

Lebensmittel-Reaktionstest

Der cerascreen Lebensmittel-Reaktionstest ist ein diagnostischer Selbsttest zur Probenahme mit anschließender kostenloser Einsendung an unser Diagnostik-Fachlabor. Kunden erhalten hierbei einen ausführlichen Ergebnisbericht mit Handlungsempfehlungen und Gesundheitstipps.

Anhand des Tests kann herausgefunden werden, ob eine Unverträglichkeit oder Allergie gegen insgesamt 57 Nahrungsmittel und Nahrungsmittelgruppen vorliegt. Der Test beinhaltet somit 95% der häufigsten Verursacher von Lebensmittel-Unverträglichkeiten und -Allergien in Europa.



Rund um die Uhr



einfach & schmerzfrei zu Hause durchführen



Keine An- und Abreise zum Arzt



umfangreicher Ergebnisbericht



Telefon-Hotline mit Experten



Ergebnisse innerhalb weniger Tage

Warum ist der Lebensmittel-Reaktionstest wichtig?

Eine gute Ernährung ist wichtig für Wohlbefinden, Leistungsfähigkeit und Gesundheit. Jedoch verträgt nicht jeder Mensch jedes Lebensmittel gleich gut. Viele Menschen haben unentdeckte Nahrungsmittelallergien oder -unverträglichkeiten, welche den Darm belasten und auf lange Sicht zu vielen unterschiedlichen Beschwerden führen können.

Der Test beinhaltet ein umfangreiches IgE- und IgG4-Screening. IgE und IgG4 sind sogenannte Immunglobuline, welche von unserem Körper bei Kontakt mit einem körperfremden Stoff gebildet werden und diesen bekämpfen sollen. Bei Allergien und Unverträglichkeiten ist es jedoch so, dass unser Immunsystem „überreagiert“, da es sich eigentlich um ungefährliche Stoffe handelt.

Die IgE-Immunglobuline sind eine Form von Antikörpern, die das Eindringen von körperfremden Stoffen verhindern sollen. Sie lösen die allergietypischen Reaktionen und Symptome aus, die das Eintreten der Stoffe schwieriger machen oder gänzlich verhindern. Eine Testung bezüglich IgE-Antikörpern weist somit das Vorliegen einer Allergie nach.

IgG4-Immunglobuline werden dann aktiv, wenn sich ein fremder Stoff bereits in unserem Organismus befindet und dort so schnell wie möglich unschädlich gemacht werden muss. Sie werden bei Unverträglichkeiten gebildet. Dabei werden Abwehr- und Entzündungsvorgänge eingeleitet, wie dies auch im Fall tatsächlich schädlicher Krankheitserreger getan wird. Die Symptome sind dann nicht

sofort sichtbar, sondern treten zeitversetzt mehrere Stunden bis Tage später auf. Werden Unverträglichkeiten ignoriert, können auf lange Sicht chronische Schäden entstehen.

Auswirkungen von Nahrungsmittelallergien und –unverträglichkeiten

Allergien

- Hautausschlag und andere Hautprobleme
- Rötung und Schwellung der Schleimhäute
- Atemnot bis hin zu allergischem Asthma
- Blutdruckabfall bis hin zu allergischem Schock
- Schlafstörungen, Konzentrationschwäche, Unruhe

Unverträglichkeiten

- Übelkeit und Unwohlsein
- Bauchschmerzen
- Darmgeräusche, Blähungen, Verdauungsstörungen
- Schlafstörungen, Konzentrationschwäche, Unruhe

Der Lebensmittel-Reaktionstest besteht aus

- einer ausführlichen, bebilderten Anleitung, in der die gesamte Testdurchführung und die Online-Registrierung des Tests erklärt wird,
- dem Blutentnahme-Set, bestehend aus Transportröhrchen, Blutauffangröhrchen, 2 Lanzetten CE 0344, Pflaster, Tupfer und Desinfektionstuch,
- einem frankierten Rücksendeumschlag, in dem die Blutprobe kostenlos an unser Labor gesendet wird,
- einer Aktivierungskarte mit Test-ID zur Registrierung des Tests.

Wie funktioniert der Lebensmittel-Reaktionstest?

cerascreen-Tests sind schnell, einfach und sicher. Aufgrund neuester laboranalytischer Verfahren benötigen wir für die Analyse nur sehr wenig Blut aus dem Finger (300 µl = 8 Tropfen Blut).

Mithilfe des Blutentnahmesets wird eine kleine Blutprobe aus dem Finger entnommen und in dem beiliegenden Rücksendeumschlag kostenfrei an unser diagnostisches Fachlabor geschickt.

Dort wird das Blut auf das Vorhandensein von Antikörpern auf die Allergene geprüft. Der persönliche Ergebnisbericht ist wenige Werkstage später in Ihrem Online-Kundenbereich einzusehen. Neben einer detaillierten Auswertung des Testergebnisses wird eine individuelle Empfehlung für eventuell notwendige Maßnahmen und Ernährungsumstellungen gegeben.

Mit dem Test werden die 57 häufigsten allergieauslösenden und schlecht verträglichen Lebensmittel getestet:

Nahrungsmittel-Gruppe	Getestete Lebensmittel	IgE-Test
	IgG4-Test	IgE-Test
Geflügel	Huhn, Pute, Ei	Huhn, Eiklar
Fleisch	Rind, Schwein	Rind, Schwein, Lamm
Fisch	Alaska-Seelachs, Lachs, Thunfisch, Kabeljau / Dorsch	Lachs, Dorsch
Meeresfrüchte	Schrimps	Garnele, Krebs
Milchprodukte	Kuhmilch, Schafsmilch, Ziegenmilch, Kasein	Kuhmilch
Glutenhaltiges Getreide	Gerste, Roggen, Dinkel	Weizen
Glutenfreies Getreide	Amaranth, Quinoa, Mais, Reis	Reis, Kartoffel
Gemüse		Karotte, Sellerie, Tomate
Saaten		Senf
Hefen	Bäckerhefe	
Leguminosen	Soja, Erdnuss	Soja, Erdnuss
Nüsse	Haselnuss, Mandel, Walnuss	Haselnuss, Mandel
Obst	Ananas, Banane, Kiwi	Pfirsich, Kiwi, Erdbeere, Orange, Apfel
Sonstige	Gluten	

Für wen eignet sich der Lebensmittel-Reaktionstest?

Der Lebensmittel-Reaktionstest von cerascreen eignet sich für alle Personen, die aufgrund eines Verdachts auf Unverträglichkeiten oder Allergien ohne einen Arztbesuch Gewissheit haben möchten. Weiterhin hilft der Test dabei, eine gesunde, speziell auf den Körper ausgelegte Ernährung zusammenzustellen.

Viele Menschen haben heutzutage unerkannte Unverträglichkeiten, wodurch regelmäßig Symptome entstehen und die allgemeine Leistungsfähigkeit eingeschränkt wird. Anhand des Tests können Sie herausfinden, welche Ernährung die richtige für Sie ist und Ihre Ernährungsgewohnheiten somit perfekt abstimmen. Dadurch lassen sich Symptome mildern und chronische Krankheiten verhindern.

Alle

- individuelle Auswertung
- von Experten entwickelt
- sicher und vertraulich

Vorteile

im

- Analyse im Fachlabor
- eigener, sicherer Kundenbereich
- persönliche Beratung

Überblick