

NOVIDADE

## Teste detecta “maus alimentos”

**Sem dívida.** O Alcat Test é o primeiro do Brasil a detectar intolerância alimentar

TEXTO: CAROL SCOLFORO  
FOTO: DIVULGAÇÃO

■ **Acaba de chegar ao Brasil o primeiro teste capaz de detectar intolerância alimentar.** É o Alcat Test, capaz de reagir em contato com os extratos de até 100 alimentos e com as substâncias ativas de 20 corantes e conservantes e, desta forma, selecionar os alimentos que podem ser ingeridos. Como? Com uma amostra de sangue. As células que apresentam qualquer tipo de modificação do tamanho, cor ou forma, indicam que há intolerância.

Com o resultado nas mãos, o paciente recebe um cartão do que deve ser excluído da alimentação (em vermelho na lista de substâncias), o

que deve moderar, por haver possibilidade de ter intolerância (em laranja), e o que está liberado (em amarelo).

O teste não identifica alergias. Foi aplicado, desde sua criação, há 9 anos, em mais de 3 milhões de pessoas, utilizado com sucesso para abordar, do ponto de vista dietético, problemas como o sobrepeso, fadiga crônica, retenção de líquidos, dores de cabeça, transtornos gastrointestinais e alguns tipos de dermatite.

Foi homologado pela agência americana FDA - Food and Drug Administration, e possui diversos trabalhos que lidam com suporte científico, de acordo com a imunologista Juan Carlos Serrat, envolvido



**ALVO.** Depois do teste, Igor Campos descobriu ser intolerante ao leite de vaca

no lançamento do teste. “O resultado é que tratamentos e dietas passam a ser personalizadas”, argumenta Serrat. Alguns especialistas, no entanto, ainda desdém do método, por ele diagnosticar apenas a reação da pessoa

pelo sangue. Ou seja, deixaria de detectar se o organismo reagiria de outra forma.

**LACTOSE.** Igor Campos, de 14 anos, tinha inflamação no abdômen, coxiceia e ficava cheio de placas vermelhas por todo o

corpo. Para seus pais, o problema era o combustível do círculo de automodelismo, que o mesmo praticava.

Ficou algum tempo longe do hobby, mas as manchas não sumiram. Foi quando decidiu se submeter ao Alcat Test. Resultado: era intolerante ao leite de vaca. O pior é que quando ele tinha as crises de alergia, a mãe dava leite, baseada na crença popular de que a bebida costava processar de lactação.

Parou de ingerir laticínios e nunca mais teve reações. Muito confundida com a alergia, a intolerância alimentar pode levar dias para acontecer, o que dificulta a identificação do alimento que está causando o problema. Já a alergia é uma resposta imediata à substância ingerida, que significa um corpo estranho para o sistema.

O problema de intolerância alimentar é crônico, os alimentos são bastante variáveis, e vão de leve a graves.

### Onde fazer

■ **São Paulo** Labor Labn, Com. Dr. Sidney Simbol, São Paulo - SP, Tel: 3885-1222

■ **Rio de Janeiro** Laboratório Richet, Barra: (21) 3325-2008 (Centro Médico Richet).

■ **Preços**  
■ Com 100 alimentos e 20 aditivos e corantes custa R\$ 1.665,00.

■ Com 50 alimentos, 20 aditivos e corantes custa R\$ 1.080,00.

■ Apenas com 20 aditivos e corantes custa R\$ 700,00.

### Ranking dos alimentos mais intolerados

Teste de intolerância alimentar (realizado com 20 mil espanhóis)

ADITIVOS	FRUTAS SECAS	VERDURAS	FRUTOS DO MAR	CEREAIS
18%	15%	10%	8%	5%
FRUTAS	LEITES/OVOS	PEIXES	LEGUMES	OUTROS
17%	14%	9%	6%	16%