

FOOD PRINT Test do Wykrywania Nietolerancji Pokarmowych (220 produktów)



cena: 1 600,00 PLN

Opis słownikowy

Producent	Cambridge Diagnostics
Wysyłka	1-2 dni

Opis produktu

Test laboratoryjny wykrywający nietolerancje pokarmowe dla ponad 220 produktów

Food Print jest laboratoryjnym testem, który precyzyjnie mierzy poziom przeciwciał IgG specyficznych dla określonych pokarmów. Food Print to rodzina laboratoryjnych testów pozwalających na ilościowe określenie stężenia przeciwciał IgG specyficznych dla antygenów pokarmowych. Testy wykonywane są w laboratorium CNS w Wielkiej Brytanii na podstawie przesłanej próbki. Przed przeprowadzeniem testu dostarczany jest zestaw pobraniowy, zawierający wszelkie niezbędne narzędzia konieczne do pobrania odpowiedniej ilości materiału. Przeprowadzenie testu polega na pobraniu niewielkiej ilości krwi z palca lub żyły (dołączona próbówka) i przesłaniu materiału na załączony do zestawu adres na terenie Polski. Wynik testu przesyłany jest email'em lub listownie na wskazany w formularzu adres w terminie około 14 dni.

Skład:

Zestaw pobraniowy zawiera przesyłany do Klienta: * Microvette: Probówka do pobrania krwi, wyłącznie do jednorazowego użycia * Lancet zabezpieczony: Lancet do przekucia palca, wyłącznie do jednorazowego użycia. Drugi lancet jest dołączony na wypadek potrzeby pobrania krwi z innego palca. * Gazik dezynfekcyjny * Plastikowy woreczek na zużyte materiały. * Plastikowy pojemnik ochronny dla próbówkę. * Formularz zlecenia * Instrukcja pobrania próbki krwi w języku polskim.

Informacje dodatkowe:

Poniżej zamieszczono listę produktów badanych w teście Food Print. Producent zastrzega sobie możliwość drobnych zmian listy produktów objętych testem.

Agar Kapary Papaja Alfa-lactalbumina Karczoch Papryczka chili Aloes zwyczajny Karp Papryka mieszana Ananas Kasza jaglana Pieprz cayenne Anyż Kasztan jadalny Pieprz ziarnisty (c/b) Arbuż Kawa Pietruszka Awocado Kawior Pistacje Bakłażan Kazeina Płastuga Banan Kiwi Pokrzywa Bazylia Kminek Pomarańcz Beta-lactoglobulina Kokos Pomidor Biała kapusta Kolendra Por Białko Komosa ryżowa Porzeczka czerwona Boćwina Konina Przegrzebki Bób Koper rzymski Przepiórka Brokuły Koperek Pstrąg Brukselka Kozina Pszenica Brzoskwinia Krab Pszenica orkisz Burak Krewetki Pszenica twarda (durum) Bylica estragon Krowie mleko Rabarbar Cebula Królik Rodzynka Chmiel Kukurydza Rozmaryn Cibora jadalna Kura Rukiew wodna Cieciora Kuropatwa Rukola Cielęcina Kuskus Rumianek Cukier trzcinowy Len zwyczajny Ryba miecz (włócznik) Curry (przyprawa) Liczi chińskie Ryż Cykorja Limonka Rzepa Cynamon Liść laurowy Rzepak Cytryna Lukrecja Rzodkiewka Czarna porzeczka Łosoś Sałata Czereśnia Łupacz Sardelowe Czerwona fasola Macadamia orzech Sardynka Czerwona kapusta Mąka żytnia Sarnina Czosnek Majeranek Seler Daktyl Makrela Sepia Dorado Malina Sercówka jadalna Dorsz Małża (mytilus edulis) Sezam Drożdże piekarskie Małża (venus mercenaria) Słodki ziemniak Drożdże

piwowarskie Mandarynka Słód Dzik Mango Soczewica Fasolka Maniok jadalny Soja Fasolka biała Marchew Sola Figi Mątwy Struś Gałka muszkatułowa Melon Szafran Gliadyna Mięta Szalotka Glon espaguette Mięta pieprzowa Szałwia Glon spirulina Migdały Szarańczyn strąkowy Glon wakame Miłorząb Szarłat wyniosły Gorczyca Miód Szczupak Goździk Mleko bawole Szparagi Granat Mleko kozie Szpinak Grejfrut Mleko owcze Śledź Groszek zielony Morela Ślimak morski Gruszka Morszczuk Śliwka Gruszla Morwa Tapioka Gryka zwyczajna Nasiona słonecznika Transglutaminaza Grzyby Nasiono kola Truskawka Halibut Nektarynki Tuńczyk Herbata Ogórek Turbot Herbata zielona Okoń Tymianek Homar Okoń morski Wanilia Imbir Oliwka Wąsonogi Indyk Omótek jadalny Węgorz Jabłko Orzech brazylijski Wieprzowina Jagnięcina Orzech laskowy Winogrona Jagody Orzech nerkowca Wołowina Jeżyny Orzech włoski Wół Jęczmień Orzech ziemny Ziemniak Kabaczek zielony Orzeszki piniowe Żółtko Kabaczek żółty Ostryga Żabnica ryba Kaczka Ośmiornica Żeńszeń Kakao Otręby pszenicy Żurawina Kalafior Owies.