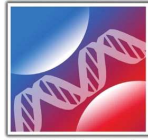
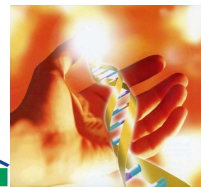


Socio BIOSISTEMA s.c.r.l.
BIONETWORK

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



I.R.M.A.
ISTITUTO RICERCA MEDICA E AMBIENTALE



Azienda Sanitaria Privata Concessionaria di Pubblico Servizio con Accreditamento S.S.N. n° 402400
ISTITUTO ISCRITTO ALL'ALBO NAZIONALE DEI LABORATORI DI RICERCA – Decreto MIUR n° 1417 GU n° 160 del 12/07/05
Partecipa al Progetto "Bionetwork" cofinanziato dall'UE e dallo Stato Italiano- Fondo per lo Sviluppo Regionale (FESR), Fondo Sociale Europeo (FSE) Fondo di Rotazione (FDR); Decreto n° 1765/ric. del 19/22/2007

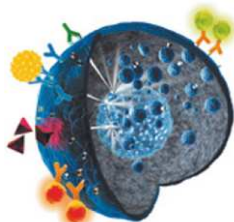
5 aggiornamento. 05.02.11

“BASOTEST”: L'unico test diagnostico funzionale per i disturbi alimentari che comprende coloranti e conservanti.

Oggi vanno di “moda” gli esami per le cosiddette intolleranze alimentari che testano centinaia di alimenti ed i cui risultati non affidabili portano a stili alimentari errati e pericolosi per la salute. Infatti l'esclusione indiscriminata senza un valido motivo di importanti alimenti base (carboidrati, verdure, carni, uova, pesce, ecc..), può provocare gravi squilibri metabolici per carenza di principi nutritivi fondamentali (ferro, calcio, proteine, oligoelementi, vitamine, ecc..) che, alla lunga, possono causare malattie irreversibili come osteoporosi o ritardi di crescita nei bambini.

La letteratura scientifica ha infatti dimostrato che solo particolari alimenti sono responsabili di sintomatologia clinica e, comunque, la maggior parte dei disturbi alimentari non è causata dagli alimenti in quanto tali ma da stati infiammatori del colon che provocano incremento della permeabilità intestinale con conseguente incremento delle IgG specifiche. Il problema non è quindi l'alimentazione ma la colite e quindi occorre dimostrare che un dato alimento infiamma il colon.

Il **BASOTEST** è un test diagnostico-funzionale che consente d'evidenziare qualsiasi reattività ad alimenti, sia allergica che non allergica, superando i limiti del dosaggio



delle IgG specifiche che, tra l'altro, oltre ad essere presenti in soggetti normali, non sono applicabili a coloranti o conservanti. L'esame, scientificamente valido in quanto provvisto di marchio CE-IVD (validato per la diagnosi in vitro), dimostra con certezza l'attivazione in vitro dei basofili/mastociti permettendo di porre diagnosi nei soggetti che soffrono di disturbi alimentari.

Il **BASOTEST** è un test di provocazione *in vitro*, che dimostra l'attivazione cellulare da parte di alcuni alimenti non tollerati dall'organismo rilevata tramite un raggio laser che evidenzia specifici marcatori d'attivazione cellulare (CD63 e CD203c).



Con un semplice prelievo di sangue si può conoscere l'alimento che si deve escludere dalla dieta senza stravolgere lo stile alimentare.

In Italia solo pochi centri lo eseguono a causa dell'elevato costo dei flussocitometri automatici, sofisticati strumenti in grado d'identificare e contare le cellule attivate, in dotazione solo a istituti d'eccellenza.

L'I.R.M.A. di Acireale è l'unico Istituto che lo esegue nel meridione d'Italia.

Elenco degli alimenti ed additivi valutabili nel BASOTEST:
albume, tuorlo, latte, merluzzo, grano, arachidi, soia, nocciole, gamberi, E104, E110, E122, E123, E124, E127, E131, E132, E151 e n° 4 acari delle derrate alimentari.

La tariffa dell'esame è 240€ (in relazione alla complessità dell'esame ed all'afflusso di utenti provenienti anche da fuori regione occorre prenotazione al n° 095-7685411).