EasyDNA

Su Solución Empieza Aquí

EasyDNA

Estimado Tony Tester 03082023,

¡Nos complace presentarle sus resultados!

Sus Resultados

Sus resultados se dividen en secciones según el tipo de elementos analizados. Dentro de cada sección encontrará una página de resumen, con el fin de garantizar que sus resultados sean lo más claros y concisos posible y que su atención se centre en la información de mayor valor para usted. Puede ver la lista completa de elementos analizados en la página de análisis detallado.

Su informe de resultados está diseñado para ofrecerle la máxima claridad sobre sus resultados y las acciones que le recomendaríamos.

Creemos que al proporcionarle los resultados de sus análisis y la información pertinente en cada sección, sus resultados pueden constituir el comienzo de un viaje que le permita realizar cambios positivos en su dieta diaria y en su entorno.

De este modo, queremos que pueda dar los pasos necesarios para llevar una dieta nutritiva y agradable y vivir una vida sana y feliz.

Si tiene más preguntas, no dude en ponerse en contacto con nosotros.

Saludos cordiales,
EasyDNA

info@easydna.es - www.easydna.es

EasyDNA

Tabla de Contenido

Explicación de Sus Resultados página 4
Análisis de Sensibilidades Alimentarias página 8
Análisis de Sensibilidades No Alimentarias página 18
Análisis del Equilibrio Hormonal página 23
Análisis de Microbiota Intestinal página 28
Análisis de la Salud Digestiva y el Metabolismo página 33
Análisis de la Sensibilidad a los Metales página 38
Análisis de Minerales y Nutrientes página 43
Análisis de Vitaminas página 47
Análisis de Aditivos página 51
¿Qué Puede Hacer Ahora? página 59
Consejos Sencillos - Un Plan de 23 Días página 61
Explicación de los Números E página 62
Fuentes Potenciales de Metal página 66
Contact página 67

Explicación de Sus resultados

Una prueba de sensibilidad no es una prueba de alergia

Es importante reiterar que esta prueba NO es para detectar alergias. Es fácil confundir la alergia y la sensibilidad o la intolerancia, ya que los diferentes términos se utilizan a menudo de forma intercambiable, lo que lleva a una interpretación errónea. Alergia y sensibilidad no son lo mismo. Por supuesto, si una persona es alérgica a un alimento, podría decirse que es "sensible", pero como condición de salud, la alergia es diferente de la sensibilidad o la intolerancia.

Es importante reiterar que esta prueba NO es para detectar alergias. Es fácil confundir la alergia y la sensibilidad o la intolerancia, ya que los diferentes términos se utilizan a menudo de forma intercambiable, lo que lleva a una interpretación errónea. Alergia y sensibilidad no son lo mismo. Por supuesto, si una persona es alérgica a un alimento, podría decirse que es "sensible" , pero como condición de salud, la alergia es diferente de la sensibilidad o la intolerancia.

Alergias Conocidas

Es posible que tenga una alergia conocida, así que vamos a ayudarle a interpretar los resultados de sensibilidad a este elemento.

Caso A

El elemento al que es alérgico aparece como elemento de Reacción Leve o Sensible.

Esto significa que, además de alergia alimentaria, tiene sensibilidad alimentaria. Si ya ha eliminado este alimento de su dieta, no necesita tomar ninguna medida. Si no lo ha eliminado previamente, merece la pena que considere la posibilidad de hacerlo, aunque no le recomendaríamos reintroducirlo después de la dieta de eliminación.

Caso B

El elemento al que es alérgico aparece como elemento Sin Reacción.

Esto significa que no tiene sensibilidad alimentaria a este elemento, pero el resultado no cuestiona ni contradice la presencia de su alergia alimentaria al elemento. NO significa que deba reintroducir el elemento en su dieta, sino que debe respetar los síntomas o los resultados de las pruebas que haya realizado anteriormente en relación con la alergia. Recuerde que esta prueba no es para detectar alergias.

Alimentos de la Dieta Diaria

Es habitual que un alimento consumido en la dieta diaria o con mucha frecuencia, resulte ser un elemento de sensibilidad moderada o alta. Esto puede ocurrir con la sensibilidad a los alimentos y puede deberse a que el organismo se esfuerza repentinamente por procesar o descomponer determinados componentes del alimento. Esto puede deberse al consumo excesivo de un grupo de alimentos o a un desequilibrio de las bacterias intestinales o a la presencia de una inflamación de bajo nivel en el intestino.

Sea cual sea la causa, no hay que desesperar. Estamos hablando de sensibilidad alimentaria y NO de alergia; por lo tanto, completar una dieta de eliminación de alimentos con su posterior reintroducción puede ayudar. Esto puede significar que tenga que eliminar un alimento favorito o básico de su dieta durante varias semanas, pero podrá reintroducirlo más adelante. Eliminar alimentos durante un periodo de tiempo puede dar tiempo al intestino para "descansar" de los alimentos desencadenantes y la reintroducción de alimentos puede permitirle evaluar cómo le hace sentir un alimento o grupo de alimentos y si podrá reintroducir el alimento en su dieta.

Nutrición Intestinal

En la mayoría de los casos, realizar una dieta de eliminación es suficiente para mejorar los síntomas y permitir una mayor comprensión de los alimentos que no le sientan bien al organismo. También merece la pena tener en cuenta la nutrición del tracto digestivo y abordar cualquier desequilibrio de las bacterias intestinales para mejorar aún más la función intestinal y reducir los síntomas digestivos.

EasyDNA

Testimonios de Clientes

Estamos muy orgullosos de ayudar a nuestros clientes.

Esta prueba cambió mi vida ★★★★★

Quién me iba a decir que las fresas me causaban dolor de estómago. Me alegro de haber hecho este test de intolerancia. Ahora como fresas con moderación y me siento mucho más saludable. ¡Este test de sensibilidad dio en el clavo! Gracias.
- Cynthia

Es increíble lo mucho que hemos aprendido ★★★★

Honestamente, esta prueba es cada vez mejor y mejor a medida que aprendemos más sobre ella. Hacemos la prueba a nuestra familia sobre una base regular para ver si realmente mejoramos (nos sentimos mejor, pero también nos gusta ver los números), y estamos cada vez más saludables. También nos gustaría dar las gracias a todo su personal. ¡Esto es simplemente increíble!
- Emma & Marc

La cruda verdad ★★★★★

Si no está seguro de su sensibilidad o intolerancia, realice siempre este Test de Intolerancia por medio del cabello. Estos resultados le dirán la cruda verdad, ya que le muestran qué alimentos u otros elementos debe evitar. No sabía que saltarse las lentejas y los tomates me haría sentir mucho más saludable. Muy fácil de usar y con resultados claros.
- Williams Family

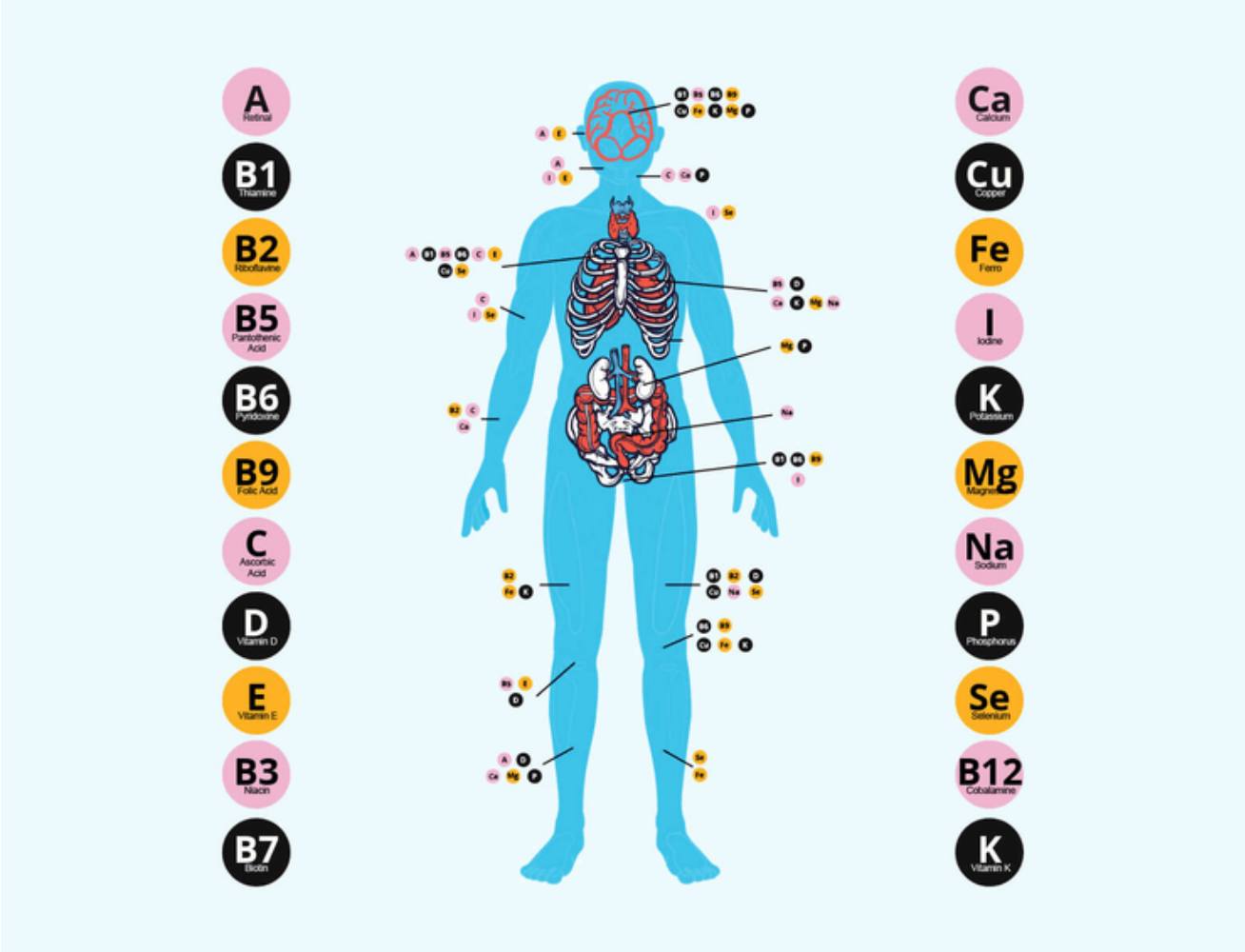
EasyDNA

Análisis de Sensibilidades Alimentarias

El papel de los tipos de alimentos

Además de proporcionar energía al organismo, los alimentos también contienen nutrientes en forma de vitaminas y minerales. Las vitaminas y los minerales se consideran esenciales, ya que permiten al organismo realizar literalmente cientos de tareas vitales para el funcionamiento diario, la salud y el bienestar. Por nombrar algunas, las vitaminas y los minerales facilitan la producción de energía, la producción de hormonas, la cicatrización de heridas, la función del sistema inmunitario, la coagulación de la sangre y el desarrollo fetal.

El siguiente diagrama ofrece una visión general de algunas de las fuentes más ricas de cada nutriente. Puede consultar este diagrama para asegurarse de que, al eliminar elementos de la dieta, sustituye los nutrientes correspondientes a través de otras fuentes dietéticas.



Vitaminas hidrosolubles

Vitaminas B
Avena, trigo integral, centeno, trigo sarraceno, arroz integral, levadura de cerveza, cacahuetes, champiñones, harina de soja y soja, guisantes partidos, pacanas, semillas de girasol, lentejas, anacardos, garbanzos, brócoli, avellanas, pimientos.

B12
Ostras, mejillones, vieiras, hígado, caballa, atún, salmón, sardinas, cangrejo, ternera, huevos, yogur, queso suizo, productos enriquecidos.

Vitamina C
Pimientos rojos, guayabas, col rizada, kiwi, brócoli, coles de Bruselas, fresas, frambuesas, moras, arándanos, naranjas, tomates, guisantes, tirabeques, papaya, mango, piña, melón.

Vitaminas liposolubles

Betacaroteno (precursor de la vitamina A)
Boniato, zanahorias, col rizada, espinacas, col, acelga, pak choi, calabaza moscada, lechuga cos, calabaza, lechuga romana, mango, albaricoques secos, ciruelas pasas, melocotones, melón, pimientos rojos, atún, caballa, mantequilla.

Vitamina A
(Retinol) Hígado, ternera, cordero, aceite de hígado de bacalao, caballa, salmón, atún, paté, queso de cabra, huevos, Cheddar, queso fresco, mantequilla.

Vitamina D
Salmón, trucha, pez espada, caballa, atún, suero de leche, algunos yogures, setas, huevos, productos enriquecidos.

Vitamina E
Espinacas, col rizada, brócoli, acelgas, hojas de nabo, col, aguacate, almendras, avellanas, pistachos, semillas de girasol, gambas/camarones, cangrejos de río, salmón, salmón ahumado, pez espada, arenque, trucha, aceite de oliva, aceite de girasol, boniato, calabazas, kiwi, mango, melocotón, nectarinas, albaricoques, guayaba, frambuesas, moras.

Vitamina K
Col rizada, espinacas, hojas de mostaza, cebolletas, berros, albahaca, tomillo, cilantro, salvia, perejil, coles de Bruselas, repollo, chile en polvo, paprika, hinojo, puerros.

Minerals

Calcio
Berros, col rizada, brócoli, mozzarella baja en grasa, queso cheddar bajo en grasa, yogur, pak choi, tofu, guisantes, almendras, sardinas en aceite con espinas, salmón rosado enlatado.

Cobre
Centeno, avena, semillas de sésamo, anacardos, soja, champiñones, semillas de girasol, tempeh, garbanzos, lentejas, nueces, habas, hígado, espirulina, chocolate negro, col, acelga, espinacas, col rizada.

Hierro
Centeno, trigo integral, semillas de calabaza, semillas de girasol, semillas de sésamo, hígado de pollo, ostras, mejillones, almejas, anacardos, piñones, avellanas, cacahuetes, almendras, ternera, cordero, lentejas, judías blancas, soja, alubias, garbanzos, habas, avena, espinacas, acelgas, col rizada, chocolate negro.

Magnesio
Trigo sarraceno, centeno, mijo, arroz integral, trigo integral, algas, almendras, anacardos, nueces de Brasil, cacahuetes, nueces, tofu, coco, soja, higos, albaricoques, dátiles, gambas, maíz, aguacate, espinacas, col rizada, brócoli, acelgas, hojas de nabo, col.

Manganeso
Centeno, avena, arroz integral, cebada, mejillones, avellanas, piñones, pacanas, habas, garbanzos, judías aduki, lentejas, semillas de calabaza, semillas de sésamo, semillas de girasol, piña, espinacas, col rizada, tofu, soja, boniato, arándanos, frambuesas, fresas.

Fósforo
Arroz integral, avena, centeno, trigo integral, pollo, pavo, cerdo, hígado, sardinas, vieiras, salmón, caballa, cangrejo, leche, yogur, requesón, semillas de girasol, semillas de calabaza, nueces de Brasil, piñones, almendras, pistachos, anacardos.

Potasio
Albaricoques secos, salmón, caballa, atún, rape, alubias blancas, lentejas, alubias rojas, aguacate, calabaza, espinacas, setas, plátanos, patatas, yogur desnatado.

Selenio
Nueces de Brasil, arroz integral, centeno, trigo integral, setas, gambas, sardinas, ostras, atún, girasol, hígado, huevos, ternera, pavo, requesón.

Zinc
Centeno, espinacas, ternera, cordero, semillas de calabaza, semillas de sésamo, semillas de girasol, anacardos, cacao en polvo, chocolate negro, cerdo, pollo, garbanzos, alubias cocidas, setas.

¿Qué es la sensibilidad alimentaria?

La sensibilidad alimentaria se produce cuando el organismo tiene dificultades para digerir un determinado alimento. La sensibilidad alimentaria puede provocar síntomas como hinchazón, cambios en el tránsito intestinal, dolores de cabeza y fatiga. También puede contribuir a los síntomas experimentados por personas con enfermedades crónicas como el síndrome del intestino irritable, fatiga crónica, artritis, autismo y el TDA/TDAH.

¿Qué es una alergia alimentaria?

La sensibilidad alimentaria no debe confundirse con la alergia alimentaria. Esta prueba SOLO sirve para detectar la sensibilidad alimentaria. Los síntomas de la alergia alimentaria incluyen tos, estornudos, secreción nasal/ocular, picor de boca/ojos, hinchazón de labios/cara, erupciones cutáneas, empeoramiento de eczemas y/o asma, sibilancias, dificultades respiratorias, vómitos, diarrea y, en raras ocasiones, anafilaxia.

Explicación de los resultados

Comprender sus resultados es, por supuesto, ¡lo más importante! Para ayudarle en esta tarea, encontrará un resumen de los resultados de su sensibilidad alimentaria. Esta sección resume los elementos en los que hay que centrarse, junto con las medidas pertinentes que hay que tomar. Todos los elementos analizados se clasifican como causantes de Reacción Sensible, Reacción Leve o Sin Reacción, y en la sección de resumen sólo se muestran los elementos que resultaron causar Reacción Sensible o Leve. Los elementos Sin Reacción se encuentran en la sección de análisis detallado.

Reacción Sensible

Estos son los alimentos a los que nuestras pruebas muestran que usted es sensible.

Reacción Leve

Estos son los alimentos a los que, según nuestras pruebas, usted podría ser sensible.

Sin Reacción

Estos son los alimentos a los que, según nuestras pruebas, usted no es sensible.

EasyDNA

Sus Sensibilidades Alimentarias: Resumen

Reacción Sensible

- Almendra
- Anchoa
- Apio
- Bacalao
- Bayas Secas de Especias
- Búfalo
- Camarón
- Cangrejo de Río
- Castañas
- Castañas Dulces
- Cerezas
- Cola
- Fruta del Mangostán
- Guisantes
- Judía de Lima
- Kiwis
- Lager
- Lechuga Escarola
- Lechuga Mantequilla
- Limonada
- Macis
- Melaza
- Melón Galia
- Nectarinas
- Níspero
- Plátanos
- Pomelo Amarillo
- Queso Azul
- Queso Crema
- Sémola
- Té (Negro/Normal, es decir, No Verde)
- Té - Jazmín
- Té de Rosa Mosqueta
- Vainilla en Grano
- Yaca

Estos alimentos han sido identificados como aquellos que pueden estar causando o contribuyendo a la aparición de los síntomas físicos.

Le recomendamos que elimine estos alimentos de su alimentación diaria mediante una dieta de eliminación estructurada.

Sus sensibilidades alimentarias: Resumen (cont.)

Reacción Leve

- Aceite de Menta
- Aceites, en General
- Avena Cultivada
- Berro
- Boniato
- Café (Negro)
- Callos
- Cangrejo
- Cebada
- Cerveza
- Colirrábano
- Frambuesas
- Fruta del Espino
- Hígado (Cerdo)
- Langosta
- Mayonesa
- Medusas
- Pata de Ganso
- Pimienta de Cayena
- Pimiento Picante
- Semilla de Coix
- Soja
- Té - Earl Gray
- Vieiras
- Zumo de Naranja

Estos alimentos han sido identificados como aquellos que podrían causar o contribuir a la aparición de síntomas físicos.

Siempre recomendamos dar prioridad a la eliminación de los alimentos de Reacción Sensible en primer lugar y, a continuación, considerar la eliminación de los alimentos de Reacción Leve.

También hay que tener en cuenta que estos elementos aislados pueden no causar síntomas, pero tener varios elementos de Reacción Leve en la misma comida o en el mismo día puede provocar síntomas debido a un efecto acumulativo. Consulte los detalles sobre cómo llevar a cabo una dieta de eliminación eficaz en la página 61.

EasyDNA

Sus Sensibilidades Alimentarias: Análisis Detallado

Cereales y Productos a Base de Cereales

- Amaranto
- Cebada
- Harina de Cebada
- Pan Integral y de Centeno
- Pan, Pan Blanco
- Brioche
- Alforfón
- Trigo Bulgur
- Harina de Maíz
- Hojuelas de Maíz
- Avena Cultivada
- Centeno Cultivado
- Trigo Cultivado
- Harina de Espelta
- Gluten
- Kamut
- Harina de Maíz
- Malta
- Matzo
- Mijo
- Fideos
- Harina de Avena
- Avena
- Pasta
- Gachas de Avena
- Quinoa
- Arroz
- Pastel de Arroz
- Harina de Arroz
- Arroz Integral
- Centeno
- Harina de Centeno
- Seitán
- Sémola
- Espelta
- Arroz Pegajoso
- Tapioca
- Triticale
- Trigo
- Harina de Trigo
- Trigo Integral
- Levadura

Productos Lácteos

- A-Lactoalbúmina
- B-Lactoglobulina
- Queso Azul
- Brie
- Mantequilla
- Suero de Leche
- Camembert
- Caseína
- Queso Cheddar (Vaca)
- Leche Condensada
- Nata
- Queso Crema
- Clara de Huevo
- Yema de Huevo
- Leche Evaporada
- Feta
- Gouda
- Yogur Griego
- Lactosa
- Mayonesa
- Grasa de Leche
- Leche de Vaca
- Leche de Cabra
- Leche de Oveja
- Queso con Moho
- Mozzarella (Búfala)
- Parmesano (Vaca)
- Huevo en Conserva
- Roquefort
- Crema Agria
- Leche Agria
- Leche de Soja
- Queso Stilton
- Yogur

Bebidas

- Ale
- Zumo de Manzana
- Cerveza
- Infusión de Manzanilla
- Champán
- Licor Chino
- Café (Negro)
- Cola
- Zumo de Arándanos
- Ginebra
- Granos de Café Verde
- Lager
- Limonada
- Tila
- Zumo de Naranja
- Ouzo
- Zumo de Piña
- Zumo de Granada
- Té Pu'er
- Vino Tinto
- Cerveza de Raíz
- Té de Rosa Mosqueta
- Ron
- Té (Negro/Normal, es decir, No Verde)
- Té (Verde)
- Té - Earl Gray
- Té - Jazmín
- Té - Oolong
- Té - Rooibos
- Té - Blanco
- Tequila
- Vodka
- Whisky
- Vino blanco

Grasas, en General

- Aceite de Coco
- Aceites, en General
- Aceite de Oliva
- Aceite de Menta
- Aceite de Girasol
- Aceite Vegetal

Frutas (Crudas)

- Baya de Acai
- Manzanas
- Albaricoques
- Aguacate
- Melón Amargo
- Plátanos
- Mirtilos
- Moras
- Grosellas Negras
- Arándanos
- Carambola (Fruta Estrella)
- Cerezas
- Grosellas (Rojas, Negras, etc.)
- Dátiles
- Bayas Secas de Especias
- Fruta Durian
- Baya de Saúco
- Higos
- Fructosa
- Melón Galia
- Baya de Goji
- Uva Espina
- Pomelo
- Uvas (Rojas)
- Uvas (Blancas)
- Guayaba
- Fruta del Espino
- Melón Dulce
- Yaca
- Azufaifo
- Kiwis
- Limones
- Lima
- Níspero
- Lichi
- Mandarina
- Mango
- Fruta del Mangostán

Sus Sensibilidades Alimentarias: Análisis Detallado (cont.)

- Nectarinas
- Naranjas
- Papaya
- Maracuyá
- Melocotones
- Peras
- Piña
- Pomelo Rosa
- Ciruelas
- Granadas
- Ciruelas Pasas
- Membrillo
- Pasas
- Frambuesas
- Fresas
- Sandía
- Yangmei
- Pomelo Amarillo

Frutas (Cocinadas)

- Arándanos Rojos

Carne

- Tocino
- Carne de Res
- Cecina
- Búfalo
- Pollo
- Carne Curada (Reino Unido)
- Carne Curada (EEUU)
- Pato
- Sangre de Pato
- Intestinos de Pato
- Cabra
- Ganso
- Pata de Ganso
- Liebre
- Caballo
- Cordero
- Hígado (Cordero)
- Hígado (Buey)
- Hígado (Cerdo)
- Carne de Alce/Uapití
- Carnero
- Pastrami
- Cerdo
- Salchicha de Cerdo
- Conejo
- Salami
- Callos
- Pavo, Gallina
- Ternera
- Venado

Frutos Secos

- Almendra
- Nueces de Brasil
- Anacardos
- Castañas
- Coco
- Semilla de Coix
- Semillas de Hinojo
- Linaza
- Nuez de Ginkgo
- Avellanas
- Macadamia
- Cacahuetes
- Nuez Pecán
- Piñones
- Pistacho
- Semillas de Calabaza
- Nueces Tostadas
- Semillas de Sésamo
- Semillas de Girasol
- Castañas Dulces
- Nueces
- Castañas de Agua

Marisco/Pescado

- Abalón
- Anchoa
- Mejillones azules
- Estornino
- Almejas
- Bacalao
- Cangrejo
- Cangrejo de Río
- Jibia
- Anguila
- Eglefino
- Merluza
- Fletán
- Arenque
- Arenque (Rojo)
- Medusas
- Laver
- Langosta
- Caballa
- Mejillón Común
- Pulpo
- Ostra
- Sardina
- Solla
- Abadejo
- Gambas
- Lubina Roja
- Salmón
- Sardina
- Vieiras
- Moluscos
- Camarón
- Raya
- Arenque Ahumado
- Lenguado
- Calamar
- Pez Espada
- Trucha
- Trucha (Marrón)
- Trucha (de Mar)
- Atún
- Bígaros
- Corvina Amarilla

Especias

- ácido Acético
- Anís
- Albahaca
- Laurel
- Pasta de Judías
- Guindilla
- Alcaravea
- Cardamomo
- Pimienta de Cayena
- Pimiento Picante
- Salsa de Guindilla
- Canela
- Clavo de Olor
- Cilantro
- Comino
- Curry
- Eneldo
- Alholva
- Jengibre
- Rábano Picante
- Salsa de Langosta
- Macis
- Mejorana
- Menta
- Mostaza
- Nuez Moscada
- Orégano
- Salsa de Ostras
- Paprika
- Pimienta (Negra)
- Pimienta (Verde)
- Pimienta (Roja)
- Pimienta (Blanca)
- Romero
- Salvia
- Sal
- Salsa de Soja
- Pasta de Soja
- Estragón
- Tomillo
- Cúrcuma
- Vainilla en Grano
- Vinagre (Blanco)
- Vinagre (Malta)

EasyDNA

Sus Sensibilidades Alimentarias: Análisis Detallado (cont.)

Edulcorantes

- Cacao
- Chocolate (Negro)
- Chocolate (con Leche)
- Cacao en Polvo
- Confitería, en General
- Goma Guar
- Miel
- Jarabe de Arce
- Melaza
- Caramelo de Roca
- Azúcar (Remolacha)
- Azúcar Moreno (Natural)
- Azúcar Blanco

Verduras (Cocinadas)

- Espárragos
- Berenjena
- Judías (Habas)
- Judías (Verdes)
- Judía de Lima
- Remolacha
- Lechuga Mantequilla
- Champiñón
- Col
- Pimiento (Verde)
- Pimiento (Rojo)
- Pimiento (Amarillo)
- Zanahorias
- Coliflor
- Hongo Castaño
- Garbanzos
- Achicoria
- Calabacín
- Edamame
- Endivia
- Lechuga Escarola
- Hinojo
- Ajo
- Pimiento Habanero
- Lechuga Iceberg
- Pimiento Jalapeño
- Col Rizada
- Algas Kelp
- Alubias
- Colirrábano
- Puerro
- Lentejas
- Setas
- Quimbombó
- Cebolla
- Setas de Ostra
- Guisantes
- Champiñón Portobello
- Patatas
- Calabaza
- Rúcula
- Lechuga Romana
- Judías Verdes
- Seta Shitake
- Soja
- Espinacas
- Colinabo
- Maíz Dulce
- Boniato
- Tofu
- Tomate
- Nabo
- Ñames

Verduras (Crudas)

- Alcachofa
- Brotes de Bambú
- Brócoli
- Coles de Bruselas
- Coliflor
- Apio
- Col China
- Berro
- Pepino
- Lechuga Arrepollada
- Colirrábano
- Lechuga de Hoja
- Enoki
- Aceitunas (Negras)
- Aceitunas (Verdes)
- Cebollas
- Perejil
- Chirivía
- Cuajada de Sangre de Cerdo (Tofu de Sangre)
- Rábano
- Taro
- Berro
- Calabaza Blanca
- Judía Blanca

EasyDNA

Análisis de Sensibilidades No Alimentarias

¿Qué es una sensibilidad no alimentaria?

Los elementos no alimentarios pueden, al igual que los alimentos, provocar una reacción del organismo, lo que conduce a la producción de síntomas como dolores de cabeza y fatiga. Si sospecha que tiene una alergia, consulte a su médico. Es importante señalar que ésta no se trata de una prueba para detectar alergias. Cualquier alergia conocida al polen, a los ácaros del polvo o al moho que sepa que padece puede aparecer o no en esta prueba.

Explicación de los resultados

Comprender sus resultados es, por supuesto, ¡lo más importante! Para ayudarle a hacerlo, encontrará un resumen de los resultados de su sensibilidad no alimentaria. Esta sección resume los elementos en los que hay que centrarse, junto con las medidas pertinentes que hay que tomar. Todos los elementos analizados se clasifican como causantes de Reacción Sensible, Reacción Leve o Sin Reacción, y en la sección de resumen sólo se muestran los elementos que resultaron causar Reacción Sensible o Leve. Los elementos Sin Reacción se encuentran en la sección de análisis detallado.

Reacción Sensible

Estos son los elementos no alimentarios a los que nuestras pruebas muestran que usted es sensible.

Reacción Leve

Estos son los elementos no alimentarios a los que nuestras pruebas indican que usted podría ser sensible.

Sin Reacción

Estos son los elementos no alimentarios a los que, según nuestras pruebas, usted no es sensible.

Sus Sensibilidades No Alimentarias:Resumen

Reacción Sensible

- Alhelí (Cheranthus Cheiri)
- Caña de agua (Phragmites Communis)
- Chaetomium Globosum
- Claveles
- Cucaracha
- Dalia (Dahlia Hybrida)
- Diente de León
- Jacinto (Endymion Non Scriptus)
- Margarita (Leucanthemum Vulgare)
- Morera
- Paloverde
- Sauce
- Stemphylium Botryosum
- áster

Reacción Leve

- Ciprés Italiano
- Eucalipto
- Goma Karaya
- Heno Blanco
- Hámster
- Llantén Menor
- Lúpulo (Humulus Lupulus)
- Narciso (Narcissus spp.)
- Plumas de Loro
- Ratón
- Yerba Triguera (Arrhenaterium Elatius)

Estos elementos no alimentarios han sido identificados como aquellos que podrían causar o contribuir a la aparición de síntomas físicos.

Siempre recomendamos dar prioridad a la eliminación de los elementos de Reacción Sensible y, a continuación, considerar la posibilidad de evitar los elementos de Reacción Leve.
También hay que tener en cuenta que el contacto con estos elementos de forma aislada puede no causar síntomas, pero el contacto con varios elementos de Reacción Leve en el mismo día puede provocar síntomas debido a un efecto acumulativo.

EasyDNA

Sus Sensibilidades No Alimentarias: Análisis Detallado

- Seta Agárica
- Aliso
- Algas
- Astromelias
- Haya Americana
- Anís
- álamo Temblón (Populus Tremula)
- Aspergillus Fumigatus
- Aspergillus Niger
- áster
- Lirio de Día
- Abeja
- Hierba Bermuda
- Polen de Abedul
- Gusano de Sangre
- Bovinos
- Acer Negundo
- Helecho
- Bromo
- Flor de Ranúnculo
- Plumas de Canario
- Alpiste
- Claveles
- Ricino
- Casuarina
- Caspa de Gato
- Albúmina Sérica de Gato
- Gatos
- Cedro
- Chaetomium Globosum
- Chinchilla
- Crisantemo
- Cladosproium Herbarum
- Trébol
- Cucaracha
- Carrizo
- Abedul Blanco
- Algodón
- Semilla de Algodón
- Lana de Algodón
- Dalia (Dahlia Hybrida)
- Margarita
- Diente de León
- Ciervo
- Perros
- Abeto de Douglas
- Abedul Común (Betula Verrico)
- Polvo
- Saúco
- Olmo
- Llantén Menor
- Epicoccum Purpurascens
- Eucalipto
- Falsa Acacia (Robinia Pseudacacia)
- Yerba Triguera
- Ficus
- Plumas de Pinzón
- Bonasí
- Formaldehído
- Zorro
- Panizo
- Hongos/Moho (Hogar)
- Fusarium Moniliforme
- Gardenia
- Gerbo
- Ambrosía Gigante
- Hierba Caracolera (Parietaria Judaica)
- Vara de Oro (Solidago Virgaurea)
- Gorgojo del Grano
- Aliso Gris
- Cobayos
- Goma Arábiga
- Hámster
- Espino Blanco
- Avellano
- Abeja
- Lúpulo (Humulus Lupulus)
- Mosca del Caballo
- Castaño de Indias
- Caballos
- Polvo Doméstico
- ácaro del Polvo Doméstico
- Jacinto (Endymion Non Scriptus)
- Ciprés Italiano
- Cedro Japonés
- Mijo Japonés
- Planta de Jazmín
- Hierba Johnson
- Enebro
- Cola de Perro (Cynosurus Cristatus)
- Goma Karaya
- Látex
- Laurel
- Cuero
- Cedrón
- Lila (Syringa Vulgaris)
- Tilo
- Eustoma
- Raíz de Loto
- Apio de Monte
- Lupinus (Lupinus Polyphyllus)
- Licopodio
- Lycra
- Maíz
- Margarita (Leucanthemum Vulgare)
- Cañuela de Prados (Festuca Pratensis)
- Cola de Poda de Pradera
- Pasto de Invierno
- Gusano de la Harina
- Melaleuca
- Mezquite
- Visón
- Muérdago
- Mosquito
- Polilla
- Enebro de Montaña
- Ratón
- Artemisa
- Morera
- Narciso (Narcissus spp.)
- Ortiga
- Nylon
- Roble (Quercus Robur)
- Paloverde
- Avispa de Papel
- Plumas de Loro
- Peral
- Penicillium Frequentans
- Penicillium Notatum
- Pimentero
- Ballico Perenne (Lolium Perenne)
- Cerdo
- Palomas
- Berza Perruna (Chenopodium Album)
- Pino

Sus Sensibilidades No Alimentarias: Análisis Detallado (cont.)

- Pino Escocés (Pinus Sylvestris)
- Llantén (Plantago Major)
- Rana Trepadora Pintas Rojas
- álamo
- Prímula (Primulus)
- Aligustre (Ligustrum spp.)
- Ambrosía
- Colza
- Ratas
- Rosal
- Caucho
- Ballico
- Grama Salada
- Algas marinas
- Seda
- Caracol
- Pícea (Picea Abies)
- Stachybotrys
- Stemphylium Botryosum
- Ortiga
- ácaro de la Harina
- Girasol
- Liquidámbar
- Alestas (Anthoxanthum Odoratum)
- Yerba Triguera (Arrhenaterium Elatius)
- Cardo
- Bohordillo Corto
- Tabaco
- Hoja de Tabaco
- Plumas de Pavo
- Ulocladium Chartarum
- Terciopelo
- Heno Blanco
- Alhelí (Cheranthus Cheiri)
- Avispa
- Caña de agua (Phragmites Communis)
- Laurel de la India
- Fresno Blanco
- Pino Blanco
- Avena Silvestre (Avena Fatua)
- Zacate Silvestre
- Sauce
- Lana
- Ajenjo (Artemisia Absinthium)

EasyDNA

Análisis del Equilibrio Hormonal

¿Qué es el equilibrio hormonal?

El desequilibrio hormonal es una de las causas más frecuentes de malestar. Por lo tanto, hay muchas razones para tener una mala salud hormonal: una dieta inadecuada, estrés crónico, mala salud intestinal, mala salud inmunológica, sedentarismo, la genética y una mayor exposición a sustancias químicas que alteran el sistema endocrino. Todos estos factores pueden causar desequilibrios hormonales al influir negativamente en nuestra vía esteroidogénica.

Debido a nuestro estilo de vida moderno (mala alimentación, estrés crónico, medio ambiente tóxico), enfermedades como el síndrome de ovario poliquístico, la endometriosis, la infertilidad, la disminución de la testosterona y los cánceres sensibles a las hormonas son cada vez más comunes. La mayoría de nosotros estamos luchando con algún tipo de desequilibrio hormonal, sin embargo, debido a que se ha vuelto tan común, a menudo se nos dice que los síntomas son normales.

Si no se informa de ningún resultado en esta sección de esta prueba, no se preocupe, significa que no hemos identificado ningún desequilibrio en nuestro análisis.

Explicación de los resultados

Comprender sus resultados es, por supuesto, ¡lo más importante! Para ayudarle, encontrará un resumen de los resultados de su equilibrio hormonal. Esta sección resume los elementos en los que hay que centrarse, junto con las medidas pertinentes que hay que tomar. Todos los elementos analizados se clasifican como En Desequilibrio o En Equilibrio. En la sección de resumen sólo verá los elementos que han resultado En Desequilibrio. Los elementos En Equilibrio se encuentran en la sección de análisis detallado..

En Desequilibrio

El nivel de hormonas de su cuerpo está desequilibrado según nuestros parámetros de análisis.

En Equilibrio

El nivel de hormonas de su cuerpo está equilibrado según nuestros parámetros de análisis.

EasyDNA

Su Equilibrio Hormonal: Resumen

En Desequilibrio

- Tiroxina (T4)

El análisis de una muestra de cabello puede mostrar cualquier desequilibrio hormonal presente en su organismo. No todo el mundo tiene un desequilibrio, así que no se preocupe si aquí sólo se presenta un pequeño número de resultados.

Estos desequilibrios pueden estar causados por un gran número de factores, entre los que se incluyen: estrés, tiroides hiperactiva / hipoactiva, mala alimentación, sobrepeso, medicación, intolerancias alimentarias, quimioterapia, pubertad, menstruación, embarazo y menopausia.

Cualquiera de estos factores muestra un desequilibrio y puede aliviarse con remedios naturales como: mantener un peso corporal saludable, hacer ejercicio y reducir el estrés.

EasyDNA

Su Equilibrio Hormonal: Análisis Detallado

- Hormona Foliculoestimulante
- Hormona Luteinizante
- Estradiol
- Testosterona
- Hormona Estimulante de la Tiroides
- Tiroxina (T4)
- Triyodotironina (T3)

Su Equilibrio Hormonal: Explicado

Hormona Foliculoestimulante
La hormona foliculoestimulante es producida por la hipófisis. Regula las funciones tanto de los ovarios como de los testículos. Su falta o insuficiencia puede causar infertilidad o subfertilidad tanto en hombres como en mujeres.

Hormona Luteinizante
Es producida por la hipófisis y es una de las que controlan el sistema reproductor.

Estradiol
Se trata de una hormona esteroide fabricada a partir del colesterol y es el más potente de los tres estrógenos producidos de forma natural. Interviene en la regulación de los ciclos reproductivos femenino estral y menstrual.

Testosterona
La testosterona es una hormona responsable de muchas de las características físicas específicas de los varones adultos. Desempeña un papel clave en la reproducción y el mantenimiento de la fuerza ósea y muscular.

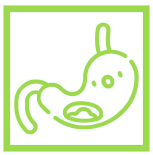
Hormona Estimulante de la Tiroides
La hormona estimulante de la tiroides es producida por la hipófisis. Su función es regular la producción de hormonas por la glándula tiroides.

Tiroxina (T4)
La tiroxina es la principal hormona segregada por la glándula tiroides al torrente sanguíneo. Desempeña un papel vital en la digestión, la función cardiaca y muscular, el desarrollo cerebral y el mantenimiento de los huesos.

Triyodotironina (T3)
La triyodotironina es una hormona tiroidea que desempeña papeles vitales en el ritmo metabólico del organismo, las funciones cardiaca y digestiva, el control muscular, el desarrollo y la función cerebral y el mantenimiento de los huesos.

EasyDNA

Análisis de Microbiota Intestinal



¿Qué es la microbiota intestinal?

Son las bacterias buenas (normales) que se encuentran dentro de su microbioma intestinal.

Estas bacterias pueden afectar a su salud, minimizar las enfermedades y la síntesis de vitaminas en función de los distintos niveles. Las vitaminas no sólo se obtienen a través de los alimentos, también son producidas en el intestino por las bacterias. Cualquier elemento de esta lista se encuentra al 15% o por debajo y se recomienda aumentar los niveles mediante el consumo de los elementos enumerados, al igual que las deficiencias nutricionales en la prueba anterior.

Si no aparece ningún resultado en esta sección de la prueba, no se preocupe, significa que no hemos detectado ninguna deficiencia en nuestro análisis.

Explicación de los resultados

Comprender sus resultados es, por supuesto, ¡lo más importante! Para ayudarle, encontrará un resumen de los resultados de su microbiota intestinal. Esta sección resume los elementos en los que hay que centrarse, junto con las medidas pertinentes que hay que tomar. Todos los elementos analizados se clasifican como En Desequilibrio o En Equilibrio. En la sección de resumen sólo verá los elementos que han resultado En Desequilibrio. Los elementos En Equilibrio se encuentran en la sección de análisis detallado.

En Desequilibrio

El nivel de bacterias buenas en su organismo está desequilibrado según nuestros parámetros de análisis.

En Equilibrio

El nivel de bacterias buenas en su organismo está equilibrado según nuestros parámetros de análisis.

EasyDNA

Su Microbiota Intestinal: Resumen

En Desequilibrio

Ningún elemento ha sido identificado como En Desequilibrio según nuestros parámetros de análisis.

Son las bacterias buenas (normales) que se encuentran dentro de su microbioma intestinal. Estas bacterias pueden afectar a su salud, minimizar las enfermedades y la síntesis de vitaminas en función de los distintos niveles. Las vitaminas no sólo se obtienen a través de los alimentos, también son producidas en el intestino por las bacterias.

Cualquier elemento de esta lista se encuentra al 15% o por debajo y se recomienda aumentar los niveles mediante el consumo de los elementos enumerados.

EasyDNA

Su Microbiota Intestinal: Análisis Detallado

- Acidophilus
- Acidophilus Bifidus
- Bifidobacterium Bifidum
- Escherichia Coli
- Lactobaccillus
- Lactobacillus Reuteri
- Streptococcus Faecium
- Streptococcus Thermophilus
- Streptomyces

Su Microbiota Intestinal: Explicada

Lactobacilos Acidófilos
Esta bacteria, que se encuentra en el intestino delgado, es muy importante porque produce Vitamina K y agentes que combaten las infecciones.

Fuentes: Verduras fermentadas, chucrut, miso, queso fermentado, kéfir, yogur, tempeh, pepinillos, kimchi, aceitunas verdes, vino y pan de masa fermentada.

Streptomyces
Bacteria utilizada para fabricar antifúngicos y tratar infecciones.

Bifidobacterium Bifidum
Bacteria probiótica que se utiliza para reparar las úlceras del estómago y ayuda a acabar con el estreñimiento..

Fuentes: Cereales integrales como la avena y la cebada. Alimentos fermentados como el yogur y el kimchi.

Bacilo Coagulans
Útil en el tratamiento de trastornos gastrointestinales, como la diarrea.

Fuentes: Alimentos fermentados como el chucrut, el kimchi y el yogur.

Lactobacillus Reuteri
Fortalece los intestinos y ayuda a combatir la inflamación.

Fuentes: Productos lácteos como el yogur y el queso.

Escherichia Coli
Se encuentra en los intestinos y ayuda a tratar enfermedades intestinales como la enfermedad de Crohn, el estreñimiento, el síndrome del intestino irritable, etc. No provoca intoxicaciones alimentarias en su entorno natural.

Acidophilus Bifidus
Produce ácido láctico y peróxido de hidrógeno. Reduce el colesterol e impide el crecimiento de levaduras hostiles. Limpia el torrente sanguíneo eliminando toxinas y reforzando el sistema inmunitario.

Fuentes: Cereales integrales como la avena y la cebada. Alimentos fermentados como el yogur y el kimchi.

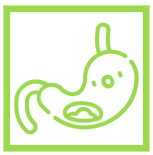
Streptococcus Thermophilus
Ayuda a prevenir la diarrea manteniendo la salud del sistema digestivo.

Fuentes: Productos lácteos como el yogur.

Streptococcus Faecium
Se encuentra en los intestinos. Ayuda a aliviar los síntomas de las infecciones de las fosas nasales, los síntomas del intestino irritable y los cólicos del lactante.

EasyDNA

Análisis de la Salud Digestiva y el Metabolismo



¿Qué es la salud digestiva y el metabolismo?

Nuestro cuerpo es muy bueno autorregulando las enzimas utilizadas en la digestión; sin embargo, cuando estamos enfermos o rodeados regularmente de intolerancias alimentarias y no alimentarias, podemos desequilibrarnos. Esto puede afectar a nuestro metabolismo y a nuestro peso haciendo que almacenemos mayores niveles de grasa o almacenando menos elementos, lo que provoca una menor absorción de vitaminas y minerales.

Hemos analizado su muestra con una variedad de enzimas y proteínas para verificar los niveles en su sistema. Todo lo que se muestra a continuación se encuentra actualmente en desequilibrio y afectará negativamente a su salud digestiva. El ejercicio, una dieta sana y vivir en un entorno de estrés reducido le ayudarán a autorregularse de nuevo.

Si no aparecen resultados en esta sección de su prueba, no se preocupe, significa que no hemos identificado deficiencias o intolerancias en nuestro análisis.

Explicación de los resultados

Comprender sus resultados es, por supuesto, ¡lo más importante! Para ayudarle, encontrará un resumen de los resultados de su metabolismo. Esta sección resume los elementos en los que hay que centrarse, junto con las medidas pertinentes que hay que tomar. Todos los elementos analizados se clasifican como En Desequilibrio o En Equilibrio. En la sección de resumen sólo verá los elementos que han resultado En Desequilibrio. Los elementos En Equilibrio se encuentran en la sección de análisis detallado.

En Desequilibrio

El nivel de enzimas de su organismo está desequilibrado según nuestros parámetros de análisis.

En Equilibrio

El nivel de enzimas de su organismo está equilibrado según nuestros parámetros de análisis.

Salud Digestiva y Metabolismo: Resumen

En Desequilibrio

- Enteroquinasa

Nuestro cuerpo es muy bueno autorregulando las enzimas utilizadas en la digestión. Sin embargo, cuando estamos enfermos o rodeados regularmente de intolerancias alimentarias y no alimentarias, podemos desequilibrarnos. Esto puede afectar a nuestro metabolismo y a nuestro peso haciendo que almacenemos mayores niveles de grasa o almacenando menos elementos, lo que provoca una menor absorción de vitaminas y minerales.

Hemos analizado su muestra con una variedad de enzimas y proteínas para verificar los niveles en su sistema. Todo lo que se muestra arriba se encuentra actualmente en desequilibrio y afectará negativamente a su salud digestiva. El ejercicio, una dieta sana y vivir en un entorno de estrés reducido le ayudarán a autorregularse de nuevo. Si no aparecen resultados en esta sección de su prueba, no se preocupe, significa que no hemos identificado deficiencias o intolerancias en nuestro análisis.

EasyDNA

Salud Digestiva y Metabolismo: Análisis Detallado

- Amilasa
- Sales Biliares
- Enteroquinasa
- Lipasa
- Pepsina
- Tripsina y Quimotripsina

Salud Digestiva y Metabolismo: Explicados

Amilasa
La amilasa descompone los carbohidratos (almidones) en azúcares más simples. Los niveles irregulares pueden afectar al páncreas.

Sales Biliares
Las sales biliares aumentan durante el embarazo y otras épocas de estrés corporal extremo. Esto afecta al hígado y los niveles irregulares pueden provocar concentraciones de ácidos biliares.

Enteroquinasa
La enteroquinasa es una proteasa de secuencia específica que se encuentra en el tracto intestinal.

Lipasa
La lipasa, junto con la bilis de la vesícula biliar, descompone las grasas en glicerol y ácidos grasos.

Pepsina
La pepsina es la enzima responsable de la digestión de las proteínas. Más concretamente, la pepsina es una proteasa que se origina a partir del pepsinógeno secretado en el jugo gástrico por las células principales gástricas. Un desequilibrio puede provocar reflujo ácido.

Tripsina y Quimotripsina
Estas dos son enzimas proteolíticas. Su función es digerir las proteínas en el intestino delgado.

EasyDNA

Análisis de Sensibilidad a los Metales

¿Qué es la intoxicación por metales?

La intoxicación por metales es la acumulación de grandes cantidades de metales pesados en los tejidos blandos del cuerpo. Los metales pesados más comúnmente asociados con la intoxicación son el plomo, el mercurio, el arsénico y el cadmio.

La exposición suele producirse a través de la industria, la contaminación, los alimentos, medicamentos, los envases de alimentos mal recubiertos o la ingestión de pinturas con base de plomo.

Los síntomas varían según los distintos tipos de metales pesados.

¿Qué hacer si los niveles de exposición son elevados?

Es importante intentar reducir el nivel de exposición diario.

Tenga en cuenta su entorno, los alimentos que consume, el agua, los cosméticos y los productos de limpieza que utiliza. El cuerpo está constantemente desintoxicándose de sustancias de su entorno cotidiano, como las sustancias químicas de los alimentos, los cosméticos y los productos de limpieza, la cafeína, el alcohol, los medicamentos e incluso sus propias hormonas.

Puede ayudar a su cuerpo con los procesos de desintoxicación asegurándose de beber mucha agua filtrada, seguir una dieta lo más completa posible, evitar los alimentos procesados, reducir el consumo de cafeína y/o alcohol, disminuir el consumo de nicotina y hacer ejercicio con regularidad.

Fuentes potenciales en su entorno

Los metales pesados forman parte de nuestra vida cotidiana y, en niveles bajos, el organismo se desintoxica sin causar problemas. Sin embargo, es beneficioso ser más consciente de dónde se puede entrar en contacto con los metales y, de este modo, reducir la exposición potencial.

Alimentos - Los pesticidas, insecticidas y herbicidas utilizados en los cultivos pueden contaminar los alimentos. El agua contaminada puede hacer que el pescado y el marisco contengan metales pesados.

Agua - Las tuberías por las que discurre el agua son la causa más probable de la presencia de metales pesados en el agua potable. Por este motivo, siempre es mejor filtrar el agua.

Aire - La contaminación procedente de vehículos como autos, trenes y aviones contribuye a la presencia de metales pesados, que pueden inhalarse. Las fábricas industriales y las zonas agrícolas, que utilizan pesticidas en los cultivos, también son vías de entrada de metales en el aire que respiramos.

Cosméticos - El plomo, el arsénico, el mercurio, el aluminio, el zinc y el cromo pueden encontrarse en muchos cosméticos, como barras de labios, dentífricos blanqueadores, lápices de ojos, esmaltes de uñas, cremas hidratantes, protectores solares, bases de maquillaje, rubor, corrector y colirios. Algunos metales se añaden como ingredientes, mientras que otros son contaminantes.

Productos de limpieza - Los productos de limpieza de uso cotidiano en el hogar, como los abrillantadores, los sprays multiusos y los productos de jardinería, como los insecticidas y pesticidas, contienen metales pesados.

Explicación de los resultados

Para ayudarle a interpretar sus resultados, encontrará un resumen de su sensibilidad a los metales. Allí se resumen los elementos en los que debe centrarse y las medidas que debe tomar. Todos los elementos analizados se clasifican como causantes de Reacción Sensible, Reacción Leve o Sin Reacción, y en la sección de resumen sólo se muestran los elementos que resultaron causar Reacción Sensible o Leve. Los elementos Sin Reacción se encuentran en la sección de análisis detallado.
Lo ideal es que las pruebas den resultados de Sin Reacción a los metales. Sin embargo, si hay metales identificados como causantes de Reacción Leve o Sensible, no se asuste. Al reducir la exposición diaria y ayudar a su cuerpo con los procesos de desintoxicación, su organismo puede reducir sus propios niveles de toxicidad.

Reacción Sensible

Estos son los metales que nuestras pruebas indican que están en un nivel que puede causar intoxicación.

Reacción Leve

Estos son los metales que nuestras pruebas indican que están en riesgo de tener un nivel que podría causar intoxicación.

Sin Reacción

Estos son los metales que nuestras pruebas indican que no están en un nivel que pueda provocar intoxicación.

Sus Sensibilidades a los Metales: Resumen

Reacción Sensible

- Litio

Reacción Leve

- Boro
- Cobalto
- Europio
- Plomo

Estos metales han sido identificados como aquellos a los que debe controlar su exposición. También se recomienda ayudar a los procesos naturales de desintoxicación del organismo bebiendo abundante agua filtrada, siguiendo una dieta rica en alimentos integrales (sobre todo frutas y verduras), evitando los alimentos procesados, reduciendo el consumo de cafeína y/o alcohol, disminuyendo el consumo de nicotina y haciendo ejercicio con regularidad.

Sin Reacción

- Acero Inoxidable
- Actinio
- Aluminio
- Amalgama
- Antimonio
- Arsénico
- Bario
- Berilio
- Bismuto
- Bronce
- Cadmio
- Cerio
- Circonio
- Cobre
- Cromo
- Disprosio
- Erbio
- Escandio
- Estaño
- Estroncio
- Galio
- Hierro
- Iridio
- Lantano
- Latón
- Magnesio
- Manganeso
- Mercurio
- Molibdeno
- Niobio
- Níquel
- Oro
- Paladio
- Peltre
- Plata
- Platino
- Radio
- Rodio
- Selenio
- Silicio
- Soldadura
- Titanio
- Tungsteno
- Uranio
- Vanadio
- Zinc

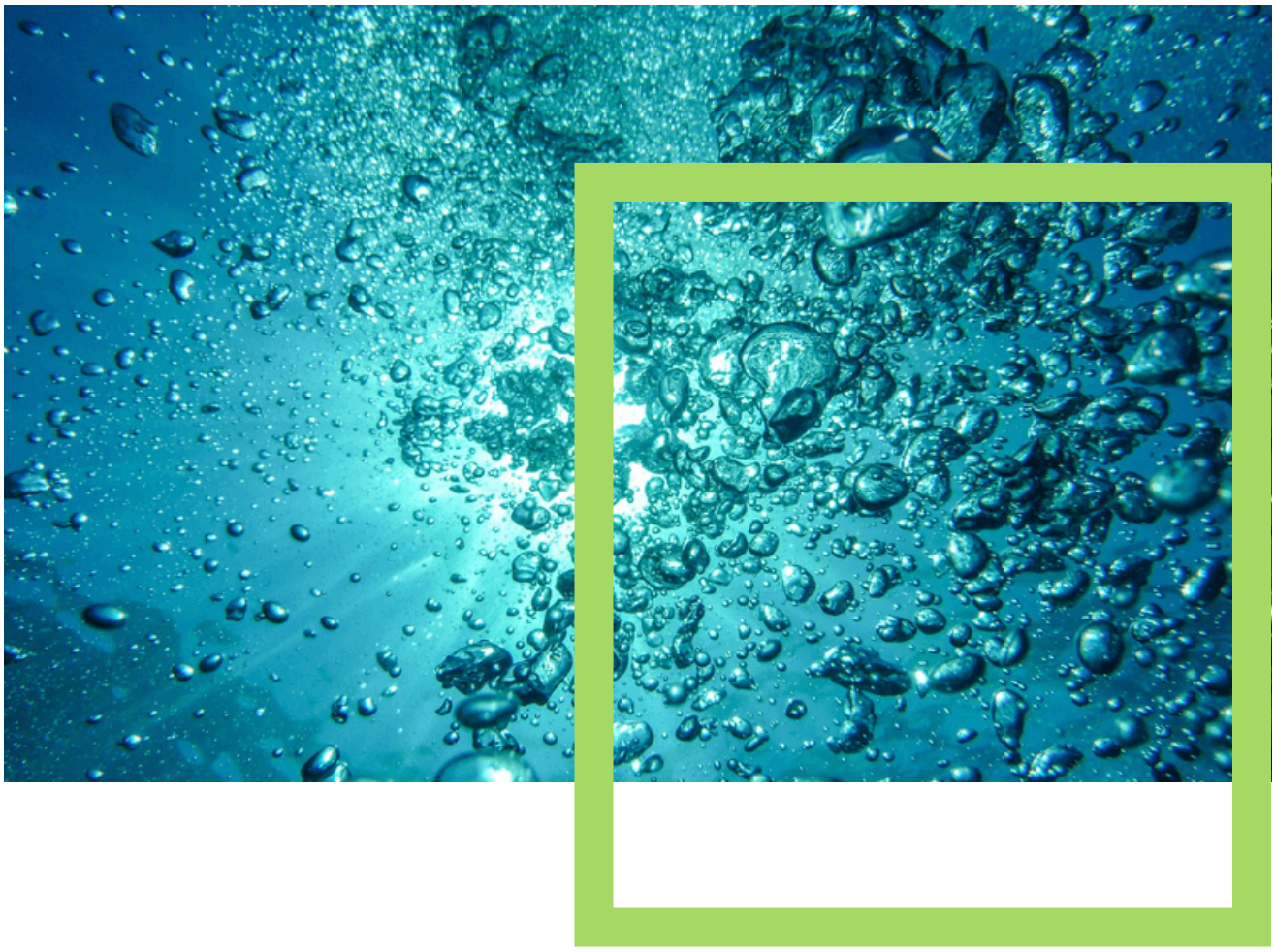
Se ha determinado que estos metales se encuentran en un nivel bajo o Sin Reacción. Su cuerpo puede desintoxicarse y deshacerse de ellos. Puede ver el desglose completo de los metales analizados en la sección de análisis detallado de las sensibilidades a los metales.

Sus Sensibilidades a los Metales: Análisis Detallado

- Actinio
- Aluminio
- Amalgama
- Antimonio
- Arsénico
- Bario
- Berilio
- Bismuto
- Boro
- Latón
- Bronce
- Cadmio
- Cerio
- Cromo
- Cobalto
- Cobre
- Disprosio
- Erbio
- Europio
- Galio
- Oro
- Iridio
- Hierro
- Lantano
- Plomo
- Litio
- Magnesio
- Manganeso
- Mercurio
- Molibdeno
- Níquel
- Niobio
- Paladio
- Peltre
- Platino
- Radio
- Rodio
- Escandio
- Selenio
- Silicio
- Plata
- Soldadura
- Acero Inoxidable
- Estroncio
- Estaño
- Titanio
- Tungsteno
- Uranio
- Vanadio
- Zinc
- Circonio

EasyDNA

Análisis de Minerales y Nutrientes



Niveles bajos de minerales

Existen cantidades diarias recomendadas de cada mineral que deben consumirse a diario. Sin embargo, las necesidades de minerales varían de una persona a otra en función de la etapa de la vida, el nivel de actividad, el nivel de estrés, el estado de salud y la medicación. Los niveles bajos de minerales se producen cuando la ingesta dietética es inferior a la necesaria o cuando el organismo tiene dificultades para absorber eficazmente los minerales de los alimentos.

¿Qué son los fitonutrientes?

Los fitonutrientes son sustancias químicas naturales que producen las plantas para protegerse de insectos y del sol. Al consumir alimentos que contienen fitonutrientes, los seres humanos podemos beneficiarnos de estos compuestos naturales y utilizarlos para mejorar nuestra salud.

A diferencia de los minerales, no existen cantidades diarias recomendadas. Sin embargo, sabemos que los distintos fitonutrientes aportan diferentes beneficios al organismo, como el apoyo a la salud cardiovascular, el refuerzo del sistema inmunitario, la mejora de la salud ocular, la reducción del colesterol y el aumento de la energía. Por lo tanto, estos nutrientes son recomendables para gozar de una salud óptima.

¿Qué debe hacer si tiene niveles bajos de minerales o fitonutrientes?

La dieta diaria es lo primero a tomar en cuenta si tiene niveles bajos de minerales. Es la mejor forma y la más natural de mejorar la ingesta de minerales o fitonutrientes. Los minerales proceden del suelo, y cuanto mayor sea la calidad y riqueza del suelo, mayor será la densidad mineral de una planta. Las mejores fuentes de minerales son las frutas, las verduras, los cereales, las legumbres, los frutos secos y las semillas. Al incluir estos productos en su dieta, también se beneficiará de los fitonutrientes. Para más información sobre minerales específicos y los alimentos en los que se encuentran, véase "El papel de los tipos de alimentos" en la sección Sensibilidad Alimentaria. Lo ideal es que todos los nutrientes se consuman a través de la dieta, pero si esto no es posible debido a restricciones alimentarias o a gustos particulares, tomar suplementos es una opción. Tenga en cuenta que siempre se recomienda que cualquier suplemento se tome bajo el consejo y la supervisión de un profesional de la salud. Si sospecha que puede tener una carencia de minerales, consulte a su médico.

En Desequilibrio

El nivel de minerales u otros nutrientes en su organismo está en desequilibrio según nuestros parámetros de análisis.

En Equilibrio

El nivel de minerales u otros nutrientes de su organismo está en equilibrio según nuestros parámetros de análisis.

Sus Minerales y Nutrientes: Resumen

En Desequilibrio

No se ha identificado ningún artículo como fuera de equilibrio según nuestros parámetros de prueba.

Se ha detectado que estos minerales y/u otros nutrientes están por debajo de los valores normales. Intente aumentar la densidad de nutrientes de su dieta diaria con frutas, verduras, cereales, legumbres, frutos secos y semillas. Para una orientación más específica sobre dónde encontrar cada mineral, consulte "El papel de los tipos de alimentos" en la sección de Sensibilidad Alimentaria.

En Equilibrio

- Calcio
- Cobre
- Cromo
- Hierro
- Magnesio
- Manganeso
- Potasio
- Sodio
- Yodo
- Zinc

Se ha determinado que estos minerales y/u otros nutrientes se encuentran dentro de los valores normales. Siga así, manteniendo una dieta diaria rica en nutrientes para garantizar que sus niveles de minerales se mantienen constantes.

EasyDNA

Sus Minerales y Nutrientes: Análisis Detallado

- Calcio
- Cromo
- Cobre
- Yodo
- Hierro
- Magnesio
- Manganeso
- Potasio
- Sodio
- Zinc

EasyDNA

Análisis de Vitaminas

Niveles bajos de vitaminas

Existen cantidades diarias recomendadas de cada vitamina que deben consumirse a diario. Sin embargo, las necesidades vitamínicas varían de una persona a otra en función de la etapa de la vida, el nivel de actividad, el nivel de estrés, el estado de salud y la medicación.

Los niveles bajos de vitaminas se producen cuando la ingesta dietética es inferior a la necesaria o cuando el organismo tiene dificultades para absorber eficazmente los minerales de los alimentos.

¿Qué debe hacer si tiene niveles bajos de vitaminas?

Si tiene niveles bajos de vitaminas, lo primero que debe tener en cuenta es la dieta diaria. Es la mejor forma y la más natural de mejorar la ingesta de vitaminas. Las vitaminas proceden de diversas fuentes, siendo las más ricas las opciones no refinadas. Para obtener información sobre vitaminas específicas y los alimentos en los que se encuentran, consulte "El papel de los tipos de alimentos" en la sección de Sensibilidad Alimentaria.

Lo ideal es que todos los nutrientes se consuman a través de la dieta, pero si esto no es posible debido a restricciones alimentarias o a gustos particulares, tomar suplementos es una opción. Tenga en cuenta que siempre se recomienda que cualquier suplemento se tome bajo el consejo y la supervisión de un profesional de la salud. Si sospecha que puede tener una carencia de vitaminas, consulte a su médico.

Explicación de los resultados

Fuera De Lo Esperado

El nivel de la vitamina en su organismo está por debajo del rango normal según nuestros parámetros de análisis.

Dentro De Lo Esperado

El nivel de la vitamina en su cuerpo se encuentra dentro del rango normal según nuestros parámetros de análisis.

Sus Vitaminas: Resumen

Fuera De Lo Esperado

- Betaína
- Carotenoides
- Cysteine
- Germanio
- Licopeno
- Vitamina B5
- Vitamina B6
- ácido Fólico

Se ha determinado que estas vitaminas se encuentran por debajo del rango normal. Intente aumentar la densidad de nutrientes de su dieta diaria con frutas, verduras, cereales, legumbres, frutos secos y semillas, carne, pescado, huevos y productos lácteos de buena calidad. Para una orientación más específica sobre las mejores fuentes de cada vitamina, consulte "El papel de los tipos de alimentos" en la sección de Sensibilidad Alimentaria.

Dentro De Lo Esperado

- Adenina
- Antocianidinas
- Arginina
- Asparagina
- Betacaroteno
- Bio-Flavonoides Cítricos
- Biotina
- Bromelina
- Co Q 10
- Colina
- Creatina
- Fenilalanina
- Fibra
- Flavonoides
- Folato
- Genisteína
- Glicina
- Glutamina
- Glutatión
- Histidina
- Homocisteína
- Inositol
- Isoflavonoides
- Isoleucina
- L-Carnitina
- L-Glutamina
- Lecitina
- Leucina
- Lignanos
- Luteína
- Melatonina
- Molibdeno
- Omega 3
- Omega 6
- Vitamina A
- Vitamina A1
- Vitamina A2
- Vitamina B1
- Vitamina B12
- Vitamina B13
- Vitamina B17
- Vitamina B2
- Vitamina B3
- Vitamina B4
- Vitamina C
- Vitamina D
- Vitamina D2
- Vitamina D3
- Vitamina D4
- Vitamina E
- Vitamina F
- Vitamina K1
- Vitamina K2
- Zeaxantina
- ácido Alfa Lipoico
- ácido Ascórbico
- ácido Docosahexaenoico
- ácido Eicosapentaenoico
- ácido Elágico
- ácido Gálico

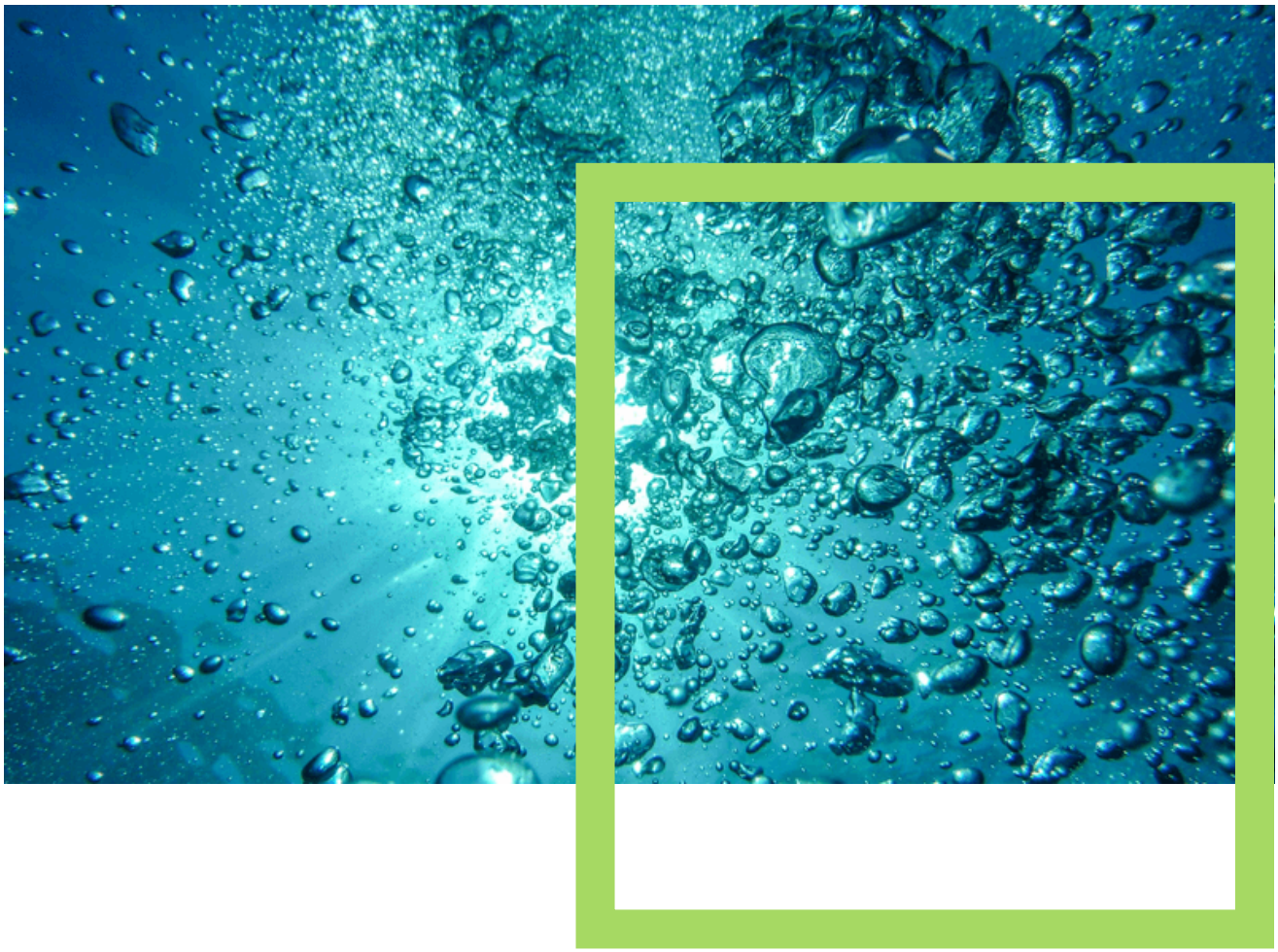
Se ha determinado que estas vitaminas se encuentran dentro de los valores normales. Siga así, con una dieta diaria rica en nutrientes para que sus niveles de vitaminas se mantengan constantes.

Sus Vitaminas: Análisis Detallado

- Adenina
- ácido Alfa Lipoico
- Antocianidinas
- Arginina
- ácido Ascórbico
- Asparagina
- Betacaroteno
- Betaína
- Biotina
- Bromelina
- Carotenoides
- Colina
- Bio-Flavonoides Cítricos
- Co Q 10
- Creatina
- Cysteine
- ácido Docosahexaenoico
- ácido Eicosapentaenoico
- ácido Elágico
- Fibra
- Flavonoides
- Folato
- ácido Fólico
- ácido Gálico
- Genisteína
- Germanio
- Glutamina
- Glutatión
- Glicina
- Histidina
- Homocisteína
- Inositol
- Isoflavonoides
- Isoleucina
- L-Carnitina
- L-Glutamina
- Lecitina
- Leucina
- Lignanos
- Luteína
- Licopeno
- Melatonina
- Molibdeno
- Omega 3
- Omega 6
- Fenilalanina
- Vitamina A
- Vitamina A1
- Vitamina A2
- Vitamina B1
- Vitamina B12
- Vitamina B13
- Vitamina B17
- Vitamina B2
- Vitamina B3
- Vitamina B4
- Vitamina B5
- Vitamina B6
- Vitamina C
- Vitamina D
- Vitamina D2
- Vitamina D3
- Vitamina D4
- Vitamina E
- Vitamina F
- Vitamina K1
- Vitamina K2
- Zeaxantina

EasyDNA

Análisis de Aditivos



¿Qué son los aditivos?

Los aditivos son sustancias que se añaden a los alimentos por una razón específica, por ejemplo, para mejorar su aspecto o sabor, para conservarlos y hacer que duren más tiempo en los estantes, para facilitar su procesado y fabricación, para estabilizarlos y mantenerlos seguros para el consumo.

Los principales tipos de aditivos son los colorantes, potenciadores del sabor, edulcorantes, antioxidantes, emulsionantes, estabilizadores y conservantes. Pueden ser naturales, fabricados pero idénticos a los naturales o artificiales.

Explicación de los resultados

Comprender sus resultados es, por supuesto, ¡lo más importante! Para ayudarle, encontrará un resumen de los resultados de sus aditivos. Allí se resumen los elementos en los que debe centrarse y las medidas que debe tomar. Todos los elementos analizados se clasifican como causantes de Reacción Sensible, Reacción Leve o Sin Reacción

Reacción Sensible

Estos son los aditivos a los que, según nuestras pruebas, usted es sensible.

Reacción Leve

Estos son los aditivos a los que, según nuestras pruebas,usted podría ser sensible.

Sin Reacción

Estos son los aditivos a los que, según nuestras pruebas, usted no es sensible.

Sus Aditivos: Resumen

Reacción Sensible

- E150 Caramelo
- E160 A Betacaroteno (caroteno mixto, beta-caroteno)
- E161 B Luteína
- E213 Benzoato Cálcico, ácido Benzoico
- E320 Butilhidroxianisol (bha)
- E337 Tartrato Sódico-Potásico (sales de ácido tartárico)
- E340 Fosfato Potásico
- E351 Malato de Potasio (sales de ácido málico)
- E401 Alginato de Sodio, Alginato
- E451 Trifosfato, Fosfato
- E491 Monoestearato de Sorbitano
- E938 Argón
- E951 Aspartamo

Estos aditivos han sido identificados como aquellos que pueden estar causando o contribuyendo a la aparición de los síntomas físicos. Le recomendamos que, en la medida de lo posible, elimine estos aditivos de su dieta diaria.

Lo más probable es que los aditivos se encuentren en los productos procesados, por lo que seguir una dieta rica en productos naturales e integrales y baja en alimentos procesados permitirá eliminar muchos aditivos de la dieta diaria.

Mild Reaction

- E100 Curcumina
- E132 Indigotina
- E170 Carbonato Cálcico
- E263 Acetato de Calcio, Sal de ácido Acético
- E290 Dióxido de Carbono, ácido Carbónico
- E330 ácido Cítrico
- E355 ácido Adípico
- E385 Etileno Diamina Tetra Acetato (edta)
- E410 Goma de Garrofín, Harina de Algarroba
- E461 Metil-Celulosa
- E477 Ésteres de Propano-1, 2-Diol de ácidos Grasos
- E481 Lactilatos de Sodio
- E948 Oxígeno

Estos aditivos se han identificado como aquellos que podrían causar o contribuir a la aparición de síntomas físicos. Siempre recomendamos dar prioridad a la eliminación de los elementos de Reacción Sensible y, a continuación, considerar la posibilidad de evitar los elementos de Reacción Leve.

Lo más probable es que los aditivos se encuentren en los productos procesados, por lo que seguir una dieta rica en productos naturales integrales y baja en alimentos procesados le permitirá eliminar muchos aditivos de su dieta diaria. También conviene tener en cuenta que el consumo aislado de estos productos puede no causar síntomas, pero el contacto con varios productos que causan Reacción Leve en el mismo día puede provocar síntomas debido a un efecto acumulativo.

EasyDNA

Sus Aditivos: Resumen (cont.)

Sin Reacción

Puede ver el desglose completo de los aditivos que no muestran reacción en la sección de análisis detallado de aditivos.

Sus Aditivos: Resumen (cont.)

Si desea más información sobre un aditivo en particular, le ofrecemos una serie de fuentes a las que puede recurrir. En el apéndice encontrará el nombre completo de cada aditivo. *Tenga en cuenta que no todos estos aditivos figuran en la prueba.*

Este sitio web proporciona los nombres de los productos de marca que contienen un aditivo determinado. Busque en la base de datos utilizando el nombre completo del aditivo en lugar del número. Por ejemplo, en "buscar un producto" coloque aspartame en lugar de E951.

Este sitio web ofrece un buen nivel de detalle sobre una extensa lista de aditivos.

- E100-E200
- E200-E300
- E300-E400
- E400-E500
- E500-E600
- E600-E700
- E900-E1000
- E1000-E1300
- E1400-E1500
- E1500-E1525

EasyDNA

Sus Aditivos: Análisis Detallado

Números E

- E100 Curcumina
- E101 Riboflavina (vit. b2)
- E102 Tartrazina
- E104 Amarillo de Quinoleína
- E110 Amarillo Ocaso Fcf
- E1105 Lisozima
- E120 Cochinilla, ácido carmínico, carmín
- E122 Carmoisina
- E123 Amaranto
- E124 Ponceau 4r
- E127 Eritrosina
- E128 Rojo 2g
- E129 Rojo Allura ac
- E131 Azul Patente v
- E132 Indigotina
- E133 Azul Brillante fcf
- E140 Clorofilas y Clorofilinas
- E141 Clorofilas
- E1410 Fosfato de Monoalmidón (almidón modificado)
- E150 B Caramelo Caústico de Sulfito
- E150 C Caramelo Amónico
- E150 Caramelo
- E151 Negro Brillante
- E1518 Triacetato de Glicerilo (triacetina)
- E154 Marrón fk
- E155 Marrón
- E160 A Betacaroteno (caroteno mixto, beta-caroteno)
- E160 B Extractos de Annato, Bixina, Norbixina
- E160 Caroteno
- E160 E Apocarotenal (carotenoide)
- E161 B Luteína
- E161 G Cantaxantina
- E162 Rojo de Remolacha (betanina)
- E163 Antocianinas
- E170 Carbonato Cálcico
- E172 Óxidos de Hierro, Hidróxidos de Hierro
- E173 Aluminio
- E174 Plata
- E175 Oro
- E180 Litolrubina bk
- E200 ácido Sórbico
- E202 Sorbato Potásico, ácido Sórbico
- E203 Sorbato Cálcico, ácido Sórbico, queso fundido para untar
- E210 ácido Benzoico
- E211 Benzoato de Sodio, ácido Benzoico
- E212 Potasiobenzoato, ácido Benzoico

Números E

- E213 Benzoato Cálcico, ácido Benzoico
- E221 Sulfito Sódico (dióxido de azufre)
- E222 Bisulfito Sódico (dióxido de azufre)
- E223 Metabisulfito Sódico (dióxido de azufre)
- E224 Metabisulfito Potásico (dióxido de azufre)
- E226 Sulfito Cálcico (dióxido de azufre)
- E227 Bisulfito Cálcico (dióxido de azufre)
- E228 Bisulfito Potásico (dióxido de azufre)
- E230 Bifenilo, Difenilo
- E232 Ortofenilfenol Sódico, Ortofenilfenol
- E233 Tiabendazol
- E249 Nitrito Potásico
- E250 Nitrito Sódico
- E251 Nitrato Sódico
- E252 Nitrato Potásico
- E260 ácido Acético
- E261 Acetato Potásico, Sal de ácido Acético
- E262 Acetato Sódico, Sal de ácido Acético, Sabor de Vinagre para Patatas Fritas
- E263 Acetato de Calcio, Sal de ácido Acético
- E270 ácido Láctico
- E280 ácido Propiónico
- E281 Propionato Sódico, ácido Propiónico
- E282 Propionato Cálcico, ácido Propiónico
- E283 Propionato Potásico, ácido Propiónico
- E284 ácido Bórico
- E285 Tetraborato Sódico, ácido Bórico
- E290 Dióxido de Carbono, ácido Carbónico
- E296 ácido Málico
- E297 ácido Fumárico
- E300 ácido Ascórbico (vitamina c)
- E301 Ascorbato Sódico (ácido ascórbico)
- E302 Ascorbato Cálcico (ácido ascórbico)
- E304 Palmitato Ascorbilo/Estearato Ascorbilo

Sus Aditivos: Análisis Detallado (cont.)

Números E

- E306 Extractos Naturales Ricos en Tocoferoles (victamina e)
- E307 Alfa-Tocoferol (tocoferol)
- E308 Gamma-Tocoferol (tocoferol)
- E309 Delta-Tocoferol (tocoferol)
- E310 Galato de Propilo (galato)
- E311 Galato de Octilo (galato)
- E312 Galato de Dodecilo (galato)
- E315 ácido Isoascórbico
- E316 Eritorbato Sódico
- E320 Butilhidroxianisol (bha)
- E321 Butilhidroxitolueno
- E325 Lactato Sódico (sales de ácido láctico)
- E326 Lactato de Potasio (sales de ácido láctico)
- E327 Lactato de Calcio (sales de ácido láctico)
- E330 ácido Cítrico
- E331 Citrato Monosódico, Disódico, Trisódico
- E332 Citrato Monopotásico, Dipotásico, Tripotásico
- E333 Citrato Monocálcico, Dicálcico, Tricálcico
- E334 ácido Tartárico (l+), ácido Tartárico
- E335 Tartrato Monosódico, Disódico
- E336 Tartrato Monopotásico, Dipotásico
- E337 Tartrato Sódico-Potásico (sales de ácido tartárico)
- E338 ácido Ortofosfórico, ácido Fosfórico
- E339 Fosfato Monosódico, Disódico, Trisódico
- E340 Fosfato Potásico
- E341 Fosfato Monocálcico, Dicálcico, Tricálcico
- E350 Malato de Sodio, Malato ácido de Sodio
- E351 Malato de Potasio (sales de ácido málico)
- E352 Malato Cálcico
- E353 ácido Metatartárico
- E354 Tartrato Cálcico (sales de ácido málico)

Números E

- E355 ácido Adípico
- E356 Adipato de Sodio
- E357 Adipato de Potasio
- E363 ácido Succínico
- E380 Citrato de Triammonio (sales de ácido cítrico)
- E385 Etileno Diamina Tetra Acetato (edta)
- E400 ácido Algínico, Alginato
- E401 Alginato de Sodio, Alginato
- E402 Alginato de Potasio, Alginato
- E403 Alginato de Amonio, Alginato
- E404 Alginato de Calcio, Alginato
- E405 Alginato Propilenglicólico, Alginato
- E406 Agar-Agar
- E407 A Alga Eucheuma, Transformada
- E407 Carragenanos
- E410 Goma de Garrofín, Harina de Algarroba
- E412 Goma Guar
- E414 Goma Arábiga
- E415 Goma Xantana
- E417 Goma Tara
- E418 Goma Gellan
- E420 Sorbitoles, Sirope de Sorbitol
- E421 Manitoles
- E422 Glicerina
- E450 Difosfato, Fosfato
- E451 Trifosfato, Fosfato
- E452 Polifosfato
- E460 Celulosa, Celulosa Microcristalina, Celulosa en polvo
- E461 Metil-Celulosa
- E463 Hidroxipropil-Celulosa
- E464 Hidroxipropilmetil-Celulosa
- E465 Metiletil-Celulosa
- E470 A Sales de Sodio
- E470 B Estearato de Magnesio, Sales Mágnésicas de ácidos Grasos
- E471 Mono y Diglicéridos
- E472 A Ésteres Acéticos de Mono y Diglicéridos de ácidos Grasos
- E474 Sucroglicéridos de ácidos Grasos
- E475 Ésteres Poliglicerólicos de ácidos Grasos
- E476 Polirricinoleato de Poliglicerol

Sus Aditivos: Análisis Detallado (cont.)

Números E

- E477 Ésteres de Propano-1, 2-Diol de ácidos Grasos
- E479 Aceite de Soja Termo-Oxidado
- E481 Lactilatos de Sodio
- E491 Monoestearato de Sorbitano
- E620 ácido Glutámico
- E621 Glutamato Monosódico, Glutamato Sódico
- E622 Glutamato Monopotásico, Glutamato Potásico
- E623 Glutamato Cálcico, Glutamato de Calcio
- E624 Glutamato Monoamónico, Glutamato de Amonio
- E625 Glutamato Magnésico, Glutamato de Magnesio
- E901 Cera de Abejas, Blanca y Amarilla
- E902 Cera de Candelilla
- E903 Cera Carnaúba
- E904 Goma Laca
- E927 Derivados del ácido Carbámico
- E938 Argón
- E939 Helio
- E941 Nitrógeno
- E948 Oxígeno
- E951 Aspartamo

EasyDNA

¿Qué puede hacer ahora?

Aquí empieza su viaje hacia una vida más sana

Ya ha leído todos los resultados, ¿y ahora qué?
Como decíamos al principio del informe, creemos que estos resultados pueden ser el comienzo de su viaje hacia una vida más sana.

El siguiente paso que recomendaríamos es la realización de una dieta de eliminación. Esto implica la eliminación de todos los alimentos que causaron reacción durante un periodo de tiempo seguido de su reintroducción. La dieta de eliminación es una herramienta poderosa, que proporciona mucha claridad a las personas sobre qué alimentos les funcionan y cuáles no.

Metas y objetivos
Antes de embarcarse en un nuevo proyecto, aventura o empresa, en este caso hacer cambios positivos en la dieta, siempre es bueno anotar las metas y los objetivos. Puede consultar estas notas en caso de duda o para reflexionar sobre si ha alcanzado sus objetivos.

Puede utilizar la sección de notas para anotar cualquier dato clave de los resultados de las pruebas y también sus objetivos para la dieta de eliminación y más allá.

Le aconsejamos que lea y siga los consejos contenidos en este informe.

A veces lo único que se necesita es un empujoncito en la dirección correcta. Este informe está diseñado para ayudarle en el camino hacia un estilo de vida más sano y feliz.

EasyDNA

Explicación de los Números E

Aditivos

- **E 300** Ácido ascórbico (L-) (vitamina C)
- **E 301** L-ascorbato sódico (ácido ascórbico)
- **E 302** L-ascorbato cálcico (ácido ascórbico)
- **E 304** Palmitato de ascorbilo / estearato de ascorbilo
- **E 306** Tocoferoles naturales (vitamina E)
- **E 307** Alfa-tocoferol sintético (tocoferol)
- **E 308** Gamma-tocoferol sintético (tocoferol)
- **E 309** Gamma-tocoferol sintético (tocoferol)
- **E 310** Galato de propilo (galato)
- **E 311** Galato de octilo (galato)
- **E 312** Galato de dodecilo (galato)
- **E 315** Ácido isoascórbico
- **E 316** Eritorbato sódico
- **E 320** Butilhidroxianisol (BHA)
- **E 321** Butil hidroxitolueno (BHT)
- **E 322** Lecitinas
- **E 325** Lactato de sodio (sales de ácido láctico)
- **E 326** Lactato de potasio (sales del ácido láctico)
- **E 327** Lactato de calcio (sales del ácido láctico)
- **E 330** Ácido cítrico
- **E 331** Citrato monosódico, c. disódico, c.trisódico
- **E 332** Citrato monopotásico, c. tripotásico
- **E 333** Citrato monocálcico, c. dicálcico, c.tricálcico
- **E 334** Ácido tartárico (L+), ácido tartárico
- **E 335** Tartrato monosódico, tartrato disódico
- **E 336** Tartrato monopotásico, tartrato dipotásico
- **E 337** Tartrato sódico potásico (sales del ácido tartárico)
- **E 338** Ácido ortofosfórico, ácido fosfórico
- **E 339** Fosfato monosódico, f. disódico, f. trisódico
- **E 340** Fosfato monopotásico, f. dipotásico, f.tripotásico
- **E 341** Fosfato monocálcico, f. dicálcico, f. tricálcico
- **E 350** Malato sódico, hidrogenomalato sódico
- **E 351** Malato de potasio (sales del ácido málico)
- **E 352** Malato cálcico, hidrogenomalato cálcico
- **E 353** Ácido metatartárico
- **E 354** Tartrato de calcio (sales del ácido málico)
- **E 355** Ácido adípico
- **E 356** Adipato sódico
- **E 357** Adipato de potasio
- **E 363** Ácido succínico
- **E 380** Citrato de triamonio (sales del ácido cítrico)
- **E 385** Etilendiaminotetraacetato de calcio y sodio (EDTA)

Colorantes

- **E 100** Curcumina
- **E 101** Riboflavina (vit. B2), riboflavina-5'-fosfato
- **E 102** Tartrazina
- **E 104** Amarillo de quinoleína
- **E 110** Amarillo ocaso FCF, amarillo naranja S
- **E 120** Cochinilla, ácido carmínico, carmines
- **E 122** Carmoisina
- **E 123** Amaranto
- **E 124** Ponceau 4R
- **E 127** Eritrosina
- **E 128** Rojo 2 G
- **E 129** Rojo allura AC
- **E 131** Azul patente V
- **E 132** Indigotina
- **E 133** Azul brillante FCF
- **E 140** Clorofilas y clorofilinas
- **E 141** Clorofilinas (complejos de Cu)
- **E 142** Verde S
- **E 150 a** Caramelo
- **E 150 b** Caramelo de sulfito cáustico
- **E 150 c** Caramelo de amoníaco
- **E 150 d** Caramelo de sulfito amónico
- **E 151** Negro brillante BN, negro PN
- **E 153** Carbón vegetal
- **E 154** Marrón FK
- **E 155** Marrón HT
- **E 160 a** Caroteno (mezcla de carotenos, betacarotenos)
- **E 160 b** Achiote, bixina, norbixina
- **E 160 c** Capsantina, capsorubina
- **E 160 d** Licopeno
- **E 160 e** Beta Apocarotenal, (carotinoide)
- **E 160 f** Éster Etílico del Ácido Beta Apocarotenoico
- **E 161 b** Luteina
- **E 161 g** Cantaxantina
- **E 162** Rojo de remolacha (betanina)
- **E 163** Antocianinas
- **E 170** Carbonato cálcico
- **E 171** Dióxido de titanio
- **E 172** Óxidos de hierro, hidróxidos de hierro
- **E 173** Aluminio
- **E 174** Plata
- **E 175** Oro
- **E 180** Litol rubina BK

Explicación de los Números E (cont.)

Emulsionantes

- **E 432** Monolaurato de sorbitan polioxietilenado (polisorbato 20)
- **E 433** Monooleato de sorbitán polioxietinelado (polisorbato 80)
- **E 434** Monopalmitato de sorbitán Polioxietinelado (polisorbato 40)
- **E 435** Monoestearato de Sorbitán Polioxietinelado (polisorbato 60)
- **E 436** Triestearato de sorbitán polioxietinelado (polisorbato 65)
- **E 440** Pectina, pectina amidada
- **E 442** Fosfátidos de amonio
- **E 444** Sucrosa-acetato-isobutirato
- **E 445** Ésteres de glicerol de resina de madera
- **E 450** Difosfatos de potasio y de sodio
- **E 451** Trifosfatos de potasio y de sodio
- **E 452** Polifosfatos
- **E 460** Celulosa, celulosa microcristalina, celulosa en polvo
- **E 461** Metilcelulosa
- **E 463** Hidroxipropilcelulosa
- **E 464** Hidroxipropilmetilcelulosa
- **E 465** Metiletilcelulosa
- **E 466** Carboximetilcelulosa
- **E 470 a** Sales de sodio, potasio y calcio
- **E 470 b** Sales magnésicas de ácidos grasos
- **E 471** Mono y diglicéridos
- **E 472 a** Ésteres acéticos de mono- y diglicéridos
- **E 472 b** Ésteres lácticos de mono- y diglicéridos
- **E 472 c** Ésteres cítricos de mono- y diglicéridos
- **E 472 d** Ésteres tartáricos de mono- y diglicéridos
- **E 472 e** Ésteres diacetiltartáricos de mono- y diglicéridos
- **E 472 f** Ésteres mixtos de mono- y diglicéridos
- **E 473** Ésteres sacarosos de mono- y diglicéridos
- **E 474** Sucroglicéridos
- **E 475** Ésteres poliglicéricos de ácidos grasos
- **E 476** Polirricinoleato de poliglicerol
- **E 477** Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos
- **E 479** Aceite de soja termooxidado
- **E 481** Estearoil-2-lactilato de sodio
- **E 482** Estearoil-2-lactilato de calcio
- **E 483** Tartrato de estearilo
- **E 491** Monoestearato de sorbitán
- **E 492** Tristearato de sorbitán
- **E 493** Monolaurato de sorbitán
- **E 494** Monooleato de sorbitán
- **E 495** Monopalmitato de sorbitán

Potenciadores de sabor

- **E 620** Ácido glutámico
- **E 621** Glutamato monosódico, glutamato sódico
- **E 622** Glutamato monopotásico, glutamato potásico
- **E 623** Diglutamato cálcico, glutamato cálcico
- **E 624** Glutamato monoamónico, glutamato amónico
- **E 625** Diglutamato de magnesio, glutamato de magnesio
- **E 626** Ácido guanílico, guanilato
- **E 627** Guanilato disódico, guanilato
- **E 628** Guanilato dipotásico, guanilato
- **E 629** Guanilato cálcico, guanilato
- **E 630** Ácido inosínico, ionisato
- **E 631** Ionisato disódico, ionisato
- **E 632** Ionisato dipotásico, ionisato
- **E 633** Ionisato dicálcico
- **E 634** Ribonucleótidos cálcicos
- **E 635** Ribonucleótidos disódicos
- **E 640** Glicina y sus sales de sodio
- **E 900** Dimetilpolisiloxano
- **E 901** Cera de abejas, blanca y amarilla
- **E 902** Cera de candelilla
- **E 903** Cera carnaúba
- **E 904** Goma laca
- **E 912** Ester de ácido montánico
- **E 914** Óxidos de cera de polietileno
- **E 927 b** Carbamida
- **E 938** Argón

Explicación de los Números E (cont.)

Aditivos varios

- **E 500** Carbonato sódico, bicarbonato sódico, sesquicarbonato de sodio
- **E 501** Carbonato de potasio, bicarbonato de potasio
- **E 503** Carbonato de amonio, bicarbonato A
- **E 504** Carbonato de magnesio, bicarbonato M
- **E 507** Ácido clorhídrico
- **E 508** Cloruro de potasio
- **E 509** Cloruro de calcio
- **E 511** Trisilicato de cloruro de magnesio
- **E 513** Ácido sulfúrico
- **E 514** Sulfato sódico, sodio, bisulfato de sodio
- **E 515** Sulfato de potasio, bisulfato potásico
- **E 516** Sulfato de calcio
- **E 517** Sulfato de amonio
- **E 520** Sulfato de aluminio
- **E 521** Sulfato sódico de aluminio
- **E 522** Sulfato de aluminio y potasio
- **E 523** Sulfato de aluminio y amonio
- **E 524** Hidróxido de sodio
- **E 525** Hidróxido de potasio
- **E 526** Hidróxido de calcio
- **E 527** Hidróxido de amonio
- **E 528** Hidróxido de magnesio
- **E 529** Óxido de calcio
- **E 530** Óxido de magnesio
- **E 535** Ferrocianuro de sodio
- **E 536** Ferrocianuro de potasio
- **E 538** Ferrocianuro de calcio
- **E 541** Fosfato de aluminio y sodio, ácido
- **E 551** Dióxido de silicio (sílice)
- **E 552** Silicato de calcio
- **E 553 a** Silicato de magnesio, trisilicato de m
- **E 553 b** Talco
- **E 554** Silicato sódico-alumínico
- **E 555** Silicato de aluminio y potasio
- **E 556** Silicato cálcico-alumínico
- **E 558** Bentonita
- **E 559** Silicato de aluminio (caolín)
- **E 570** Ácido esteárico (ácidos grasos)
- **E 574** Ácido glucónico
- **E 575** Glucono-delta-lactona
- **E 576** Gluconato sódico
- **E 577** Gluconato de potasio
- **E 578** Gluconato de calcio
- **E 579** Gluconato ferroso
- **E 585** Lactato ferroso

Conservantes

- **E 200** Ácido sórbico
- **E 202** Sorbato potásico, ácido sórbico
- **E 203** Sorbato de calcio, ácido sórbico
- **E 210** Ácido benzoico
- **E 211** Benzoato sódico, ácido benzoico
- **E 212** Benzoato potásico, ácido benzoico
- **E 213** Benzoato de calcio, ácido benzoico
- **E 214** Parahidroxibenzoato de etilo (éster PHB)
- **E 215** Parahidroxibenzoato sódico de etilo (éster PHB)
- **E 216** Propil-para-hidroxibenzoato (éster PHB)
- **E 217** Parahidroxibenzoato de sodio y propilo (éster PHB)
- **E 218** Metil-para-hidroxbenzoato (éster PHB)
- **E 219** Metil-para-hidroxi benzoato sódico (éster PHB)
- **E 220** Dióxido de azufre
- **E 221** Sulfito de sodio (dióxido de azufre)
- **E 222** Bisulfito sódico (dióxido de azufre)
- **E 223** Metabisulfito sódico (dióxido de azufre)
- **E 224** Metabisulfito de potasio (dióxido de azufre)
- **E 226** Sulfito de calcio (dióxido de azufre)
- **E 227** Bisulfito cálcico (dióxido de azufre)
- **E 228** Bisulfito potásico (dióxido de azufre)
- **E 230** Bifenilo, difenilo
- **E 231** Ortofenilfenol
- **E 232** Ortofenilfenato de sodio, ortofenilfenol
- **E 233** Tiabendazol
- **E 234** Nisina
- **E 235** Natamicina
- **E 239** Hexametilentetramina
- **E 242** Dicarbonato de dimetilo
- **E 249** Nitrito de potasio
- **E 250** Nitrito de sodio
- **E 251** Nitrato de sodio
- **E 252** Nitrato de potasio
- **E 260** Ácido acético
- **E 261** Acetato de potasio, sal de ácido acético
- **E 262** Acetato de sodio, sal de ácido acético
- **E 263** Acetato de calcio, sal de ácido acético
- **E 270** Ácido láctico
- **E 280** Ácido propiónico
- **E 281** Propionato de sodio, ácido propiónico
- **E 282** Propionato de calcio, ácido propiónico
- **E 283** Propionato de potasio, ácido propiónico
- **E 284** Ácido bórico
- **E 285** Tetraborato de sodio, ácido bórico
- **E 290** Dióxido de carbono, ácido carbónico
- **E 296** Ácido málico
- **E 297** Ácido fumárico

Explicación de los Números E (cont.)

Edulcorantes

- **E 939** Helio
- **E 941** Nitrógeno
- **E 942** Óxido nitroso
- **E 948** Oxigeno
- **E 950** Acesulfamo K, acesulfamo
- **E 951** Aspartamo
- **E 952** Ciclamato, ácido ciclohexano sulfamídico
- **E 953** Isomalt
- **E 954** Sacarina
- **E 957** Taumatina
- **E 959** Neohesperidina DC
- **E 965** Maltitol, jarabe de maltitol
- **E 966** Lactitol
- **E 967** Xilitol
- **E 999** Extracto de quilaya
- **E 1105** Lisozima
- **E 1200** Polidextrosa
- **E 1201** Polivinilpirrolidona
- **E 1202** Polivinilpolipirrolidona
- **E 1404** Almidón oxidado
- **E 1410** Fosfato de monoalmidón (almidón modificado)
- **E 1412** Fosfato de di-almidón (almidón modificado)
- **E 1413** Fosfato de di-almidón fosfatado (almidón modificado)
- **E 1414** Fosfato de di-almidón acetilado (almidón modificado)
- **E 1420** Almidón acetilado (almidón modificado)
- **E 1422** Adipato de di-almidón acetilado (almidón modificado)
- **E 1440** Hidroxipropilalmidón (almidón modificado)
- **E 1442** Fosfato de hidroxipropildialmidón (almidón modificado)
- **E 1450** Octenilsuccinato sódico de almidón (almidón modificado)
- **E 1505** Citrato Trietílico
- **E 1518** Triacetato de glicerilo (triacetina)

Agentes espesantes, fijadores e hidratantes

- **E 400** Ácido algínico, alginato
- **E 401** Alginato sódico, alginato
- **E 402** Alginato de potasio, alginato
- **E 403** Alginato de amonio, alginato
- **E 404** Alginato de calcio, alginato
- **E 405** Alginato de propilenglicol, alginato
- **E 406** Agar
- **E 407** Carragenina
- **E 407 a** Algas Eucheuma, tratadas
- **E 410** Goma garrofín, goma de algarrobo
- **E 412** Goma guar
- **E 413** Goma tragacanto
- **E 414** Goma arábiga
- **E 415** Goma xantana
- **E 417** Goma tara
- **E 418** Goma gellan
- **E 420** Sorbitol, jarabe de sorbitol
- **E 421** Manitol
- **E 422** Glicerina

Fuentes Potenciales de Metal

EasyDNA

Aluminio
Puede encontrarse en: Latas, láminas, utensilios de cocina, marcos de ventanas y barriles de cerveza

Antimonio
Puede encontrarse en: Baterías, metales de baja fricción y revestimiento de cables

Argón
Puede encontrarse en: Soldadura y bombillas

Arsénico
Puede encontrarse en: Venenos para ratas e insecticidas

Bario
Puede encontrarse en: Pinturas, fuegos artificiales, algunos medicamentos y el proceso de fabricación del vidrio

Berilio
Puede encontrarse en: Muelles, contactos eléctricos y y electrodos de soldadura por puntos electrodos.

Bismuto
Puede encontrarse en: Normalmente mezclado con otros metales

Boro
Puede encontrarse en: Vasijas de barro, detergente, vidrio, bengalas y fibra de vidrio

Bromo
Puede encontrarse en: Retardantes de llama, sistemas de depuración de agua y tintes

Cadmio
Puede encontrarse en: Pilas recargables

Cesio
Puede encontrarse en: Relojes atómicos y células fotoeléctricas

Cerio
Puede encontrarse en: Aires acondicionados, ordenadores y hornos

Cloro
Puede encontrarse en: Lejía, fabricación de papel, piscinas

Cromo
Puede encontrarse en: Cubiertos de acero inoxidable, conservantes de la madera, tintes y pigmentos

Cobalto
Puede encontrarse en: Herramientas de corte y tintes

Cobre
Puede encontrarse en: Generadores y motores eléctricos

Disprosio
Puede encontrarse en: Láseres y muchas aleaciones

Flúor
Puede encontrarse en: Pasta de dientes y vidrio grabado

Gadolinio
Puede encontrarse en: Muchas aleaciones

Galio
Puede encontrarse en: Electrónica, aleaciones y termómetros

Germanio
Puede encontrarse en: Lentes de vidrio, luces fluorescentes, electrónica y muchas aleaciones

Oro
Puede encontrarse en: Joyería

Hafnio
Puede encontrarse en: Muchas aleaciones

Holmio
Puede encontrarse en:Láseres

Indio
Puede encontrarse en: Electrónica y espejos

Iridio
Puede encontrarse en: Aleaciones y materiales que deben soportar altas temperaturas

Plomo
Puede encontrarse en: Baterías de ácido-plomo

Litio
Puede encontrarse en: Baterías recargables y no recargables, algunos medicamentos y aleaciones

Mercurio
Puede encontrarse en: Baterías, luces fluorescentes, producción de fieltro, termómetros y barómetros

Molibdeno
Puede encontrarse en: Muchas aleaciones

Níquel
Puede encontrarse en: Acero inoxidable

Paladio
Puede encontrarse en: Fabricación de tubos de escape de automóviles, empastes dentales y joyas

Platino
Puede encontrarse en: Joyería, decoración y trabajos dentales

Radio
Puede encontrarse en: Algunos medicamentos y pinturas incandescentes

Renio
Puede encontrarse en: Muchas aleaciones y la fotografía con flash

Rodio
Se encuentra en: Bujías y materiales altamente reflectantes

Rubidio
Se encuentra en: Muchas aleaciones y amalgamas

Rutenio
Puede encontrarse en: Muchas aleaciones y metales resistentes a la corrosión

Samario
Puede encontrarse en: Muchas aleaciones y equipos de audio

Silicio
Puede encontrarse en: Vidrio, cerámica, chips de ordenador y ladrillos

Plata
Puede encontrarse en: Joyería

Estroncio
Puedeencontrarse en: Fabricación de fuegos artificiales, latas (alimentos)

Azufre
Puede encontrarse en: Medicamentos, fertilizantes, fuegos artificiales y cerillas

Tántalo
Puede encontrarse en: Material quirúrgico y objetivos de cámaras fotográficas

Estaño
Puede encontrarse en: Aleación metálica

Titanio
Puede encontrarse en: Aleación metálica

Vanadio
Puede encontrarse en: Aleación metálica

Zinc
Puede encontrarse en: Muchas aleaciones, pintura, luces fluorescentes y el proceso de fabricación del plástico

Circonio
Puede encontrarse en: Aleaciones resistentes a la corrosión, imanes y algunas piedras preciosas.

EasyDNA

Contacta con nosotros:

Si tienes alguna pregunta por favor ponte en contacto con el equipo

info@easydna.es