

FOOD DETECTIVE™

TEST RAPIDO PER RILEVARE INTOLLERANZE ALIMENTARI

Il test analizza la reazione derivante dall'assunzione di **59** comuni alimenti che possono scatenare la produzione di anticorpi di tipo *IgG* (*immunoglobuline G*), impiegati durante la risposta immunitaria secondaria, cioè prodotti tardivamente ed in maniera massiva.

ESECUZIONE

1. Lavare le mani con acqua calda e disinfettare con l'apposita salvietta;
2. Appoggiare e spingere la lancetta pungidito sul polpastrello (fino a sentire lo scatto);
3. Spingere con cura sul polpastrello per consentire la fuoriuscita di sangue da raccogliere con l'apposito capillare;
4. Versare il sangue nella soluzione A (**tappo rosso**) e agitarlo;
5. Versare il liquido nel vassoio reagente, in modo da coprire ogni sua parte (evitare bolle d'aria);
6. Aspettare 20 minuti a temperatura ambiente;
7. Svotare il vassoio reagente ed eseguire 2-3 lavaggi con la soluzione D (**tappo bianco**);
8. Versare la soluzione B (**tappo blu**) nel vassoio reagente, in modo da coprire ogni sua parte;
9. Aspettare 10 minuti a temperatura ambiente;
10. Svotare il vassoio reagente ed eseguire 2-3 lavaggi con la soluzione D (**tappo bianco**);
11. Versare la soluzione C (**tappo nero**) nel vassoio reagente, in modo da coprire ogni sua parte;
12. Attendere 2 minuti;
13. Svotare il vassoio reagente ed eseguire 2-3 lavaggi con la soluzione D (**tappo bianco**);
14. Lettura del risultato dopo circa 5 minuti.

INTERPRETAZIONE DEL RISULTATO

Al termine del test, la comparsa di macchie bluastre segnala una intolleranza ai cibi corrispondenti.

L'intensità delle macchie corrisponde a reazioni più o meno forti: un colore più intenso indica una intolleranza più forte, al contrario una colorazione blanda indica una intolleranza lieve.

L'assenza di macchie o la comparsa di un anello colorato con l'interno vuoto, indicano esito negativo.

I cibi sono localizzati sulla card reagente dal numero 1 al 46, identificabili mediante una specifica tabella. I numeri 47 e 48 corrispondono ai controlli di qualità (la cella 47 è il controllo negativo e deve essere bianca mentre la cella 48 è il controllo positivo e deve colorarsi di blu).

1 Oat	2 Wheat	3 Rice	4 Corn	5 Rye	6 Durum Wheat
7 Gluten	8 Almond	9 Brazil Nut	10 Cashew	11 Tea	12 Walnut
13 Cow's Milk	14 Whole Egg	15 Chicken	16 Lamb	17 Beef	18 Pork
19 White Fish Mix	20 Freshwater Fish Mix	21 Tuna	22 Shellfish Mix	23 Broccoli	24 Cabbage
25 Carrot	26 Leek	27 Potato	28 Celery	29 Cucumber	30 Peppers
31 Legume Mix	32 Grapefruit	33 Melon Mix	34 Peanut	35 Soya Bean	36 Cocoa Bean
37 Apple	38 Black-currant	39 Olive	40 Orange, Lemon	41 Straw-berry	42 Tomato
43 Ginger	44 Garlic	45 Mushroom	46 Yeast	47 Negative Control	48 Positive Control

DURATA
40 minuti