



# **GESTIONE DELLE SENSIBILITÀ ALIMENTARI**

## **APPROFONDIMENTO MEDICO-SCIENTIFICO**



RICERCA  
COLLABORAZIONE  
FIDUCIA

# SENSIBILITÀ ALIMENTARI

## COSA SONO E INCIDENZA

Le sensibilità alimentari sono **reazioni avverse dell'organismo a determinati alimenti**, spesso difficili da individuare poiché presentano una sintomatologia diversificata. In particolare, ci concentreremo sulle **reazioni IgG-mediate** e sulle **intolleranze**, problematiche molto diffuse: si stima che, già da bambini, ne soffra almeno il **50%\* della popolazione**.



Le **reattività IgG-mediate** sono prodotte a seguito dell'**esposizione ripetitiva** ad alcune **strutture proteiche alimentari**. Le **intolleranze**, invece, sono mediate essenzialmente da un **malfunzionamento di tipo enzimatico**, soprattutto di carattere genetico.

## COME RILEVARLE

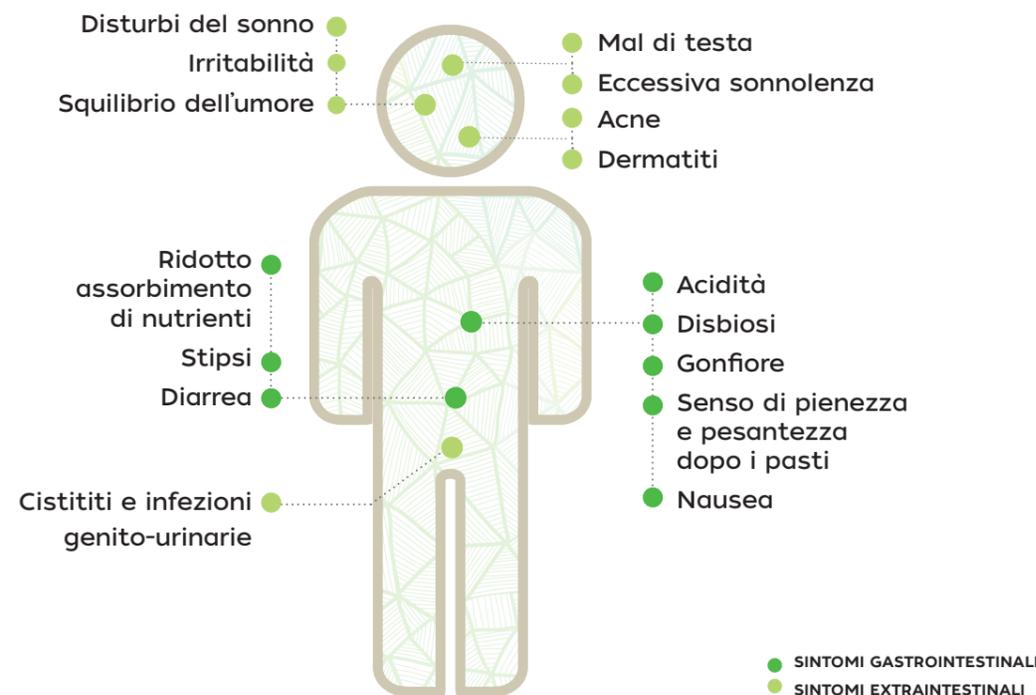
Le reattività IgG-mediate vengono rilevate tramite analisi ematica, l'intolleranza al lattosio tramite test genetico.

ANALISI EMATICA	TEST GENETICO
<p><b>DOSAGGIO DI IgG:</b> Vengono analizzate le concentrazioni di <b>immunoglobuline G</b>, mediatori del sistema immunitario che permettono di individuare quali siano le <b>specifiche proteine di un alimento</b> che scatenano una certa reattività.</p>	<p><b>MUTAZIONE DEL GENE LPH:</b> Tramite un tampone buccale vengono prelevate le cellule della mucosa orale per analizzarne il DNA. In particolare se viene rilevata la presenza della <b>variante CC nel Gene LPH</b>, si ha una riduzione dell'espressione dell'enzima lattasi, che può indicare un'intolleranza al lattosio.</p>

È possibile, inoltre, indagare il **livello di infiammazione dell'interleuchina 6 (IL-6)**: citochina prodotta in caso di infiammazione acuta e cronica. Può aumentare sia in caso di disturbi autoimmuni ed infiammatori che a seguito di un danno alla barriera intestinale.

# SINTOMI

I **principali sintomi** sono a carico **del tratto gastrointestinale**. Possono insorgere però anche **sintomi extraintestinali**.



## COME INTERVENIRE

<b>APPROCCIO IMMEDIATO</b>	<b>Enzimi digestivi:</b> favoriscono la digestione di tutti i nutrienti.	<b>Cumino, Zenzero, Finocchio e Anice:</b> attivi che riducono la formazione di gas, meteorismo e flatulenza.	<b>Alginati e carbonati:</b> formano un gel vischioso e una schiuma protettiva per contrastare l'acidità e il reflusso.
<b>APPROCCIO RISOLUTIVO</b>	<b>1. Analisi delle reattività alimentari</b> e test di predisposizione genetica all' <b>intolleranza al lattosio</b> .	<b>2. Percorso di educazione alimentare</b> con un calendario di reintroduzione degli alimenti.	<b>3. Piano di integrazione personalizzato</b> sulla base dei risultati delle analisi.

\* CL Storhaug, SK Fosse, LT Fadnes. «Country, Regional, and Global Estimates for Lactose Malabsorption in Adults: A Systematic Review and Meta-Analysis». Lancet Gastroenterol Hepatol 2017.  
Berni Canani R, Caffarelli C, Calvani M, Martelli A, Carucci L, Cozzolino T, Alvisi P, Agostoni C, Lionetti P, Marseglia GL. Diagnostic therapeutic care pathway for pediatric food allergies and intolerances in Italy: a joint position paper by the Italian Society for Pediatric Gastroenterology Hepatology and Nutrition (SIGENP) and the Italian Society for Pediatric Allergy and Immunology (SIAIP). Ital J Pediatr. 2022 Jun 10;48(1):87.

# ENZITASI

Aiuta i processi digestivi di tutti i macronutrienti, anche del lattosio.



30 Compresse rivestite

**BAMBINI da 3 a 12 anni (previo consiglio medico)**  
**IN ALLATTAMENTO (previo consiglio medico)**  
**ADULTI E ANZIANI**  
**VEGETARIANI**  
**VEGANI**



CONTENUTI MEDI	per dose giornaliera (2 compresse)
<b>Blend di Enzimi Digeasy®</b> di cui Alfa-galattosidasi Lattasi Proteasi Lipasi Fitasi	248,6 mg 1200 GalU 7000 ALU 5000 HUT 2520 FIP 40 FTU
<b>Calcio</b>	124,3 mg (15,5% VNR**)
<b>Zenzero</b>	2 mg

\*\*VNR = Valori Nutritivi di Riferimento giornalieri per vitamine e sali minerali (adulti) ai sensi del Reg. (UE) n.1169/2011.



## COMPOSIZIONE

### ENZIMI DIGEASY®

Esclusivo mix di enzimi digestivi a base di:

- **Alfa-galattosidasi:** enzima assente nell'uomo, indispensabile per la digestione degli zuccheri complessi (es. oligosaccaridi contenuti nei legumi), che vengono fermentati dal microbiota causando flatulenza.
- **Lattasi:** il calo di questo enzima è responsabile di un'intolleranza al lattosio, il quale non riesce più a essere metabolizzato e assorbito provocando meteorismo, flatulenza, diarrea e nausea.
- **Lipasi:** idrolizza i lipidi, trasformando i trigliceridi in glicerolo e in acidi grassi.
- **Proteasi:** degrada le proteine in amminoacidi.
- **Fitasi:** degrada l'acido fitico, fattore che spesso si lega a minerali e nutrienti vegetali, riducendone la biodisponibilità.

### CALCIO

Contribuisce alla normale funzione degli enzimi digestivi.

### ZENZERO

Migliora la funzione digestiva ed esercita un'azione antinausea.

## INDICAZIONI

- Difficoltà digestive
- Intolleranti al lattosio
- Chi assume molta fibra vegetale
- Chi fa uso di inibitori di pompa protonica

## USO

Assumere 1 compressa entro la mezz'ora che precede il pasto (2 al giorno) da deglutire con abbondante acqua.

**SENZA ZUCCHERI, GLUTINE E LATTOSIO**

# STUDIO DI EFFICACIA

## ENZITASI

Favorisce la digestione del lattosio

## OBIETTIVO

Valutazione dell'efficacia di Enzitasi nel metabolismo del Lattosio.

Studio *in vitro* in cui **è stata valutata la capacità della miscela di enzimi di digerire la quantità di lattosio normalmente presente in un bicchiere di latte (10g in 200ml)**, svolto presso il Dipartimento di Scienze del Farmaco dell'Università degli Studi di Padova.

## PROTOCOLLO

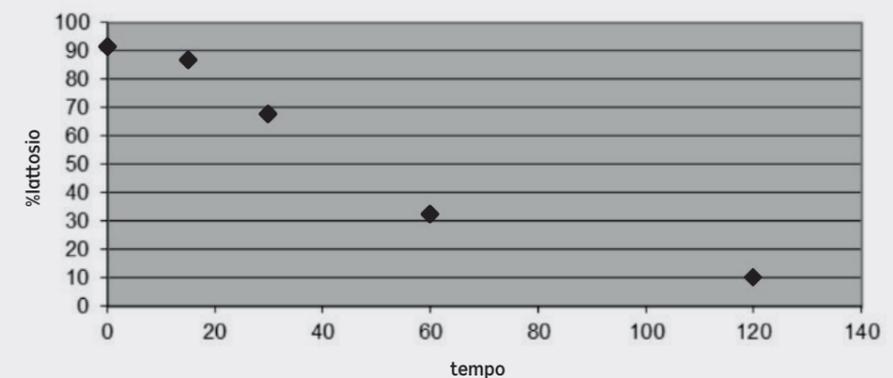
È stata preparata una soluzione che mima la quantità di lattosio pari a un bicchiere di latte, con pH 7.6 per riprodurre il pH intestinale. È stata scaldata ad una temperatura di 37° C e successivamente è stata aggiunta alla soluzione una compressa di prodotto.

Per verificarne l'azione, è stato misurato il quantitativo di lattosio tramite HPLC-MS ed è stato controllato il calo percentuale del lattosio rispetto ad un controllo (senza prodotto).

## RISULTATI

I dati *in vitro* evidenziano che, in condizioni fisiologiche che mimano il pH intestinale, **1 compressa di ENZITASI assunta assieme a 1 bicchiere di latte, è in grado di digerire in 2 ore il 90% del lattosio presente (circa 10g).**

### VALUTAZIONE DELLA CONCENTRAZIONE DI LATTOSIO NEL TEMPO IN UNA SOLUZIONE CONTENENTE 10G DI LATTOSIO CON 1 COMPRESSA DI ENZITASI



- Già dopo 20 minuti si evidenzia l'attività enzimatica.
- A 120 minuti il lattosio residuo è il 10% dell'iniziale.



20 stick pack da 15ml  
AROMA VANIGLIA

24 cpr masticabili  
AROMA MENTA

**RAGAZZI >12 ANNI**  
**GRAVIDANZA E ALLATTAMENTO**  
(previo consiglio medico)  
**ANZIANI**  
**VEGETARIANI**  
**VEGANI**



SENZA  
GLUTINE



SENZA  
ZUCCHERI



SENZA  
LATTOSIO



ADATTO A  
VEGETARIANI  
E VEGANI

ADATTO  
A DIETE  
LOW CARB

CONTENUTI MEDI	REFLUXcontrol STICK (per busta da 15ml)	REFLUX CPR (per 1 cpr)
Sodio alginato	233,2 mg	200 mg
Acido alginico		50 mg
Sodio bicarbonato	84,8 mg	80 mg
Calcio carbonato	70,6 mg	140 mg
Potassio bicarbonato	77,7 mg	
Mucopolisaccaridi HMW	9,9 mg	

REFLUXcontrol  
STICK



8 029408 100138

REFLUXcontrol  
COMPRESSE



8 029408 036017

# REFLUXcontrol STICK/CPR

**Blocca il reflusso acido, protegge  
la mucosa dell'esofago e riduce  
il bruciore.**

## COMPOSIZIONE

### ALGINATI

Polisaccaridi estratti dalle pareti cellulari di alcune alghe che, una volta giunti nel tratto gastrico, precipitano e formano un gel galleggiante che rimane in prossimità del cardias. Costituisce così una barriera meccanica contro i movimenti di risalita del contenuto gastrico.

### CARBONATI E BICARBONATI

A contatto con l'acidità gastrica, queste sostanze vengono convertite in anidride carbonica, che rimane intrappolata nel gel preformati dagli alginati. In questo modo converte il gel in schiuma, favorendo il galleggiamento e la velocità di azione. Inoltre i carbonati tamponano il pH gastrico, diminuendone l'acidità.

### MUCOPOLISACCARIDI HMW

Miscela attiva costituita da polisaccaridi di Fico d'India e di polifenoli ottenuti dalle foglie di Olivo, che possiede capacità mucoadesiva e proprietà lenitive per la mucosa gastrica.

## INDICAZIONI

- Reflusso gastroesofageo
- Pirosi gastrica
- Esofagite
- Tosse irritativa
- Dispepsia

## USO

Uno stick monodose da 15 ml o 1 compressa dopo i pasti principali e al momento di coricarsi o secondo diverso consiglio del medico.

**SENZA ZUCCHERI, GLUTINE E LATTOSIO**



30 Capsule vegetali

**BAMBINI da 3 a 12 anni (previo consiglio medico)**  
**GRAVIDANZA E ALLATTAMENTO**  
(previo consiglio medico)  
**ADULTI E ANZIANI**  
**VEGETARIANI**



SENZA  
ZUCCHERI



ADATTO A  
VEGETARIANI

ADATTO  
A DIETE  
LOW CARB

CONTENUTI MEDI	per dose giornaliera (2 capsule)
<b>Complesso enzimatico da substrati vegetali fermentati</b> di cui: Amilasi Cellulasi Lattasi Lipasi	240 mg  1920 SKB 72 CU 1920 ALU 144 FIP
<b>Lactobacillus acidophilus LA1</b> cellule non vitali	2x10 <sup>9</sup> UFC
<b>Cumino e.s.</b>	140 mg
<b>Finocchio e.s.</b>	140 mg
<b>Anice e.s.</b>	140 mg
<b>Passiflora e.s.</b>	200 mg



8 029408 023413

# COLItab PLUS GONFIORE

**Contrasta la formazione di gas  
a livello intestinale e riduce  
il gonfiore addominale.**

## COMPOSIZIONE

### COMPLESSO ENZIMATICO DA CEREALI FERMENTATI

Appositamente selezionato per facilitare la digestione dei nutrienti, evitando che questi vengano fermentati dai batteri intestinali con conseguente produzione di gas. Il pool di enzimi selezionato è composto da:

- **Amilasi**, che scindono l'amido in disaccaridi;
- **Cellulasi**, che scindono la cellulosa in un disaccaride del glucosio;
- **Lattasi**, che scindono il lattosio in glucosio e galattosio;
- **Lipasi**, che degradano i trigliceridi in acidi grassi e glicerolo.

### 2Mld di LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS HA-122

È stato selezionato questo ceppo batterico perchè migliora la funzione digestiva e produce composti inibitori della crescita dei batteri patogeni.

### MIX DI ATTIVI CARMINATIVI E SPASMOLITICI: Cumino e.s., Finocchio e.s., Anice e.s., Passiflora e.s.

Estratti altamente titolati in sostanze attive che rimuovono i gas intestinali e favoriscono il rilassamento dei visceri.

## INDICAZIONI

- Meteorismo
- Gonfiore addominale
- Tensione addominale da ansia e stress
- Sindrome del colon irritabile

## USO

1 capsula prima di ogni pasto principale (fino ad un massimo di 2 al giorno) da deglutire con acqua.

**SENZA ZUCCHERI**

# PER INDAGARE E GESTIRE LE SENSIBILITÀ ALIMENTARI



Metodo di valutazione che rileva l'infiammazione da cibo e restituisce una carta d'identità della sensibilità alimentare, comprensiva di un percorso di reintroduzione degli alimenti personalizzato.



## SVILUPPATO E VALIDATO DA UN TEAM DI SPECIALISTI

- Comitato Scientifico Pharmahealth
- Università di Modena e Reggio Emilia
- Laboratorio Diagnostica Spire
- Commento personalizzato all'analisi firmato da un medico specialista

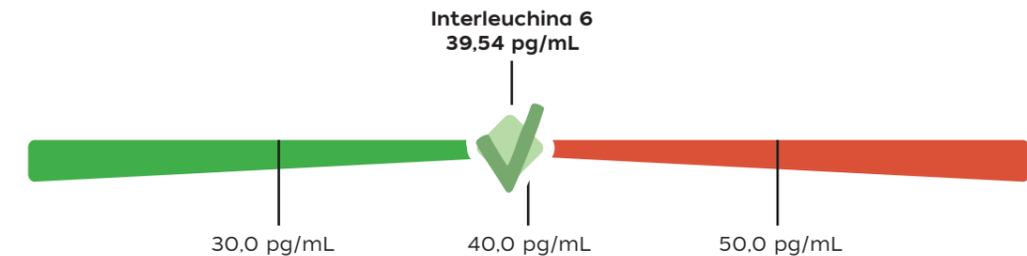
### CARATTERISTICHE DISTINTIVE

<b>CALENDARIO DI REINTRODUZIONE DEGLI ALIMENTI:</b>	Fornisce un piano personalizzato per singoli alimenti che a differenza di altri test non è privativo. In 12 settimane il test si propone di risolvere il sintomo dominante, con l'aiuto di un piano nutrizionale personalizzato.
<b>QUESTIONARIO ANAMNESTICO PER SPECIALIZZARE IL CONSIGLIO:</b>	Nella Piattaforma Pharma Health Methods è presente un questionario che approfondisce lo stato di salute del paziente e aiuta a personalizzare il consiglio del medico.
<b>VALIDAZIONE DEL MEDICO SPECIALISTA:</b>	Nel referto è presente un commento all'analisi comprensivo di consigli di alimentazione, stile di vita, integrazione, e consigli legati al sintomo.
<b>LABORATORIO DIAGNOSTICA SPIRE:</b>	L'analisi viene effettuata da un partner selezionato da Unifarco che vanta una lunga esperienza nella diagnostica di laboratorio. Il referto è disponibile in soli 10 giorni lavorativi dall'arrivo in laboratorio.

## PARAMETRI ANALIZZATI

### INTERLEUCHINA-6:

Citochina prodotta dall'organismo in caso di infiammazione. Il suo valore aumenta sia in corso di patologie infiammatorie e disordini autoimmuni che in presenza di un'aumentata permeabilità della barriera intestinale, questo si traduce poi in aumentata reattività ad alcuni alimenti.



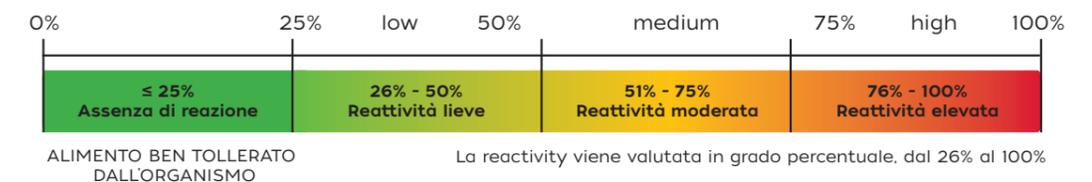
### INTOLLERANZA AL LATTOSIO:

Identificazione dei soggetti che geneticamente presentano una riduzione dell'attività dell'enzima lattasi con conseguente difficoltà a digerire il lattosio e manifestazioni cliniche come coliche, crampi, meteorismo e diarrea.

GENE	SNP	GENOTIPO	RISULTATO
LPH	rs4988235	CC	

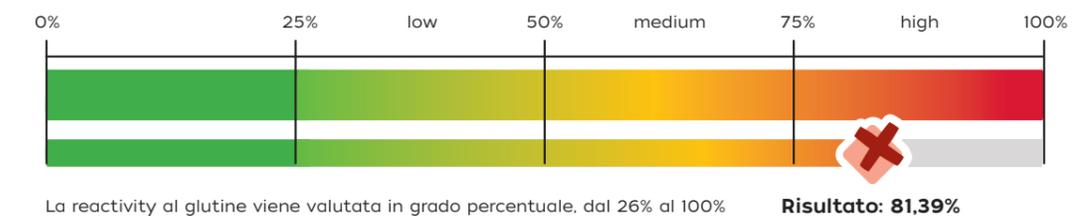
### FOOD REACTIVITY A 92 ALIMENTI:

Identificazione nel siero del paziente delle immunoglobuline di classe G (IgG) specifiche su un pannello di 92 singoli alimenti mediante tecnologia MicroArray.



### REACTIVITY AL GLUTINE:

Il glutine è un complesso proteico formato principalmente da due proteine, la glutenina e la gliadina. Molti soggetti non celiaci manifestano alcuni disturbi riconducibili ad un'assunzione continuata di glutine.



# PERCORSO DI REINTRODUZIONE DEGLI ALIMENTI

FOODPLAN fornisce un piano di rieducazione alimentare di 12 settimane per ritrovare il benessere, basato sull'emivita delle Immunoglobuline G: prima di reintrodurre un alimento è opportuno far calare i livelli di IgG specifici almeno sotto il valore soglia del 25%.

Lun	 Puoi assumere GRANO SARACENO	 Puoi assumere UOVO o GRANO SARACENO o MANDORLA	 Puoi assumere UOVO o GRANO SARACENO o MANDORLA
Mar	 Puoi assumere FUNGHI CHAMPIGNON o NOCE	 Puoi assumere FUNGHI CHAMPIGNON o NOCE	 Puoi assumere FUNGHI CHAMPIGNON o NOCE
Mer	 Puoi assumere MAIALE o LATTE DI CAPRA o ARACHIDI	 Puoi assumere MAIALE o LATTE DI CAPRA o ARACHIDI	 Puoi assumere MAIALE o LATTE DI CAPRA o ARACHIDI
Gio	 Puoi assumere MAIALE o LATTE DI CAPRA o ARACHIDI	 Puoi assumere MAIALE o LATTE DI CAPRA o ARACHIDI	 Puoi assumere MAIALE o LATTE DI CAPRA o ARACHIDI
Ven	 Puoi assumere MOZZARELLA	 Puoi assumere UOVO o GRANO SARACENO o MANDORLA	 Puoi assumere UOVO o GRANO SARACENO o MANDORLA
Sab	 Puoi assumere MANZO o MOZZARELLA	 Puoi assumere MANZO o MOZZARELLA	 Puoi assumere MANZO o MOZZARELLA
Dom	 Puoi assumere MAIALE o LATTE DI CAPRA o ARACHIDI	 Puoi assumere MAIALE o LATTE DI CAPRA o ARACHIDI	 Puoi assumere MAIALE o LATTE DI CAPRA o ARACHIDI

Il calendario è impostato in modo che l'organismo abbia il tempo necessario di **smaltire i livelli di IgG** prima di avere un nuovo contatto con l'alimento:

- **dopo tre settimane** vengono reintrodotti gli alimenti con valore di reactivity compreso tra **26 e 50%**,
- **dopo sei settimane** verranno reintrodotti quelli con valore tra **51 e 75%**,
- **dopo nove settimane** si comincerà la reintroduzione di quelli con valore tra **76 e 100%**.



I disturbi intestinali quali gonfiore, acidità e reflusso possono peggiorare nel caso in cui sia presente un eccesso di tessuto adiposo viscerale e quando si assume un surplus di carboidrati e zuccheri. Gli extra zuccheri non utilizzati a scopo energetico vengono fermentati da batteri lattici eterofermentanti che provocano un aumento di gas intestinali e produzione di etanolo.

**In attesa di ricevere il referto e sapere quali cibi preferire, può essere utile intraprendere il percorso nutrizionale KEYLIFE, percorso innovativo costituito da alimenti low-carb e con fonti proteiche vegetali studiati appositamente per migliorare i parametri metabolici.**

## KIT DETOX



**KIT DETOX** è utile per «sfiammare» la **barriera intestinale** riducendo i sintomi dati dalle sensibilità alimentari. Agisce in **sinergia con i prodotti di integrazione** specifici potenziandone l'effetto.

## ALIMENTI CONTENENTI GLI ANTIGENI ALIMENTARI PIÙ COMUNI

GLUTINE	LATTOSIO	UOVA
<ul style="list-style-type: none"> <li>· Frumento</li> <li>· Segale</li> <li>· Orzo</li> <li>· Grano khorasan o kamut</li> <li>· Avena</li> <li>· Farro</li> <li>· Triticum Monococco e Spelta (varietà del farro)</li> <li>· Triticale (ibrido tra segale e grano tenero)</li> <li>· Bulgur</li> <li>· Seitan</li> <li>· Birre da malto d'orzo e frumento</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Latte</li> <li>· Burro</li> <li>· Formaggi freschi e spalmabili</li> <li>· Panna</li> <li>· Besciamella</li> <li>· Yogurt</li> <li>· Cioccolato al latte</li> <li>· Purè di patate</li> <li>· Dado da cucina</li> <li>· Alcuni salumi (prosciutto cotto, mortadella)</li> <li>· Parmigiano Reggiano inferiore ai 36mesi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Pasta all'uovo</li> <li>· Frittata</li> <li>· Gnocchi</li> <li>· Alimenti impanati</li> <li>· Fritti</li> <li>· Polpette, polpettoni e crocchette</li> <li>· Maionese</li> <li>· Salse</li> <li>· Patè</li> <li>· Torte e Biscotti</li> <li>· Brioches</li> <li>· Zabaione</li> <li>· Liquori a base di uova</li> </ul>

## PROTOCOLLO RESET ONE DAY



**RESET ONE DAY** permette di avviare un processo di **ripristino cellulare**, attraverso alimenti con restrizione calorica.

I prodotti presenti nel protocollo RESET ONE DAY sono senza glutine

# BIOMALIFE®

Benessere della **BARRIERA INTESTINALE**

**Linea di integratori e probiotici pensata appositamente per il benessere intestinale, sia del microbiota che della barriera. Sviluppata con la collaborazione di Medici Gastroenterologi.**



Fornisce un protocollo specifico per riequilibrare l'intestino in presenza di sensibilità alimentari e infiammazioni da cibo.

## METODO 4R

**1. Ripulire** l'intestino è il primo fondamentale passo per **eliminare l'eventuale disbiosi intestinale**. BIOMA RESET è indicato come agente detossificante e riequilibrante della flora batterica intestinale. Questa fase facilita la colonizzazione dei probiotici forniti nelle fasi successive, per ripristinare l'eubiosi con risultati duraturi.

**2. Ricostruire** e mantenere l'integrità della barriera gastrointestinale con BUTIRBIOMA. Se un microbiota sano viene posto su una barriera danneggiata, esso diventa immediatamente patogeno. Per questa ragione **è importante prima riparare la barriera intestinale e successivamente somministrare i ceppi probiotici**.

**3. Ripopolare** le specie probiotiche con BIFIBIOMA E LACTOBIOMA. Per un'efficace colonizzazione intestinale è consigliabile **introdurre prima i bifidobatteri e dopo qualche giorno aggiungere i lattobacilli**.

**4. Rafforzare** i ceppi appena somministrati con NUTRIBIOMA. **Le fibre alimentari ad azione prebiotica** sostengono la crescita dei nostri probiotici.