■ ■ ■
Zwarte peper	■ ■ ■ ■
Chili Cayenne ³	■ ■ ■ ■
Oregano	■ ■ ■ ■
Peterselie	■ ■ ■ ■
Kerrie	■ ■ ■ ■ ■
Mierikwortel	■ ■ ■ ■ ■
Mosterdzaad	■ ■ ■ ■ ■
Knoflook	■ ■ ■ ■ ■
Vanille	■ ■ ■ ■ ■
Maca	■ ■ ■ ■ ■

Sla

Paardebloem	■
Rucola	■
Witlof	■
Andijvie	■
IJsbergsla	■
Sla	■
Radicchio	■
Romaine sla	■
Kropsla (Botersla)	■ ■ ■ ■
Veldsla	■ ■ ■ ■

Gisten

Bakkers-, Biergist	■ ■ ■ ■ ■
--------------------	-----------

Specials

Aloe vera	■
Aspergillus niger	■
Candida	■
Sukadecitroen	■
Wijnbladen	■

Bindmiddelen

Agar-Agar (E406)	■
Carrageen (E407)	■
Pectine (E440)	■
Tragacanth (E413)	■
Xanthaangom	■
Guarpitmeel (E412)	■ ■

Vis & Zeevruchten

Zeeuivel	■
Mossel	■
Paling	■
Meerval	■
Octopus	■
Oester	■
Rode Snapper	■
Sint-Jacobsschelp	■
Zeebaars	■
Garnalen	■
Ansjovis	■
Karper	■
Dorade/Zeebrasem	■
Schelvis	■
Heek	■
Heilbot	■
Haring	■
Makreel	■
Schol	■
Sardine	■
Haai	■
Tong	■
Inktvis	■
Zwaardvis	■
Forel	■
Snoekbaars	■
Roodbaars	■ ■
Koolvis	■ ■
Zalm	■ ■
Tonijn	■ ■
Rivierkreeft	■ ■ ■
Kabeljauw	■ ■ ■
Kreeft	■ ■ ■ ■

Groenten

Bamboescheut	■
Chili Cayenne ³	■ ■
Chili Habanero ¹	■ ■
Chili Jalapeno ²	■ ■
Melokhia/Jute	■
Okra	■
Venkel	■ ■ ■ ■
Artisjok	■
Asperges	■
Spruitjes	■
Bleekselderij	■
Snijbiet	■
Chinese kool	■
Boerenkool	■
Pastinaak	■
Pompoen	■
Radijs (rood en wit)	■
Koolraap	■
Savooiekool	■
Bloemkool	■ ■ ■ ■
Spinazie	■ ■ ■ ■
Witte kool	■ ■ ■ ■
Rode biet	■ ■ ■ ■
Aubergine	■ ■ ■ ■
Prei	■ ■ ■ ■
Olijf	■ ■ ■ ■
Ui	■ ■ ■ ■
Aardappel	■ ■ ■ ■
Courgette	■ ■ ■ ■
Koolrabi	■ ■ ■ ■
Broccoli	■ ■ ■ ■
Knolselderij	■ ■ ■ ■
Komkommer	■ ■ ■ ■
Rode kool	■ ■ ■ ■
Wortel	■ ■ ■ ■
Paprika	■ ■ ■ ■
Tomaat	■ ■ ■ ■

Algen

Rode Algen (Nori)	■ ■ ■ ■
Spirulina	■ ■ ■ ■

IMUPRO: IN ÉÉN BLIK DE GETESTE VOEDINGSMIDDELEN

ImuPro biedt een reeks modulaire onderzoeken aan, van een klein puur di-agnostische test tot een uitgebreide oplossing met gepersonaliseerde begeleiding. Daarnaast beschikt ImuPro ook over een vegetarisch pakket: ImuPro Vegetarian. Deze is afgestemd op een vegetarisch dieet en onderzoekt de meest gangbare groenten, fruit, granen, zuivelproducten en kippenei.

ImuPro onderzoeken	Geteste voedingsmiddelen
■ ImuPro Complete	270
■ ImuPro Basic	90
■ ImuPro Screen ¹	44
■ ImuPro Screen	22
■ ImuPro Vegetarian	90

¹ Capsicum chinense

² Capsicum annum

³ Capsicum frutescens

LHM Diagnostiek
Esp 220
5633 AC Eindhoven
The Netherlands

T: +31 (0)40 311 4997
info@lhmdiagnostiek.nl
www.lhmdiagnostiek.nl