



RECALLER 2.0 TEST

Recaller 2.0 è un test innovativo e scientificamente all'avanguardia che valuta il livello di **infiammazione presente nell'organismo** e il relativo profilo alimentare personale.

Il test **Recaller 2.0** si basa su 3 particolari valutazioni: il **dosaggio di BAFF e PAF**, due particolari citochine che possono essere stimulate dall'assunzione alimentare eccessiva o ripetuta; la misura di un particolare tipo di anticorpi, le **Immunoglobuline G**, che si innalzano nell'organismo in risposta al consumo di uno specifico alimento o di un Grande Gruppo Alimentare (latte, glutine/frumento, lieviti o sostanze fermentate, nichel e oli cotti); la lettura del **gene TNFSF13B**, deputato alla codifica della proteina BAFF, e della eventuale **variante genica di FTO** correlata all'obesità. Si tratta di mutazioni che rendono suscettibili alla produzione di questa citochine e allo sviluppo della malattia metabolica. Se sono presenti, richiedono adeguate correzioni cliniche e terapeutiche. All'interno del **referto medico**, redatto da un team di medici specialisti con anni di

esperienza nello studio della relazione tra cibo e infiammazione, viene suggerita una rotazione alimentare che, con modalità simili al processo di svezzamento dei neonati, permette di combattere l'infiammazione e di recuperare un rapporto di amicizia con il cibo.

COS'È L'INFIAMMAZIONE DA CIBO

La ricerca scientifica ha permesso di capire che alcuni comportamenti, come ad esempio la ripetuta o eccessiva assunzione di alimenti o gruppi alimentari, possono generare un incremento nel sangue (oltre che a livello intestinale) di alcune citochine, contribuendo ad aumentare lo **stato infiammatorio sistemico** e diventare poi la causa diretta o indiretta dei sintomi lamentati. L'organismo viene quindi continuamente sollecitato e nel momento in cui la soglia di adattamento

A cura della
Redazione Scientifica GEK

PROFILO INFIAMMATORIO DA ALIMENTI

infiammatorio è superata, si generano i sintomi o le condizioni cliniche correlate all'infiammazione.

RICONOSCERE I SEGNALI DELL'INFIAMMAZIONE

La moderna immunologia ci spiega oggi che **artrite, dermatite, colite, cefalea ed emicrania, tosse, acne, riniti, gonfiori, cistiti e candidosi recidivanti**, insieme a tante altre condizioni di disagio, sono le valvole di sfogo di una simbolica "pentola a pressione", che rappresenta l'organismo infiammato e sovraccarico.

Alimenti comuni e di per sé sani come frumento e glutine, latte e latticini, cibi fermentati e cibi contenenti nichel, quando sono mangiati in modo eccessivo o ripetitivo, contribuiscono alla crescita dello stato infiammatorio sistemico e al mantenimento dei sintomi.

PREDISPOSIZIONE GENETICA

All'interno delle cellule, il DNA (acido desossiribonucleico) contiene tutte le informazioni necessarie per il corretto

funzionamento dell'intero organismo.

Proprio come in un libro, all'interno del DNA ci sono le "parole", cioè i geni, in grado di "dare ordini" per produrre le proteine necessarie per il corretto funzionamento della cellula. Ogni singolo cambiamento nella sequenza del DNA è una mutazione e può comportare un'alterazione nella composizione della stessa proteina o nella regolazione della sua espressione.

Il **gene TNFSF13B** è un frammento di DNA che serve per costruire la proteina BAFF. La presenza di una mutazione specifica in questo gene si correla con una maggiore suscettibilità ad aumentare la produzione di questa citochina infiammatoria in risposta a stimoli diversi tra cui è da considerare l'alimentazione. La presenza di una variante genica di FTO è correlata allo sviluppo di obesità e a una alterata gestione degli zuccheri.

Sono predisposizioni che possono essere efficacemente controllate attivando i meccanismi epigenetici più adatti: stile di vita, alimentazione personalizzata, attività fisica e appropriata integrazione nutraceutica.

I TEST DELLA LINEA  **PerMè** SONO DISPONIBILI PRESSO: