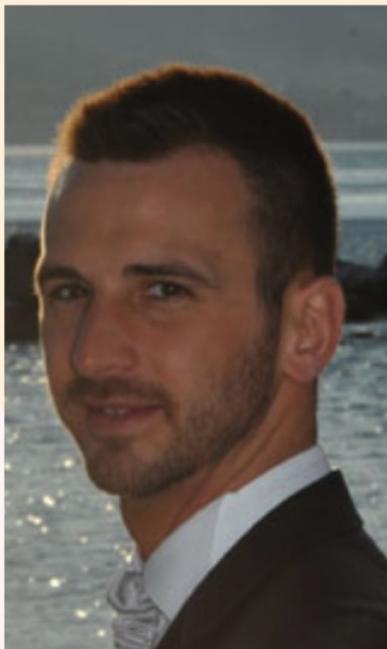


INTOLLERANZE ALIMENTARI: IL TEST ALCAT



Il fenomeno delle intolleranze alimentari, negli ultimi anni si è ingigantito in maniera esponenziale: studi europei stimano una percentuale di incidenza delle intolleranze intorno al 13% nei bambini e al 10% negli adulti. «Sempre più lavori scientifici evidenziano il coinvolgimento delle intolleranze alimentari nelle manifestazioni allergiche come l'asma, la dermatite atopica, l'orticaria e la rinite allergica, e in altri disturbi che non si credeva fossero correlati, come il mal di testa di origine vascolare, la sindrome del colon irritabile, il morbo di Crohn, l'artrite, l'obesità», spiega il dottor Alessio Paggi, Biologo Nutrizionista che opera presso il proprio Studio a Chiavari (GE). «Lo strumento più utile per l'identificazione attraverso test sul sangue delle intolleranze alimentari – e per l'impostazione di un piano nutrizionale individuale – è il test ALCAT®. Si tratta di un test oggettivo e computerizzato e, tra i vari test ematici (si esegue un prelievo di sangue venoso) non convenzionali oggi esistenti, è

sicuramente quello dotato della maggiore affidabilità e riproducibilità. Uno studio su una popolazione di giovani adulti sani ha dimostrato solo poche reazioni "false positive", inoltre gli studi ripetuti sul sangue degli stessi individui hanno dimostrato solo piccole differenze nelle analisi successive. Il metodo richiede prevede calcoli computerizzati ed automatizzati, eliminano tutti i possibili errori umani. Per questo il test ALCAT® è oggi una delle più valide alternative per la valutazione delle ipersensibilità alimentari».

► Dottor Alessio Paggi
www.alessiopaggi.it