



Voorbeeldrapport labtesten

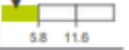
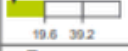
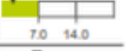
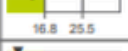
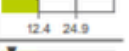
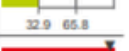
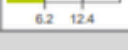
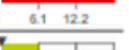
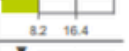
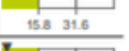
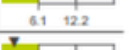
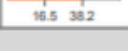
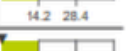
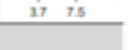
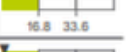
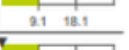
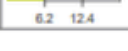
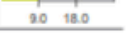
Individuele testresultaten

	$\mu\text{g/ml}$ IgG	Reactieklasse		$\mu\text{g/ml}$ IgG	Reactieklasse
Groenten			Salades		
Aardappel	4,4		Botersla	3,2	
Aubergine	3,7		Veldsla	6,5	
Broccoli	17		Fruitsoorten		
Cayennepeper	3,1		Aardbei	0	
Courgette	10,6		Abrikoos	0	
Erwt	10,4		Ananas	10,1	
Groene boon	4,7		Appel	0	
Knolselderij, knolselderij	13,2		Banaan	0	
Komkommer	3,8		Citroen	0	
Koolraap	13,2		Druif	0	
Olijf	2,2		Kers	4,9	
Paprika	11,9		Kiwi	8,3	
Prei	4,2		Nectarine	0,5	
Rode biet	0		Sinaasappel	5,4	
Rodekool	15,3		Watermeloen	5,9	
Sojaboon	10,2		Glutenbevattende granen		
Tomaat	6,7		Gerst *	4,7	
Ui	8,6		Gluten	133,6	
Wortel	14		Rogge	26	

* Er zijn granen die gluten bevatten en granen die geen gluten bevatten. Om technische redenen moeten extracten van granen die normaal gluten bevatten (bijv. tarwe) en gluten zelf, afzonderlijk worden gemeten. De reden is dat de extractie van gluten alleen mogelijk is met zeer specifieke methoden. Bij een positieve reactie op gluten worden deze granen op hetzelfde reactieniveau ingesteld. Als gluten in het rapport bijvoorbeeld als "verhoogd" wordt aangegeven, wordt tarwe ook als "verhoogd" aangegeven. Dit is belangrijk, omdat deze granen net als gluten vermeden moeten worden om het aanhouden van symptomen door glutenconsumptie te voorkomen. Als de gemeten waarde voor een specifiek graanextract onder de grens ligt, mag het graan worden geconsumeerd als het in de handel verkrijgbaar is als "gecertificeerd glutenvrij".

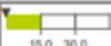
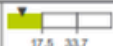
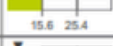
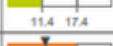
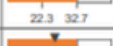
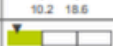
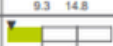
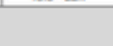
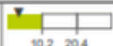
Voorbeeldrapport labtesten

Individuele testresultaten

	µg/ml IgG	Reactieklasse		µg/ml IgG	Reactieklasse
Glutenbevattende granen			Specerijen en kruiden		
Spelt	78		Knoflook	33,8	
Tarwe	84,8		Mierikswortel	16,2	
Granen zonder gluten en alternatieven			Mosterdzaad		
Boekweit	9,3		Nootmuskaat	2,3	
Gierst	3,6		Oregano	2,2	
Haver	11,2		Paprika, kruiden	11,9	
Maïs, suikermaïs	5,2		Peper, zwart	9,3	
Rijst	3,8		Peterselie	25,6	
Melkproducten			Rozemarijn		
Geitenmelk, kaas	84,4		Tijm	2,3	
Gestremde kaas (koe)	61,3		Vanille	4,9	
Koeienmelk	121,7		Vis en zeevruchten		
Schapenmelk en -kaas	81,1		Oceaanbaars	0	
Zuremelkproducten (koe)	125,8		Pollock	8,6	
Eieren			Rivierkreeft	0,9	
Kippenei	20,3		Tonijn	4,9	
Gist			Zalm	0,1	
Gist	0		Vlees		
Specerijen en kruiden			Kalkoen	1	
Basilicum	3,4		Kip	0,8	
Kaneel	2		Lam	0,2	

Voorbeeldrapport labtesten

Individuele testresultaten

	µg/ml IgG	Reactieklasse		µg/ml IgG	Reactieklasse
Vlees			Zoetstoffen		
Rundvlees	17,6		Honing (mengsel)	0	
Varkensvlees	0		Rietsuiker	0	
Zaden en noten					
Amandel	7,6				
Cacaoboön	4,3				
Cashewnoot	25,9				
Hazelnoot	3,7				
Lijnzaad	1,9				
Maanzaad	3,7				
Pinda	23,4				
Pistachenoot	20,3				
Pompoenzaden	4				
Sesamzaad	2,6				
Walnoot	0,9				
Zonnebloempitten	5,8				
Champignons					
Weidepaddestoelen	3,3				
Thee, koffie en drankjes					
Pepermunt	4				
Voedsel supplementen					
Guarmeel (E412)	0				