



# IHR LOGO

ID DU PATIENT:

27243

NOM DU PATIENT:



[REDACTED]

DATE DE NAISSANCE:

06/02/1989

ID DE L'ÉCHANTILLON:

27243

CODE À BARRES:

80AEC112

ANALYSÉ LE:

14/02/2024

ANTIGÈNES TESTÉS:

286

MÉTHODE DE TEST:

FOX

MÉDECIN PRESCRIPTEUR:

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES:

Le QC interne est valide.

## Rapport de laboratoire : vue d'ensemble du profil IgG



Concentration d'IgG mesurée la plus élevée

0 - 9,99 µg/ml



Niveau d'IgG Faible

10 - 19,99 µg/ml



Niveau d'IgG intermédiaire

≥ 20 µg/ml



Niveau d'IgG très élevé

## Laits et Œufs

Lait fermenté	≤ 5,00 µg/ml	●	Lait de vache Bos d 8 * (Caséine)	≤ 5,00 µg/ml	●
Camembert	≤ 5,00 µg/ml	●	Lait de bufflonne	≤ 5,00 µg/ml	●
Emmental	≤ 5,00 µg/ml	●	Lait de chamelle	≤ 5,00 µg/ml	●
Gouda	≤ 5,00 µg/ml	●	Fromage de chèvre	≤ 5,00 µg/ml	●
Fromage frais	5,20 µg/ml	●	Lait de chèvre	≤ 5,00 µg/ml	●
Lait de vache	≤ 5,00 µg/ml	●	Œuf de caille	≤ 5,00 µg/ml	●
Mozzarella	≤ 5,00 µg/ml	●	Blanc d'œuf	25,59 µg/ml	●●●
Parmesan	≤ 5,00 µg/ml	●	Jaune d'œuf	23,16 µg/ml	●●●
Lait de vache Bos d 4 *(Alpha-Lactalbumine)	≤ 5,00 µg/ml	●	Fromage au lait de brebis	≤ 5,00 µg/ml	●
Lait de vache Bos d 5 *(Beta-Lactoglobuline)	22,68 µg/ml	●●●	Lait de brebis	≤ 5,00 µg/ml	●

## Viandes

Canard	≤ 5,00 µg/ml	●	Poulet	≤ 5,00 µg/ml	●
Bœuf	5,18 µg/ml	●	Dinde	≤ 5,00 µg/ml	●
Veau	≤ 5,00 µg/ml	●	Lapin	≤ 5,00 µg/ml	●
Chevreuril	≤ 5,00 µg/ml	●	Mouton	≤ 5,00 µg/ml	●
Chèvre	≤ 5,00 µg/ml	●	Autruche	≤ 5,00 µg/ml	●
Cerf	≤ 5,00 µg/ml	●	Porc	≤ 5,00 µg/ml	●
Cheval	≤ 5,00 µg/ml	●	Sanglier	≤ 5,00 µg/ml	●

## Poissons et Fruits de mer

Caviar	≤ 5,00 µg/ml	●	Truite	≤ 5,00 µg/ml	●
Anguille	≤ 5,00 µg/ml	●	Huître	5,39 µg/ml	●
Écrevisse noble	≤ 5,00 µg/ml	●	Crevette commune	≤ 5,00 µg/ml	●
Coque	≤ 5,00 µg/ml	●	Coquille Saint-Jacques	5,27 µg/ml	●
Crabe	≤ 5,00 µg/ml	●	Couteau	≤ 5,00 µg/ml	●
Hareng	≤ 5,00 µg/ml	●	Carrelet (Plie d'Europe)	≤ 5,00 µg/ml	●
Carpe	≤ 5,00 µg/ml	●	Raie bouclée	≤ 5,00 µg/ml	●
Anchois commun	≤ 5,00 µg/ml	●	Palourde	≤ 5,00 µg/ml	●
Brochet	≤ 5,00 µg/ml	●	Saumon	≤ 5,00 µg/ml	●
Cabillaud (morue de l'Atlantique)	≤ 5,00 µg/ml	●	Sardine	≤ 5,00 µg/ml	●
Ormeau	≤ 5,00 µg/ml	●	Turbot	≤ 5,00 µg/ml	●
Homard	≤ 5,00 µg/ml	●	Maquereau	≤ 5,00 µg/ml	●

\* Antigène moléculaire

Mix de crevettes	6,50 µg/ml ●	Sébaste de l'Atlantique	≤ 5,00 µg/ml ●
Calmar	≤ 5,00 µg/ml ●	Seiche	≤ 5,00 µg/ml ●
Lotte	≤ 5,00 µg/ml ●	Sole	≤ 5,00 µg/ml ●
Haddock	≤ 5,00 µg/ml ●	Dorade royale	≤ 5,00 µg/ml ●
Colin	≤ 5,00 µg/ml ●	Thon	≤ 5,00 µg/ml ●
Moule commune	6,27 µg/ml ●	Espadon	≤ 5,00 µg/ml ●
Poulpe	≤ 5,00 µg/ml ●		

## Céréales et Graines

Amarante	≤ 5,00 µg/ml ●	Pignon de pin	≤ 5,00 µg/ml ●
Avoine	7,41 µg/ml ●	Seigle	7,59 µg/ml ●
Graine de colza	7,77 µg/ml ●	Sésame	≤ 5,00 µg/ml ●
Graine de chanvre	≤ 5,00 µg/ml ●	Blé	≤ 5,00 µg/ml ●
Quinoa	≤ 5,00 µg/ml ●	Son de blé	≤ 5,00 µg/ml ●
Graine de courge	≤ 5,00 µg/ml ●	Gliadine de blé Tri a Gliadin *	7,55 µg/ml ●
Sarrazin	≤ 5,00 µg/ml ●	Herbe de blé	≤ 5,00 µg/ml ●
Tournesol	5,05 µg/ml ●	Gluten	9,52 µg/ml ●
Orge	≤ 5,00 µg/ml ●	Blé Emmer (Amidonnier)	≤ 5,00 µg/ml ●
Malt	≤ 5,00 µg/ml ●	Blé dur	≤ 5,00 µg/ml ●
Graine de lin	≤ 5,00 µg/ml ●	Petit épeautre	≤ 5,00 µg/ml ●
Graine de lupin	≤ 5,00 µg/ml ●	Blé polonais (kamut)	≤ 5,00 µg/ml ●
Riz	≤ 5,00 µg/ml ●	Epeautre	≤ 5,00 µg/ml ●
Millet	≤ 5,00 µg/ml ●	Maïs	≤ 5,00 µg/ml ●
Graine de pavot	5,94 µg/ml ●		

## Noix

Noix de Cajou	≤ 5,00 µg/ml ●	Noisette	≤ 5,00 µg/ml ●
Noix du Brésil	35,68 µg/ml ●●●	Noix tigrée	≤ 5,00 µg/ml ●
Noix de pécan	≤ 5,00 µg/ml ●	Noix	≤ 5,00 µg/ml ●
Châtaigne	≤ 5,00 µg/ml ●	Noix de macadamia	≤ 5,00 µg/ml ●
Lait de coco	≤ 5,00 µg/ml ●	Pistache	≤ 5,00 µg/ml ●
Noix de coco	≤ 5,00 µg/ml ●	Amande	≤ 5,00 µg/ml ●
Noix de kola	≤ 5,00 µg/ml ●		

## Légumineuses

Cacahuète (Arachide)	≤ 5,00 µg/ml ●	Haricot vert	≤ 5,00 µg/ml ●
Pois chiche	≤ 5,00 µg/ml ●	Pois	≤ 5,00 µg/ml ●

\* Antigène moléculaire

Soja	≤ 5,00 µg/ml	●	Pois mangetout	≤ 5,00 µg/ml	●
Lentille	≤ 5,00 µg/ml	●	Tamarin	≤ 5,00 µg/ml	●
Haricot blanc	≤ 5,00 µg/ml	●	Haricot mungo	≤ 5,00 µg/ml	●

## Fruits

Kiwi	≤ 5,00 µg/ml	●	Datte	≤ 5,00 µg/ml	●
Ananas	≤ 5,00 µg/ml	●	Physalis (Coqueret du Pérou)	≤ 5,00 µg/ml	●
Papaye	≤ 5,00 µg/ml	●	Abricot	≤ 5,00 µg/ml	●
Citron vert	≤ 5,00 µg/ml	●	Cerise	≤ 5,00 µg/ml	●
Citron	≤ 5,00 µg/ml	●	Prune	≤ 5,00 µg/ml	●
Pastèque	≤ 5,00 µg/ml	●	Pêche	≤ 5,00 µg/ml	●
Pamplemousse	≤ 5,00 µg/ml	●	Nectarine	≤ 5,00 µg/ml	●
Mandarine	6,00 µg/ml	●	Grenade	≤ 5,00 µg/ml	●
Orange	≤ 5,00 µg/ml	●	Poire	≤ 5,00 µg/ml	●
Melon	≤ 5,00 µg/ml	●	Groseille à maquereau	≤ 5,00 µg/ml	●
Figue	≤ 5,00 µg/ml	●	Groseille	≤ 5,00 µg/ml	●
Fraise	≤ 5,00 µg/ml	●	Mûre	≤ 5,00 µg/ml	●
Litchi	≤ 5,00 µg/ml	●	Framboise	≤ 5,00 µg/ml	●
Pomme	≤ 5,00 µg/ml	●	Sureau	≤ 5,00 µg/ml	●
Mangue	≤ 5,00 µg/ml	●	Myrtille	≤ 5,00 µg/ml	●
Mûre blanche	≤ 5,00 µg/ml	●	Canneberge	≤ 5,00 µg/ml	●
Banane	≤ 5,00 µg/ml	●	Raisin blanc	≤ 5,00 µg/ml	●
Fruit de la passion	≤ 5,00 µg/ml	●	Raisin rouge	≤ 5,00 µg/ml	●

## Légumes

Échalotte	≤ 5,00 µg/ml	●	Câpre	≤ 5,00 µg/ml	●
Oignon	≤ 5,00 µg/ml	●	Endive	≤ 5,00 µg/ml	●
Poireau	≤ 5,00 µg/ml	●	Trévis	≤ 5,00 µg/ml	●
Ail	≤ 5,00 µg/ml	●	Chicorée amère	≤ 5,00 µg/ml	●
Ciboulette	≤ 5,00 µg/ml	●	Courge Butternut	≤ 5,00 µg/ml	●
Ail des ours	≤ 5,00 µg/ml	●	Potimarron Hokkaido	≤ 5,00 µg/ml	●
Céleri rave	≤ 5,00 µg/ml	●	Kiwano	≤ 5,00 µg/ml	●
Céleri tige	≤ 5,00 µg/ml	●	Courgette	≤ 5,00 µg/ml	●
Raifort	≤ 5,00 µg/ml	●	Concombre	≤ 5,00 µg/ml	●
Asperge blanche	≤ 5,00 µg/ml	●	Artichaut	≤ 5,00 µg/ml	●
Pousse de bambou	≤ 5,00 µg/ml	●	Carotte	≤ 5,00 µg/ml	●
Betterave	≤ 5,00 µg/ml	●	Roquette	≤ 5,00 µg/ml	●

Bette	≤ 5,00 µg/ml	●	Fenouil	≤ 5,00 µg/ml	●
Chou cabus	≤ 5,00 µg/ml	●	Patate douce	≤ 5,00 µg/ml	●
Chou-fleur	≤ 5,00 µg/ml	●	Cresson	≤ 5,00 µg/ml	●
Chou blanc	≤ 5,00 µg/ml	●	Olivier	≤ 5,00 µg/ml	●
Chou de Bruxelles	≤ 5,00 µg/ml	●	Panais	≤ 5,00 µg/ml	●
Chou rave	≤ 5,00 µg/ml	●	Avocat	≤ 5,00 µg/ml	●
Brocoli	≤ 5,00 µg/ml	●	Radis	≤ 5,00 µg/ml	●
Chou Romanesco	≤ 5,00 µg/ml	●	Aubergine	≤ 5,00 µg/ml	●
Choux rouge	≤ 5,00 µg/ml	●	Pomme de terre	≤ 5,00 µg/ml	●
Chou frisé	≤ 5,00 µg/ml	●	Tomate	18,42 µg/ml	●●
Chou de Milan	≤ 5,00 µg/ml	●	Epinard	≤ 5,00 µg/ml	●
Navet	≤ 5,00 µg/ml	●	Feuilles d'ortie	≤ 5,00 µg/ml	●
Pok-Choi (Chou chinois)	≤ 5,00 µg/ml	●	M�che	≤ 5,00 µg/ml	●
Chou Chinois	≤ 5,00 µg/ml	●			

##  pices

Aneth	≤ 5,00 µg/ml	●	Menthe	≤ 5,00 µg/ml	●
Estragon	≤ 5,00 µg/ml	●	Basilic	≤ 5,00 µg/ml	●
Paprika	9,06 µg/ml	●	Marjolaine	≤ 5,00 µg/ml	●
Poivre de Cayenne	≤ 5,00 µg/ml	●	Origan	≤ 5,00 µg/ml	●
Piment (rouge)	6,90 µg/ml	●	Persil	≤ 5,00 µg/ml	●
Carvi	≤ 5,00 µg/ml	●	Anis	≤ 5,00 µg/ml	●
Cannelle	≤ 5,00 µg/ml	●	Poivre (noir/blanc/vert/rouge/jaune)	≤ 5,00 µg/ml	●
Curry	≤ 5,00 µg/ml	●	Romarin	≤ 5,00 µg/ml	●
Coriandre	≤ 5,00 µg/ml	●	Sauge	≤ 5,00 µg/ml	●
Cumin	≤ 5,00 µg/ml	●	Moutarde	≤ 5,00 µg/ml	●
Curcuma	≤ 5,00 µg/ml	●	Girofle	≤ 5,00 µg/ml	●
Citronnelle	≤ 5,00 µg/ml	●	Thym	≤ 5,00 µg/ml	●
Cardamome	≤ 5,00 µg/ml	●	Fenugrec	≤ 5,00 µg/ml	●
Baie de genièvre	≤ 5,00 µg/ml	●	Vanille	≤ 5,00 µg/ml	●
Laurier	≤ 5,00 µg/ml	●	Gingembre	≤ 5,00 µg/ml	●
Noix de muscade	≤ 5,00 µg/ml	●			

## Champignons

Champignon de Paris	≤ 5,00 µg/ml	●	Enokitak� (Collybie à pied velouté)	≤ 5,00 µg/ml	●
Bolet	≤ 5,00 µg/ml	●	Pleurote de panicaut	≤ 5,00 µg/ml	●

Chanterelle	≤ 5,00 µg/ml	●	Pleurote en huître	≤ 5,00 µg/ml	●
-------------	--------------	---	--------------------	--------------	---

## Aliments nouveaux

Grillon	6,75 µg/ml	●	Ginseng	≤ 5,00 µg/ml	●
Baobab	≤ 5,00 µg/ml	●	Guarana	≤ 5,00 µg/ml	●
Aloe vera	≤ 5,00 µg/ml	●	Lait d'amande	≤ 5,00 µg/ml	●
Racine de bardane	≤ 5,00 µg/ml	●	Algue nori	≤ 5,00 µg/ml	●
Aronia	≤ 5,00 µg/ml	●	Graine de chia	≤ 5,00 µg/ml	●
Huile de carthame	≤ 5,00 µg/ml	●	Yacón	≤ 5,00 µg/ml	●
Chlorella	≤ 5,00 µg/ml	●	Spiruline	≤ 5,00 µg/ml	●
Ginkgo biloba	≤ 5,00 µg/ml	●	Pissenlit	≤ 5,00 µg/ml	●
Racine de maca	≤ 5,00 µg/ml	●	Tenebrion	≤ 5,00 µg/ml	●
Criquet	≤ 5,00 µg/ml	●	Algue wakame	≤ 5,00 µg/ml	●
Tapioca	≤ 5,00 µg/ml	●			

## Cafés et Thés

Thé noir	≤ 5,00 µg/ml	●	Camomille	≤ 5,00 µg/ml	●
Thé vert	≤ 5,00 µg/ml	●	Menthe poivrée	≤ 5,00 µg/ml	●
Café	≤ 5,00 µg/ml	●	Moringa	≤ 5,00 µg/ml	●
Hibiscus	≤ 5,00 µg/ml	●	Cacao	≤ 5,00 µg/ml	●
Jasmin	≤ 5,00 µg/ml	●			

## Autres

Agar Agar	≤ 5,00 µg/ml	●	Sucre de canne	≤ 5,00 µg/ml	●
Miel	20,50 µg/ml	●●●	Levure de bière	≤ 5,00 µg/ml	●
Moisissure noire (Aspergillus niger)	≤ 5,00 µg/ml	●	Fleur de sureau	≤ 5,00 µg/ml	●
Houblon	≤ 5,00 µg/ml	●	Colle à viande (MTG)	≤ 5,00 µg/ml	●
Levure de boulanger	≤ 5,00 µg/ml	●			

## CCD

Lactoferrine humaine	≤ 5,00 µg/ml	●
----------------------	--------------	---

PRÉLEVÉ LE  
14/02/2024

IMPRIMÉ LE  
23/02/2024

# FOX – Nombre de sources alimentaires testées:

# 283



## LAITS ET ŒUFS

### 17

Blanc d'œuf, Camembert, Emmental, Fromage au lait de brebis, Fromage au lait de chèvre, Fromage frais, Gouda, Jaune d'œuf, Lait de brebis, Lait de bufflonne, Lait de chamelle, Lait de chèvre, Lait de vache, Lait fermenté, Mozzarella, Œuf de caille, Parmesan



## VIANDES

### 14

Autruche, Bœuf, Canard, Cerf, Cheval, Chèvre, Chevreuil, Dinde, Lapin, Mouton, Porc, Poulet, Sanglier, Veau



## POISSONS ET FRUITS DE MER

### 37

Anchois commun, Brochet, Cabillaud (Morue de l'Atlantique), Calmar, Carpe, Carrelet (Plie d'Europe), Caviar, Colin, Coque, Coquille Saint-Jacques, Couteau, Crabe, Crevette commune, Dorade royale, Écrevisse noble, Espadon, Haddock, Hareng, Homard, Huître, Lotte, Maquereau, Mix de crevettes, Moule commune, Ormeau, Palourde, Poulpe, Raie bouclée, Sardine, Saumon, Sébaste de l'Atlantique, Seiche, Sole, Thon, Truite, Turbot



## CÉRÉALES ET GRAINES

### 29

Amarante, Amidonnier, Avoine, Blé dur, Blé polonais (kamut), Blé, Epeautre, Gluten, Graine de chanvre, Graine de colza, Graine de courge, Graine de lin, Graine de lupin, Graine de pavot, Herbe de blé, Maïs, Malt, Millet, Orge, Petit épeautre, Pignon, Quinoa, Riz, Sarrasin, Seigle, Sésame, Son de blé, Tournesol



## NOIX

### 13

Amande, Châtaigne, Lait de coco, Noisette, Noix, Noix de cajou, Noix de coco, Noix de kola, Noix de macadamia, Noix de pécan, Noix du Brésil, Noix tigrée, Pistache



## LÉGUMINEUSES

### 10

Cacahuète (Arachide), Haricot blanc, Haricot mungo, Haricot vert, Lentille, Pois chiche, Pois mangetout, Pois, Soja, Tamarin



## FRUITS

### 36

Abricot, Ananas, Banane, Canneberge, Cerise, Citron vert, Citron, Datte, Figue, Fraise, Framboise, Fruit de la passion, Grenade, Groseille à maquereau, Groseille, Kiwi, Litchi, Mandarine, Mangue, Melon, Mûre blanche, Mûre, Myrtille, Nectarine, Orange, Pamplemousse, Papaye, Pastèque, Pêche, Physalis, Poire, Pomme, Prune, Raisin blanc, Raisin rouge, Sureau,



## LÉGUMES

### 51

Ail des ours, Ail, Artichaut, Asperge blanche, Aubergine, Avocat, Bette, Betterave, Brocoli, Câpre, Carotte, Céleri rave, Céleri tige, Chicorée amère, Chou blanc, Chou cabus, Chou Chinois, Chou de Bruxelles, Chou de Milan, Chou frisé, Chou Romanesco, Chou rouge, Chou fleur, Chou rave, Ciboulette, Concombre, Courge butternut, Courgette, Cresson, Echalotte, Endive type Radiochio, Endive, Epinard, Fenouil, Feuilles d'ortie, Kiwano, Mâche, Navet, Oignon, Olive, Panais, Patate douce, Poireau, Pok-Choi, Pomme de terre, Potimarron (Hokkaido), Pousse de bambou, Radis, Raifort, Roquette, Tomate



## ÉPICES

### 31

Aneth, Anis, Baie de genièvre, Basilic, Cannelle, Cardamome, Carvi, Piment (rouge), Citronnelle, Coriandre, Cumin, Curcuma, Curry, Estragon, Fenugrec, Girofle, Laurier, Marjolaine, Menthe, Moutarde, Noix de muscade, Origan, Paprika, Persil, Poivre (noir, blanc, vert, rouge, jaune), Romarin, Saugue, Thym, Vanille



## CHAMPIGNONS

### 6

Bolet, Champignon de Paris, Chanterelle, Enokitaké (Collybie à pied velouté), Pleurote de panicaut, Pleurote en huître



## ALIMENTS NOUVEAUX

### 21

Algue Nori, Algue Wakame, Aloe vera, Aronia, Baobab, Racine de bardane, Criquet, Ginkgo biloba, Ginseng, Graine de chia, Grillon, Guarana, Huile de Carthame, Lait d'amande, Pissenlit, Racine de maca, Spiruline, Tapioca, Tenebrion, Yacon



## CAFÉS ET THÉS

### 9

Cacao, Café, Camomille, Hibiscus, Jasmin, Menthe poivrée, Moringa, Thé noir, Thé vert



## AUTRES

### 9

Agar Agar, Fleur de sureau, Houblon, Levure boulangère, Levure de bière, Miel, Moisissure noire, M-Transglutaminase (MTG), Sucre de canne

## Résumé d'interprétation

### Laits & Œufs

#### Lait de vache

Votre taux d'IgG pour le lait de vache est de 22,68 µg/ml.

Les symptômes d'intolérance alimentaire associés à la consommation de lait de vache comprennent les nausées, les douleurs d'estomac, les gaz, les crampes, les ballonnements, les vomissements, les brûlures d'estomac, la diarrhée, les maux de tête, l'irritabilité et la nervosité.

Les produits alimentaires et les plats contenant du lait de vache comprennent les produits laitiers tels que le beurre, le fromage, la crème, la crème aigre, la crème pâtissière, le yaourt, la crème glacée et le pudding. Les protéines du lait de vache sont souvent incluses dans les gratins, les pains, les biscuits, les crackers, les gâteaux, les aliments enrobés de pâte à frire, les préparations pour gâteaux, les céréales, le chocolat, la crème à café, les barres de céréales, la margarine, la purée de pommes de terre et les sauces pour salade. Sur les étiquettes des produits alimentaires, les protéines du lait peuvent être appelées beurre artificiel, arôme de fromage, caséine, diacétyle, caillé, ghee, hydrolysats, lactalbumine, lactose, recaldent, présure, tagatose ou lactosérum.

Les alternatives possibles au lait de vache sont le lait de chèvre, le lait de chamelle, le lait de brebis et le lait de bufflonne pour les sources d'origine animale. Les alternatives d'origine végétale sont le lait de coco, le lait de riz, le lait de soja, le lait d'amande et le lait d'avoine. Veuillez noter que les protéines contenues dans le lait de différents animaux sont structurellement similaires aux protéines du lait de vache. Certains patients peuvent les tolérer, d'autres peuvent avoir des réactions similaires à celles qu'ils ont eues après avoir consommé du lait de vache.

#### Blanc d'œuf

Votre taux d'IgG pour le blanc d'œuf est de 25,59 µg/ml.

Les symptômes d'intolérance alimentaire associés à la consommation de blanc d'œuf sont les suivants : nausées, douleurs d'estomac, gaz, crampes, ballonnements, vomissements, brûlures d'estomac, diarrhée, maux de tête, irritabilité et nervosité.

Les produits alimentaires et les plats contenant du blanc d'œuf comprennent toutes sortes de plats à base d'œuf (omelettes, œufs au plat, œufs brouillés, etc.), ainsi que les aliments panés et enrobés de pâte à frire, la vinaigrette, les tartes à la crème, les choux à la crème, les crêpes, les gaufres, les flans, les puddings, les guimauves, le massépain, la mayonnaise, le pain de viande, les boulettes de viande, la meringue, le glaçage, les pâtes, les sauces, les soufflés, le surimi et, dans certains cas, le vin. Sur les étiquettes des produits alimentaires, les protéines de l'œuf peuvent être désignées par les termes suivants : albumine, globuline, lécithine, livetine, lysozyme, ovalbumine, ovaglobuline, ovomucine, ovovitelline, ou vitelline.

Les blancs d'œufs peuvent être remplacés par l'aquafaba (liquide contenu dans les pois chiches ou les haricots en conserve) pour les meringues et les guimauves. Si un œuf entier est utilisé pour ajouter de l'humidité aux produits de boulangerie, la banane écrasée peut être une alternative. Pour rendre les produits de boulangerie plus lourds et plus denses, les graines de lin moulues et les graines de chia sont de bonnes alternatives aux œufs. Si l'œuf est utilisé comme agent levant, 1/4 de tasse d'eau gazeuse par œuf peut être utilisé comme substitut. Le tofu soyeux est utilisé comme substitut d'un œuf brouillé.

#### Jaune d'œuf

Votre taux d'IgG pour le jaune d'œuf est de 23,16 µg/ml.

Les symptômes d'intolérance alimentaire associés à la consommation de jaune d'œuf sont les suivants : nausées, douleurs d'estomac, gaz, crampes, ballonnements, vomissements, brûlures d'estomac, diarrhée, maux de tête, irritabilité et nervosité.

Les produits alimentaires et les plats contenant des jaunes d'œuf comprennent toutes sortes de plats à base d'œufs (omelettes, œufs au plat, œufs brouillés, etc.), ainsi que les aliments panés et enrobés de pâte à frire, la vinaigrette, les tartes à la crème, les choux à la crème, les crêpes, les gaufres, les flans, les puddings, les guimauves, le massépain, la mayonnaise, le pain de viande, les boulettes de viande, la meringue, le glaçage, les pâtes, les sauces, les soufflés et le surimi. Sur les étiquettes des produits alimentaires, les protéines de l'œuf peuvent être désignées par les termes suivants : albumine, globuline, lécithine, livetine, lysozyme, ovalbumine, ovaglobuline, ovomucine, ovovitelline ou vitelline.

La lécithine de soja (un sous-produit de l'huile de soja) peut remplacer les jaunes d'œuf. Si un œuf entier est utilisé pour ajouter de l'humidité aux produits de boulangerie, la banane écrasée peut être une alternative. Pour rendre les produits de boulangerie plus lourds et plus denses, les graines de lin moulues et les graines de chia sont de bonnes alternatives aux œufs. Si l'œuf est utilisé comme agent de levage, 1/4 de tasse d'eau gazeuse par œuf peut le remplacer. Le tofu soyeux est utilisé comme substitut aux œufs brouillés.

### Noix

#### Noix du Brésil

\* Antigène moléculaire



Votre taux d'IgG pour la noix du Brésil est de 35,68 µg/ml.

Les symptômes d'intolérance alimentaire associés à la consommation de noix du Brésil sont les suivants : nausées, douleurs d'estomac, gaz, crampes, ballonnements, vomissements, brûlures d'estomac, diarrhée, maux de tête, irritabilité et nervosité.

Les produits alimentaires et les plats contenant généralement des noix du Brésil comprennent les gâteaux, les pains, les biscuits, les confiseries, les glaces ainsi que les pains aux noix et les rôtis aux noix.

Les noix de macadamia, les amandes et la chair de noix de coco crue peuvent remplacer les noix du Brésil. Les graines de courge et de tournesol non salées, les haricots et les bretzels peuvent être des substituts sans noix.

## Légumes

### Tomate

Votre niveau d'IgG pour la tomate est de 18,42 µg/ml.

Les symptômes d'intolérance alimentaire associés à la consommation de tomates comprennent des nausées, des douleurs à l'estomac, des gaz, des crampes, des ballonnements, des vomissements, des brûlures d'estomac, de la diarrhée, des maux de tête, de l'irritabilité et de la nervosité.

Les produits alimentaires et les plats contenant généralement des tomates comprennent les sauces, les plats de pâtes, les salades, les ragoûts, les soupes, les trempettes, les chutneys, la salsa et les confitures.

Les alternatives possibles à la tomate incluent les poivrons rouges et les olives.

## Autre

### Miel

Votre taux d'IgG pour le miel est de 20,5 µg/ml.

Les symptômes d'intolérance alimentaire associés à la consommation de miel sont les suivants : nausées, douleurs d'estomac, gaz, crampes, ballonnements, vomissements, brûlures d'estomac, diarrhée, maux de tête, irritabilité et nervosité.

Les produits alimentaires et les plats contenant généralement du miel sont les sauces, les sauces à salades, les hydromels, les soupes et les produits de boulangerie (pains, biscuits, gâteaux, muffins, etc.)

Les alternatives possible au miel sont le sirop de malt de riz, le sirop de riz brun, la mélasse, le sirop d'érable, le nectar d'agave et le sirop doré.

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ: LA PRÉSENCE D'ANTICORPS IgE IMPLIQUE UN RISQUE DE RÉACTIONS ALLERGIQUES ET DOIT ÊTRE ANALYSÉE EN LIEN AVEC L'HISTOIRE CLINIQUE ET D'AUTRES RÉSULTATS DES ESSAIS DIAGNOSTIQUES. LE LOGICIEL D'ORIENTATION D'INTERPRÉTATION RAVEN EST UN OUTIL POUR ACCOMPAGNER LES MÉDECINS DANS L'INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS ALEX 2. LES COMMENTAIRES DE RAVEN NE REMPLACENT PAS LE DIAGNOSTIC PAR UN MÉDECIN. AUCUNE RESPONSABILITÉ N'EST ACCEPTÉE POUR LES COMMENTAIRES DE RAVEN ET LES INTERVENTIONS THÉRAPEUTIQUES RÉSULTANTES. LES COMMENTAIRES EXPOSÉS SONT CONÇUS EXCLUSIVEMENT POUR LES RÉSULTATS ALEX2.