

FoodDetective™

jednoduchý test potravinové intolerance s okamžitým výsledkem

I Vy můžete trpět intolerancí k určitým druhům potravin. Nyní si to můžete jednoduše ověřit pomocí soupravy FoodDetective™. Otestujte se ještě dnes!

Návod krok za krokem

Souprava FoodDetective™ dokáže identifikovat potraviny, které spouští u lidí tvorbu protilátek. Přítomnost těchto protilátek se pak obvykle projevuje v souvislosti s nepříznivými stavy organismu, jako je například nesnášenlivost určitých potravin, syndrom podrážděných střev, ekzémy či artritida. Jakkmile tyto potraviny jednou identifikujete, můžete se jim pro příště vyhnout a těmto stavům organismu předcházet.

FoodDetective™ neidentifikuje klasické potravinové alergie vyvolané protilátkami typu IgE. Na testovací podložce jsou nanesené proteinové extrakty různých potravin. Z konce prstu, se po malém vpichu odebere vzorek krve, který se zředěný nalije na testovací podložku. V následujících krocích, za použití detekčního a barvicího roztoku se identifikuje přítomnost IgG protilátek proti testovaným potravinám, projevující se prostřednictvím jednoho nebo více modře zbarvených bodů, které se objeví na reakční podložce. Po porovnání s přiloženým schématem můžete lehce identifikovat, na kterou z potravin se u Vás protilátky vytvořily.

Složení soupravy FoodDetective™:

SOLUTION A	– ředící roztok vzorku 5ml
SOLUTION B	– detekční roztok 5ml
SOLUTION C	– barvicí roztok 5ml
SOLUTION D	– promývací roztok 2x 100ml
Reaction tray	– testovací podložka
Odběrová lanceta	– 2ks
Skleněná kapilára	– 1ks
Desinfekční polštářek	– 1ks
Náplast	– 1ks

Bezpečnostní upozornění:

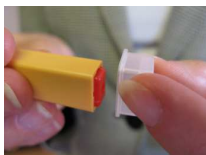
Neotvírejte fólii testovací podložky, dokud jste úspěšně neodebrali vzorek krve.

FoodDetective™ je jednorázový test, může být prováděn pouze dospělou osobou; test a lanceta mohou být použity pouze jednou.

Prosím, před použitím si pozorně přečtěte tento návod k použití. Pracujte v blízkosti dřezu a tekoucí vody.

A. Získání vzorku krve - 5-10 minut

1. Umyjte si ruce v teplé vodě, aby kůže změkla a prokrvila se.
2. Prst, do kterého chcete provést vpich, otřete přiloženým desinfekčním polštářkem a nechte uschnout.
3. Z lancety odstraňte ochranný kryt (barva lancety se může lišit).



4. Přidržte červený konec lancety na prstě, ze kterého chcete odebrat vzorek krve. Lancetu zlehka přitlačte k prstu. V momentě, kdy dojde k propíchnutí kůže, pocítíte lehké píchnutí.



5. Prst masírujte směrem k propíchnutému místu, abyste získali kapku krve. Přiložte ke kapce krve skleněnou kapiláru tak, aby se do ní mohla nasát krev. Druhý konec kapiláry musí zůstat odkrytý. Kapiláru naplňte po rysku. Pokud se Vám nepodaří získat dostatečné množství krve, je nutné použít druhou lancetu a odběr zopakovat na jiném prstě.



6. Jakkmile budete mít kapiláru naplněnou vzorkem krve, otevřete flašičku SOLUTION A (ředící roztok) a vložte do něj opatrně kapiláru se vzorkem krve. Flašičku opět uzavřete a zlehka s ní zatřeste tak, aby se krev v tekutině rovnoměrně rozplynula.



7. Prst otřete opět desinfekcí a ranku zalepte náplastí.

B. Vlastní provedení testu

8. Vyjměte testovací podložku z ochranné folie a vylejte na ni obsah lahvičky SOLUTION A se zředěným vzorkem krve. Podložkou zlehka pohybuje tak, abyste zabezpečili, že všechny kroužky na testovací podložce budou pokryté tekutinou obsahující vzorek krve. V případě, že jsou stále přítomné vzduchové bubliny, ťukajte jemně do podložky, dokud bubliny nezmizí.

inkubace 20 minut



9. Nechte reagovat 20 minut při pokojové teplotě, chraňte před přímým slunečním zářením.

10. Po 20 minutách vylejte obsah testovací podložky do dřezu.
11. Na testovací podložku nalejte tolik promývacího roztoku SOLUTION D, aby byla pokrytá celá plocha podložky. Několik sekund podložkou intenzivně pohybuje, aby se roztokem celá omyla. Následně vylejte obsah do dřezu. Tento mycí proces zopakujte ještě třikrát. Před provedení dalšího kroku, se ubezpečte, že na podložce nezůstala žádná tekutina.

promytí 1-2 minuty



12. Vylejte obsah lahvičky SOLUTION B (detekční roztok, modré zbarvení) na testovací podložku, lehce s ní potřepete, aby byly všechny kroužky na podložce pokryté tekutinou. Pokud se objeví vzduchové bubliny, je třeba podložkou zlehka poklepat na stole, dokud se bubliny nerozplynou.

inkubace 10 minut



13. Nechte roztok působit 10 minut při pokojové teplotě, mimo přímé sluneční světlo.

14. Po 10 minutách inkubace obsah testovací podložky vylejte do dřezu a podložku promyjte promývacím roztokem SOLUTION D, stejně jako v bodě 11.

15. Nalejte na podložku barvicí roztok SOLUTION C. Ujistěte se, že všechny kroužky na podložce jsou pokryté tekutinou. Pokud se vyskytnou vzduchové bubliny, poklepte podložkou o stůl, dokud bubliny nezmizí.

barvení 2-3 minuty



16. Po dvou minutách barvení vylejte obsah podložky do dřezu a opět promyjte promývacím roztokem SOLUTION D (dle bodu 11). Na místech s pozitivním nálezem se objeví v místě reakčních kroužků modré zbarvení. Znamená to, že na místech s modrým zbarvením se nacházejí extrakty potravin, proti kterým se u Vás vytvořily protilátky.

C. Odečtení výsledků

17. Ihned po dokončení testu identifikujte z tabulky reaktivní potraviny. Tmavě-modře zabarvené body indikují silnou reakci na konkrétní potravinu, světlé body mírnou. Jak se na podložce nenacházejí žádné zabarvené body, výsledek je negativní. Pokud uvidíte pouze velmi světlý odstín nebo pouze kroužek, nejedná se o reaktivní potravinu.

2-5 minut

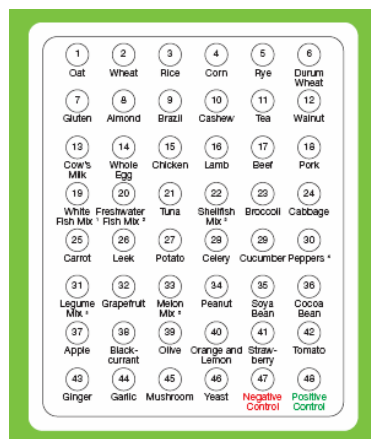


18. Potraviny jsou na reakční podložce seřazené v pozicích 1-46. Na přiloženém schématu označte potraviny, u kterých se vyskytlo modré zabarvení. Pozice 47 a 48 představují pozitivní a negativní kontroly, jejichž pomocí určíte, zda jste test provedli správně. Výsledky testu jsou platné, pokud pozice 47 zůstane bílá a pozice 48 bude modrá.

19. Zapište si Vaše jméno a datum provedení testu do schématu, který Vám bude sloužit jako výsledek testu, který jste právě provedli. Reagující potraviny si označte křížkem.

Jméno _____

Datum _____



- | | |
|----------------------|-------------------------------|
| 1. OVES | 25. MRKEV |
| 2. PŠENICE | 26. POR |
| 3. RÝŽE | 27. BRAMBORY |
| 4. KUKURICE | 28. CELER |
| 5. JEČMEN | 29. OKURKY |
| 6. TVRDÁ PŠENICE | 30. PAPRIKA |
| 7. GLUTEN (LEPEK) | 31. LUSKOVINY |
| 8. MANDLE | 32. GREPFRUIT |
| 9. PARA OŘECHY | 33. MELOUNY |
| 10. KEŠU OŘECHY | 34. ARAŠIDY |
| 11. ČAJ | 35. SÓJA |
| 12. VLAŠSKÉ OŘECHY | 36. KAKAO |
| 13. KRAVSKÉ MLÉKO | 37. JABLKO |
| 14. VEJCE | 38. ČERNÝ RYBÍZ |
| 15. KUŘECÍ MASO | 39. OLIVY |
| 16. JEHNĚCÍ MASO | 40. POMERANČE A CITRÓNY |
| 17. HOVĚZÍ MASO | 41. JAHODY |
| 18. VEPŘOVÉ MASO | 42. RAJČATA |
| 19. BÍLÉ RYBY MIX | 43. ZÁZVOR |
| 20. SLADKOVODNÍ RYBY | 44. ČESNEK |
| 21. TUŇÁK | 45. HŘIBY |
| 22. MĚKÝŠI MIX | 46. KVASNICE |
| 23. BROKOLICE | 47. Negativní kontrola |
| 24. ZELÍ | 48. Pozitivní kontrola |

Složení směsných alergenů:

Pozice 19 - MIX BÍLÉ RYBY: treska skvrnitá, treska a platýz
 Pozice 20 - SLADKOVODNÍ RYBY: losos a pstruh
 Pozice 22 - MIX MĚKÝŠŮ: krab, kreveta, rak, humr a mušle
 Pozice 30 - PAPRIKA: červená, zelená, žlutá
 Pozice 31 - LUSKOVINY: hrášek, čočka a fazole
 Pozice 33 - MELOUNY: ananasový meloun a vodní meloun

Omezení této metody

Přesnost výsledků závisí od toho, jak přesně jste test provedli v souladu s tímto návodem.

Co byste měli vědět

Pokud trpíte na některou klasickou potravinovou alergii (např. na arašidy), avšak FoodDetective test pozitivní výsledek nepotvrdil, doporučujeme Vám, abyste se i nadále těmto potravinám vyhýbali. O zásadních změnách ve Vašem stravovacím plánu se poraďte s kvalifikovaným odborníkem na výživu.

Bezpečnostní upozornění

- Nedělejte si tento test, pokud trpíte poruchami srážlivosti krve.
- Plochy, které přišly do styku s krví, utřete dezinfekčním prostředkem.
- Všechny materiály skladujte na suchém a chladném místě, mimo dosah dětí.
- Nedotýkejte se reakční plochy testovací podložky. Testovací podložka nesmí přijít do styku s prachem nebo vlhkostí.
- Všechny roztoky jsou v souladu se směrnicemi EU a nejsou toxické. Přesto však pracujte s těmito přípravky s největší opatrností. Vyvarujte se požití, vdechnutí a kontaktu s pokožkou nebo očima. V případě kontaktu s pokožkou, omyjte zasáhnuté místo mýdlem a velkým množstvím teplé vody. Při požití vyhledejte okamžitě lékařskou pomoc.
- Zbytky roztoků vylejte do dřezu a spláchněte velkým množstvím studené vody, tak aby se chemikálie dobře rozředily.
- Po provedení testu umyjte dřež běžně používaným dezinfekčním prostředkem.
- Po použití zabalte podložku, lancety a flaštičku s kapilárou a vzorkem krve do přiloženého plastového sáčku a vhoďte do koše.

UPOZORNĚNÍ:

Tento test je informativní, nenahrazuje lékařský posudek. Nediagnostikuje alergie. Jde o kvalitativní test a jeho výsledky mohou napomoci při sestavování Vašeho stravovacího plánu. Pokud máte zdravotní problémy, jste těhotná nebo užíváte léky, o jakékoliv změně ve Vašem stravovacím plánu se poraďte s Vaším lékařem.

Prosím, zapamatujte si

- Test lze používat pouze pro in-vitro diagnostiku
- Pouze pro zevní použití
- Nepoužívejte poškozené lancety
- Použijte pouze před uplynutím doby expirace

FOOD DETECTIVE™ obsahuje

2 sterilní lancety, pro jednorázové použití (barva se může lišit). vyrobené v MediPurpose Pte Ltd, 896 Dunearn Road, Sime Darby Centre, Singapur 589472 [CE 0197]

1 skleněná kapilára (označená čárkou). Vyrobené ve Vitrex Medical A/S, Vasekaer 6-8, 2730 Herlev, Dánsko [označené CE]

1 Testovací podložka (zabalena ve fólii)

1 Desinfekční polštářek

1 Náplast

Solution A – ředidlo na vzorek 5ml (koncentrovaný solný roztok se stabilizátorem; 0.09% azid sodný jako konzervans; červené barvivo)

Solution B – detekční roztok 5ml (křefenová peroxidáza konjugovaná s protilátkou proti lidskému IgG; 0.05% Proclin 300 jako konzervans; modré barvivo)

Solution C – barvicí roztok 5ml (roztok tetrametylbendidinu s mírným oxidačním činidlem)

Solution D – promývací roztok 100ml x 2 (koncentrovaný solný roztok s obsahem 0.01% detergentu)

Food Detective™ byl vyvinutý a vyrobený společností Cambridge Nutritional Sciences Ltd, Eden Research Park, Henry Crabb Road, Littleport, Cambridgeshire CB6 1SE, UK.

T: +44 (0)1353 863279

Omega Diagnostics Group PLC

Dodavatel v ČR:

LABOSERV s.r.o.

Hudcova 532/78b, 612 00 Brno

T: 541 243 113, F: 541 243 114, E: laboserv@laboserv.cz

<http://www.food-detective.cz>

Katalogové označení: CNSFDR

Bezpečnostní lanceta:  0197 [STERILE]R 2

Skleněná kapilára:  [IVD] 2

Souprava  0088 2