

• **Alcat** é um método inovador que revela as reações do organismo à ingestão de 100 alimentos e 20 corantes e conservantes. Personalize a dieta para o bem da sua saúde. Deborah Bresser

Intolerância

QUANDO SEU SANGUE NÃO GOSTA DA COMIDA

"Eu já suspeitava: tinha problemas com cebola, só não conhecia o conceito de intolerância. Toda vez que comia, passava mal." Agora, o doutor Juan Carlos Serrat, imunologista que trocou o jaleco pelo terno ao se tornar um executivo da medicina, sabe tudo sobre o tema. Ele é um dos profissionais envolvidos no lançamento, no Brasil, do Alcat Test, exame de

sangue que é capaz de revelar, com precisão, quais os alimentos, conservantes ou corantes que não caem bem na corrente sanguínea. O teste foi desenvolvido pelo Dr. Roger Deutsch nos EUA e faz grande sucesso por lá e na Europa. E promete repetir aqui.

O método comprova que quando nosso organismo é intolerante a um alimento, conservante ou corante, produz uma reação adversa que não é mediada pelo sistema imunológico. A partir daí, as células sanguíneas humanas reagem de forma intolerante, liberando substâncias

nocivas, agressivas para nosso organismo. O Alcat estuda o comportamento específico das células frente a cada alimento, determinando aqueles que geram estes conflitos indigestos.

"Eles podem ver os glóbulos brancos brigando com os antígenos, isso é ótimo", explica o geriatra Antônio Carlos Ruffolo, da Clínica Belmonte, que usa um método que une medicina chinesa e

tecnologia alemã para detectar intolerâncias alimentares, o Meridien. "No Brasil, só existem exames que medem o IGE (alergia rápida) e não o IGG (alergia tardia) do seu sangue. No entanto, há 100 casos de alergias tardias (dessas que a pessoa só passa mal no dia seguinte, dor de cabeça, mal estar) para cada caso de alergia rápida". O Meridien verifica a energia do meridiano dos órgãos em contato com os alimentos. "Se diminui a energia do órgão é por que aquele ingrediente faz mal, se aumenta a energia, faz bem."

