

Rio de Janeiro, segunda-feira, 29 de maio de 2006

**EDITORIAS**

- Política
- Esportes
- Economia
- Internacional
- País/Cidades
- Ciência/Ambiente

- Opinião
- Há 40 anos

**COLONISTAS**

- Helio Fernandes
- Carlos Chagas
- Sebastião Nery
- Argemiro Ferreira
- Pedro Porfírio
- Orlando Duarte
- Carlos A. Vizeu
- Roberto M. Pinho
- Sergio N. Lopes

**ROTEIRO CARIOCA**

- Show
- Dança
- Teatro
- Na TV
- Cinema
- Clássico
- Exposição
- Alternativo

**CONTATO**

- Fale com a Tribuna

**ARQUIVO**

- Ontem
- Anteriores

**PROCURANDO  
SOLUÇÕES  
GRÁFICAS??**

**Monitoração via internet**

Sitrad - Software gratuito de controle de temperatura a distância

Anúncios Goooooogle

**Teste de drogas**

deteção high-tech de álcool e drogas. Precisão garantida.

Anuncie neste site

**Novo teste avalia intolerância alimentar**

**SÃO PAULO** - Nosso organismo reage a qualquer coisa que é ingerida, e por meio de uma análise laboratorial de uma amostra de sangue é possível saber exatamente qual é essa reação diante de 100 tipos de alimentos e 20 substâncias químicas, como corantes e conservantes. Conhecendo esses resultados, é possível entender, muitas vezes, a origem de dores de cabeça, dores de estômago, gastrites, diarreias, reações alérgicas, retenção de líquido e problemas de pele, entre outros.

A idéia é a base de um teste criado nos Estados Unidos há nove anos e que somente agora chega ao Brasil, trazido por um laboratório espanhol. "Existem as alergias que as pessoas têm desde nascença, como ao leite ou ao chocolate, que muita gente conhece. Mas existem intolerâncias alimentares que são adquiridas ao longo do tempo, de tanto que a pessoa expõe o organismo a determinado alimento ou substância. Esse teste serve para isso", explica Juan Carlos Serrat Sese, presidente do Centro de Análises Clínicas Especiais (CIC).

Por isso, ele explica que os resultados costumam variar, dependendo da cultura alimentar de cada país. Na Espanha, por exemplo, até hoje os resultados mostraram que carne de carneiro e frutos do mar são os alimentos que mais provocaram intolerância nos pacientes. Nos Estados Unidos, onde são outros os hábitos gastronômicos, os campeões foram os derivados de soja e o açúcar refinado.

Além disso, entre quem segue uma dieta muito equilibrada, mas restrita em calorias e açúcares, as maiores intolerâncias foram à sacarose e ao polisorbato, presentes respectivamente nos adoçantes e refrigerantes. E até mesmo alimentos como laranja, alguns tipos de corantes, azeitona e pimenta se mostraram nocivos para algumas pessoas.

"Não adianta saber o resultado. Isto é a base do trabalho de um especialista, que fará uma nova dieta alimentar equilibrada para a pessoa a partir dos alimentos que ela deve eliminar ou evitar", diz Sese. O teste foi apresentado oficialmente ontem, durante o 2º Congresso Brasileiro de Nutrição e Câncer, em São Paulo.

Desde março, no entanto, está sendo feito de maneira experimental, no Rio. A partir de junho começará a ser oferecido também nos Estados de São Paulo, Santa Catarina, Rio Grande do Sul e Bahia. Laboratórios vão colher o sangue e enviar ao CIC para a análise. Porém, só poderá ser feito com pedido de médicos ou nutricionistas (como a maioria dos exames laboratoriais).

Pessoas que buscam emagrecer, que sofrem de enxaqueca crônica ou que querem mudar a alimentação, além de atletas, já fizeram o teste. No início do ano, todos os jogadores do Barcelona se submeteram à análise, para ver se a alimentação influenciava o

**Compare Preço**

Digite produto ou marca (ex:"DVD")

**Comparar Preços**



Impressora Multifuncional em até 6x



a partir de **R\$299** CLIQUE

Câmeras OLYMPUS em até 6x



a partir de **R\$389** CLIQUE

Jóias em Ouro em até 6x



a partir de **R\$44,99** CLIQUE



desempenho.

Após a coleta do sangue, em cerca de uma semana a pessoa recebe o resultado, que vem em forma de tabela, com os graus de reação: eliminar, evitar, no limite e liberado.

### Origem

"Sempre tive muitos problemas alérgicos que afetavam a minha vida. Por isso sempre tive interesse no assunto, e desde 1984, 1985, começamos as pesquisas", conta o americano Roger Davis Deutsch, criador do teste. Ele explica que o teste funciona ao expor a amostra do sangue aos agentes presentes nos mais variados alimentos. Uma vez em contato, ocorre uma reação de toxicidade com as células sanguíneas.

Essas reações podem ser de três tipos: provocadas pelas enzimas de alguns alimentos, como levedura do pão; por agentes farmacológicos encontrados nos alimentos, como a cafeína; e por último as reações a produtos químicos, como os aditivos alimentares. A partir dessas observações, chega-se a um resultado.

"Pode ser interessante, porque ainda não sabemos como o corpo reage a vários alimentos. Na elaboração de uma dieta para um paciente que precisa de uma alimentação especial, ou que quer perder peso, que tem enxaqueca, a gente costuma ir por tentativa e erro. Vemos o que ele come, e vamos eliminando. Se soubermos com mais precisão, é melhor", diz a nutricionista Sabrina Barreiros Santângelo, pesquisadora da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). Ela conta que fez o teste por conta própria, para depois analisar sua recomendação para pacientes.

## Como são produzidas as células vermelhas?

Curiosidades  
Google

Anuncie neste site

**Anúncios Google**

[Clínicas](#)

[Laboratório](#)

[Calorias](#)

[Odontologia](#)



**Parto normal será mais incentivado**



[Voltar ciência](#)



Navegue mais rápido. Baixe **Firefox** com **Google Toolbar**.

Copyright© 2001 Tribuna da imprensa

Melhor visualizado em 800 x 600

Produção e Gerência: Aktuell Soluções Internet

Mostre anúncios relevantes no seu site com o **Google AdSense**

Navegue mais rápido. Baixe **Firefox** com **Google Toolbar**.

