



IgG Food MAP

WITH CANDIDA + YEAST

Anforderung #: 9900001
 Patientenname: Report Sample
 Geburtsdatum: Mar 9, 1960
 Geschlecht: F
 Behandelnder Arzt: Mosaic Demo Practitioner

Probenahmezeitpunkt: Not Given
 Probenahmedatum: Dec 1, 2022
 Probentyp: Serum
 Berichtsdatum: May 16, 2025

Übersicht der erhöhten Werte

Die unten aufgeführten Ergebnisse zeigen Antigene mit erhöhter Reaktivität im Profil. Alle Testergebnisse sowie eine detailliertere Beschreibung jedes Antigens finden Sie im Abschnitt „IgG Food MAP Ergebnisse“. Bitte beachten Sie, dass jeder Wert im Bericht im Zusammenhang mit dem allgemeinen Gesundheitszustand und Umfeld betrachtet werden sollte – vorzugsweise in Absprache mit einer qualifizierten medizinischen Fachkraft.

Farbschlüssel: **MINIMAL** (<=25TH) **NIEDRIG** (>25TH-50TH) **MODERAT** (>50TH-75TH) **HOCH** (>75TH-95TH) **SEHR HOCH** (>95TH)

ANTIGENNAME	ERGBNISSE	ANTIGENNAME	ERGBNISSE
25. Perzentil	(Patientenwert: MFI × 1000)	25. Perzentil	(Patientenwert: MFI × 1000)

SEHR HOCH

Grüne Bohne <0.53		Lima Bohne <0.41	
Pinto Bohne <0.50		Tofu <0.43	
Acai Beere <0.51		Preiselbeere <0.42	
Mango <0.35		Sardelle <0.34	

HOCH

Beta-Lactoglobulin <1.78		Schwarze Bohne <0.35	
Grüne Erbse <0.46		Mungbohne <0.43	
Weisse Bohne (Navy) <0.66		Sojabohne <0.55	
Kokosnuss <0.45		Feige <0.46	
Jackfrucht <0.44		Kiwi <0.54	

MFI = Mittlere Fluoreszenzintensität

5-2025 Rev 2 Page 1 of 14



Zusammenfassung erhöhter Ergebnisse - Fortsetzung

Farbschlüssel

● MINIMAL (<=25TH)
 ● NIEDRIG (>25TH-50TH)
 ● MODERAT (>50TH-75TH)
 ● HOCH (>75TH-95TH)
 ● SEHR HOCH (>95TH)

ANTIGENNAME

25. Perzentil

ERGEBNISSE

(Patientenwert: MFI × 1000)

ANTIGENNAME

25. Perzentil

ERGEBNISSE

(Patientenwert: MFI × 1000)

HOCH - Fortsetzung

Zitrone

<0.37



2.00

Seebarsch

<0,34



2.00

Bonito

<0.48



3.00

Buntbarsch

<0.40



1.00

Thunfisch

<0.39



1.00

Rind

<0.33



1.00



Anwendung der IgG Food MAP Ergebnisse

Die in diesem Bericht bereitgestellten Informationen, einschließlich der Ergebnisse und Kommentare, dienen ausschließlich zu Bildungszwecken und sollten nicht als Behandlungsempfehlungen verstanden werden. Es wird empfohlen, sich für notwendige Behandlungen an eine medizinische Fachkraft zu wenden. Verweise und Interpretationen zu diesem Bericht finden Sie unter MosaicDX.com/Test/IgG-Food-MAP

Eine Eliminationsdiät soll helfen, Nahrungsmittelunverträglichkeiten zu identifizieren und zu behandeln, indem bestimmte Lebensmittel vorübergehend aus der Ernährung entfernt werden – basierend auf der klinischen Präsentation und den Ergebnissen der IgG Food MAP. Die Diät dauert in der Regel 2 bis 3 Monate und umfasst vier Säulen: Vorbereitung, Eliminierung, Wiederherstellung und Wiedereinführung – jede ist entscheidend für den erfolgreichen Verlauf.



Vorbereitung

Legen Sie ein klares Anfangs- und Enddatum für die Eliminationsdiät fest; ermutigen Sie Patient(innen), Symptome zu verfolgen, Mahlzeiten zu planen, eine ausreichende Kalorienzufuhr sicherzustellen, möglichst Bio-Lebensmittel zu wählen, hydriert zu bleiben und ausreichend Ruhe zu bekommen, um die Entgiftung zu optimieren.



Eliminierung

Entfernen Sie spezifische Lebensmittel basierend auf den Ergebnissen der IgG Food MAP, insbesondere jene mit HOHER oder SEHR HOHER Sensitivität. Manche Fachpersonen empfehlen, alle reaktiven Lebensmittel oder ganze Gruppen mit vielen hochreaktiven Lebensmitteln zu eliminieren, um potenzielle Reaktionen zu minimieren und den Prozess zu vereinfachen.



Wiederherstellung

Unterstützen Sie die Darmgesundheit durch Ersetzen wichtiger Verdauungskomponenten (Enzyme, HCl, Galle), Wiederbesiedelung des Darms mit Prä- und Probiotika sowie Reparatur der Darmschleimhaut mit Nährstoffen wie L-Glutamin, Zink-Carnosin und gezielten Pflanzenstoffen.



Wiedereinführung

Führen Sie Lebensmittel schrittweise basierend auf den IgG Food MAP Ergebnissen wieder ein. Testen Sie jeweils ein Lebensmittel, beobachten Sie Symptome und führen Sie ein detailliertes Ernährungstagebuch, um eventuelle Reaktionen zu dokumentieren. Treten keine Symptome auf, kann das Lebensmittel wieder integriert werden. Bei Reaktionen sollte das Lebensmittel erneut entfernt werden, bis die Symptome abklingen, bevor das nächste Lebensmittel eingeführt wird.

Unterstützung und Antworten finden:



Überblick über die vier Säulen der Eliminationsdiät

MosaicDX.com/Resource/Elimination-Diet



Klinische Beratung über das Practitioner-Portal vereinbaren

Nur für Fachkräfte unter MosaicDX.com/Portal



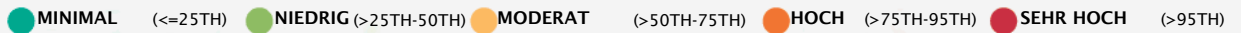
IgG Food MAP

WITH CANDIDA + YEAST

IgG Food MAP Ergebnisse

Methodik: xMAP™

Farbschlüssel



ANTIGENNAME

ERGEBNISSE

ANTIGENNAME

ERGEBNISSE

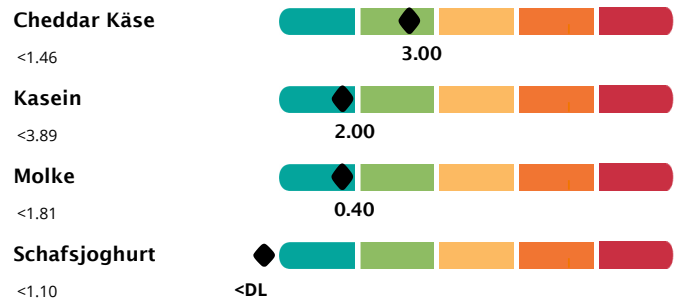
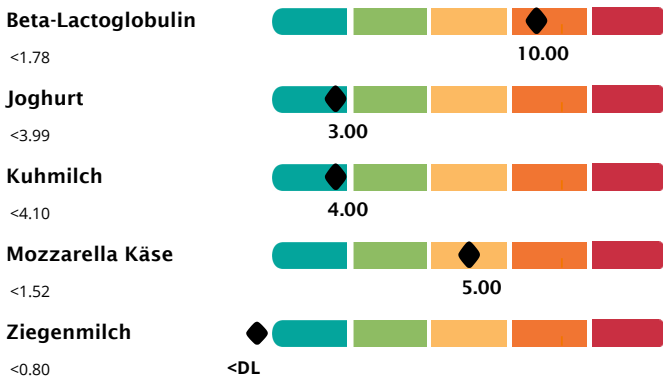
25. Perzentil

(Patientenwert: MFI × 1000)

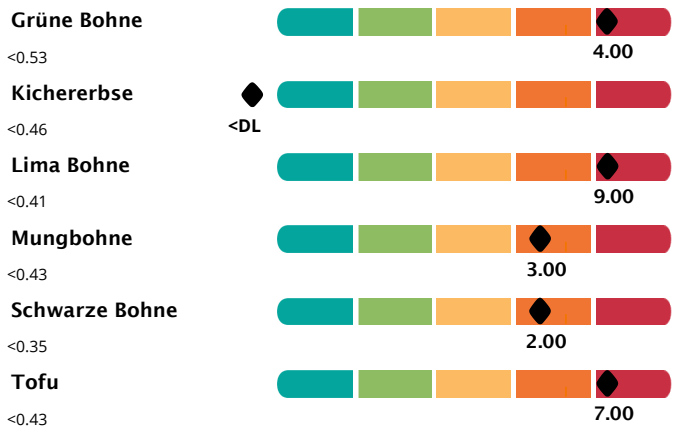
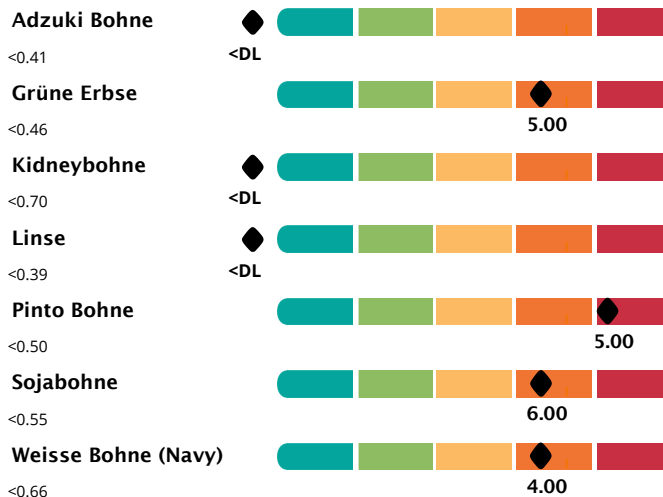
25. Perzentil

(Patientenwert: MFI × 1000)

Milchprodukte

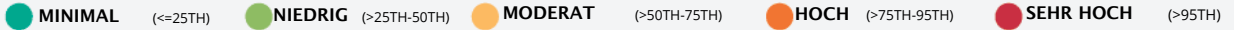


Hülsenfrüchte - Bohnen und Erbsen





Farbschlüssel



ANTIGENNAME

ERGEBNISSE

25. Perzentil

(Patientenwert: MFI x 1000)

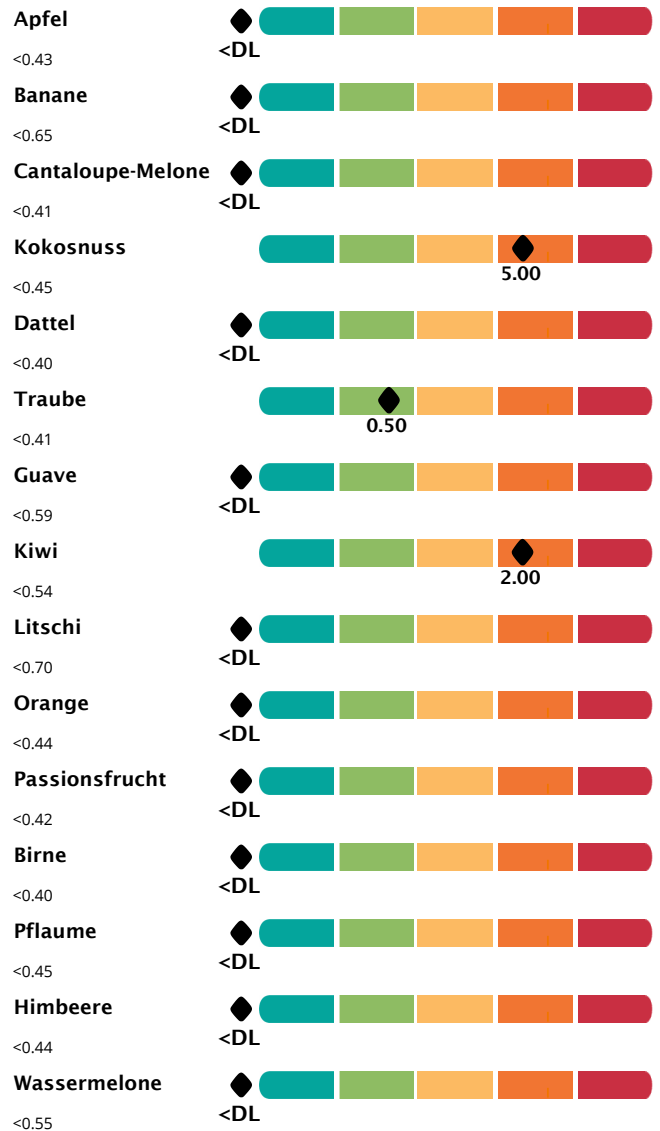
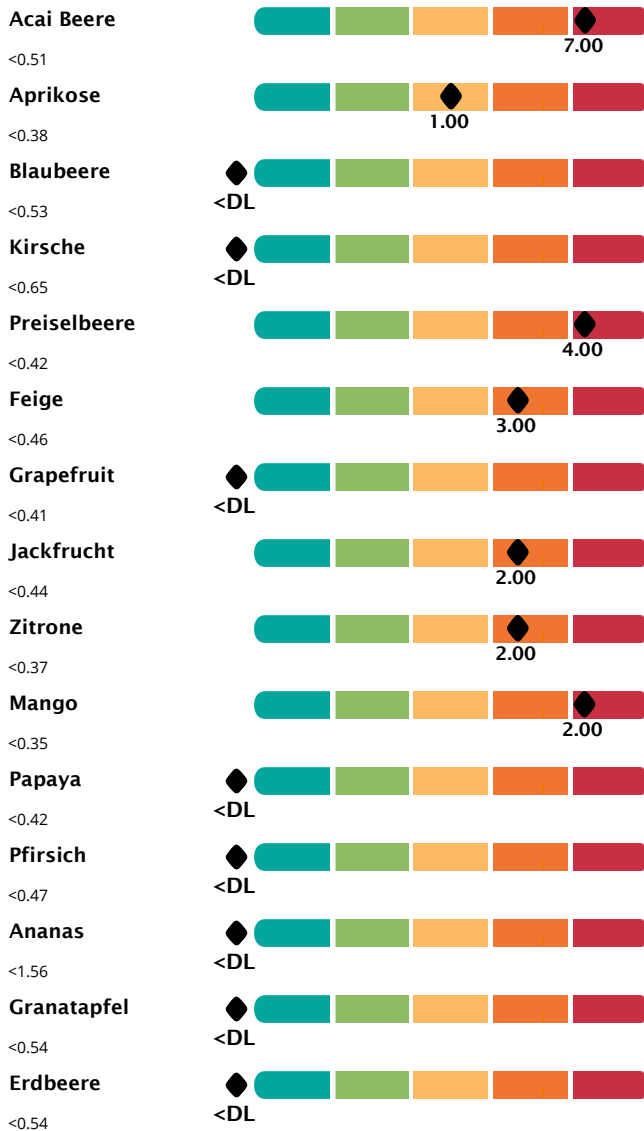
ANTIGENNAME

ERGEBNISSE

25. Perzentil

(Patientenwert: MFI x 1000)

Früchte



Getreide





Farbschlüssel

● MINIMAL (<=25TH)

● NIEDRIG (>25TH-50TH)

● MODERAT (>50TH-75TH)

● HOCH (>75TH-95TH)

● SEHR HOCH (>95TH)

ANTIGENNAME

ERGEBNISSE

25. Perzentil

(Patientenwert: MFI x 1000)

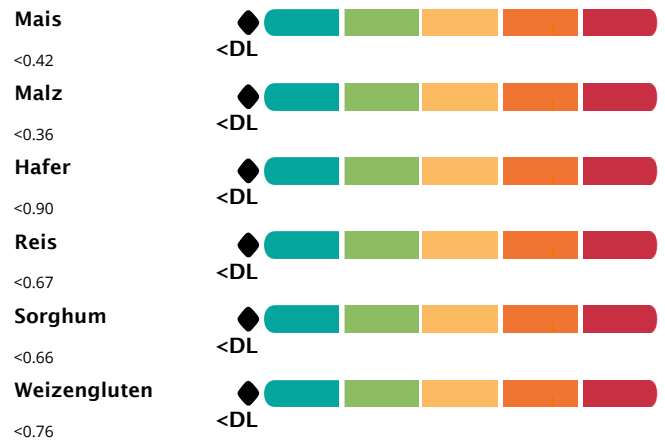
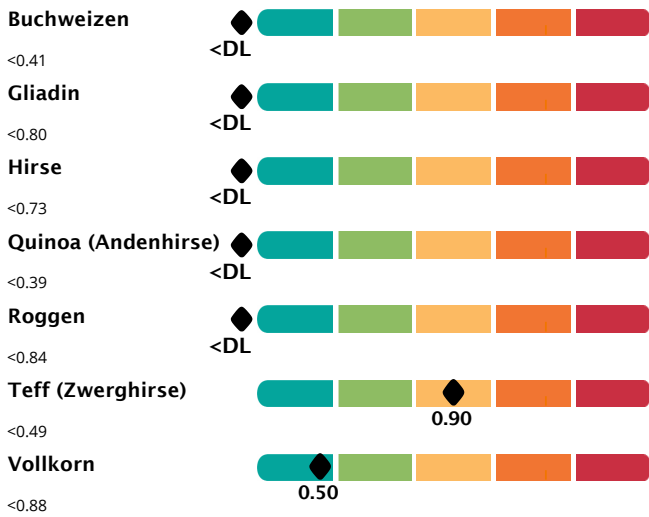
ANTIGENNAME

ERGEBNISSE

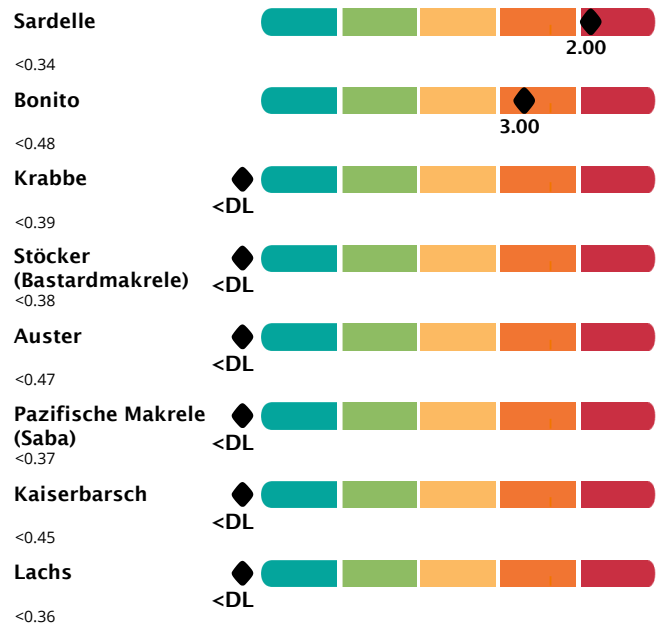
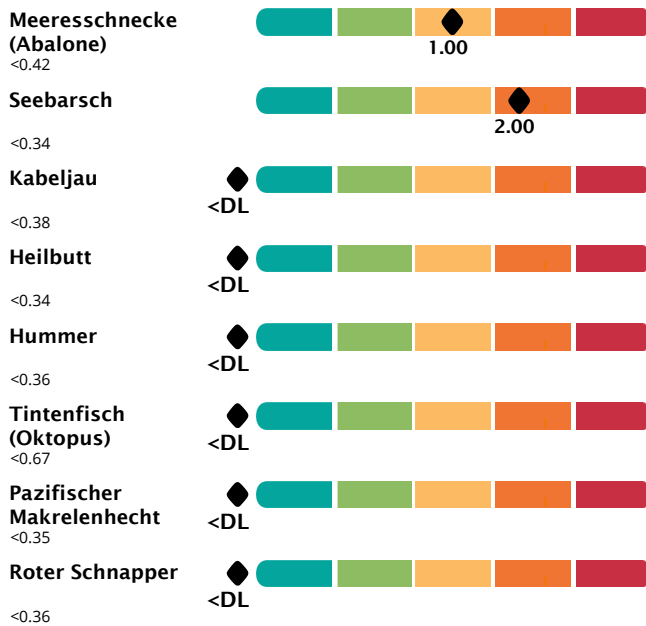
25. Perzentil

(Patientenwert: MFI x 1000)

Getreide - Fortsetzung

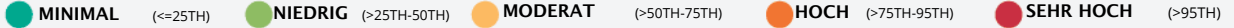


Fisch/Meeresfrüchte





Farbschlüssel



ANTIGENNAME

ERGEBNISSE

25. Perzentil

(Patientenwert: MFI x 1000)

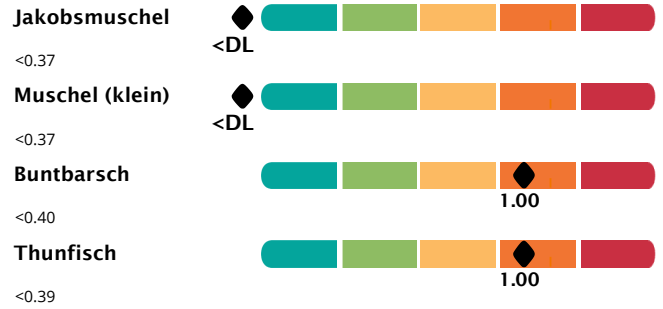
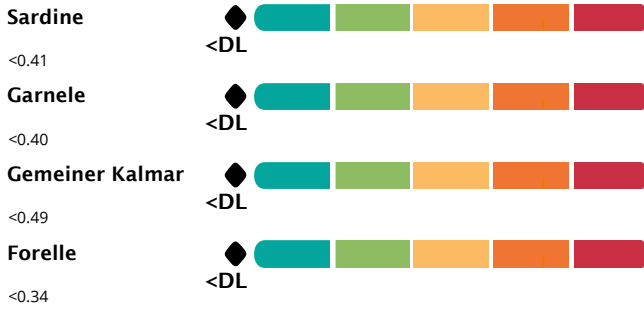
ANTIGENNAME

ERGEBNISSE

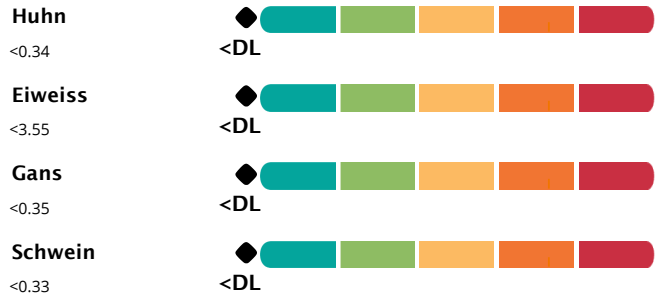
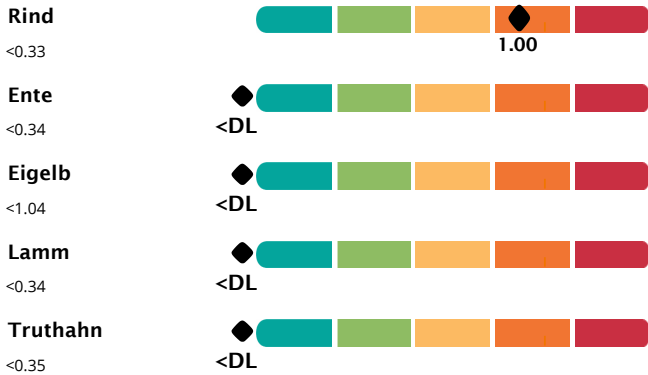
25. Perzentil

(Patientenwert: MFI x 1000)

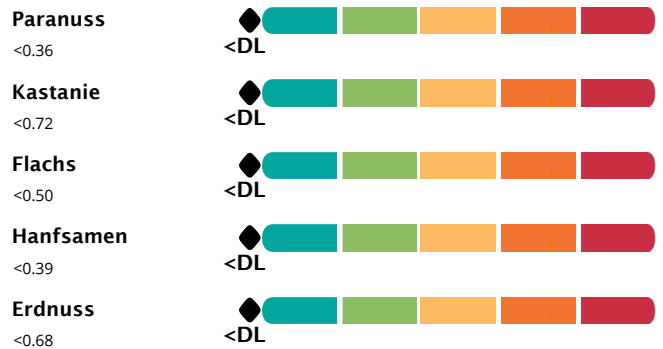
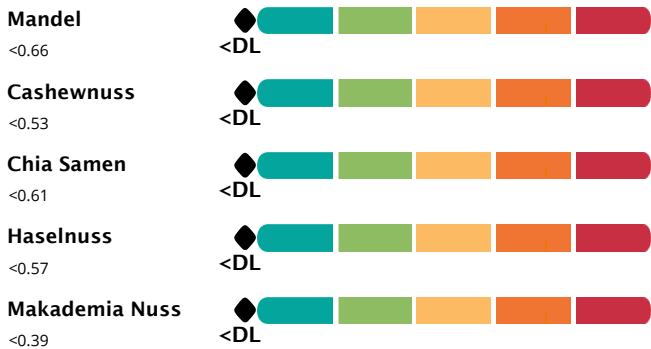
Fisch/Meeresfrüchte - Fortsetzung



Fleisch/Geflügel

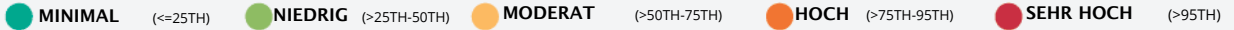


Nüsse und Samen





Farbschlüssel



ANTIGENNAME

ERGEBNISSE

25. Perzentil

(Patientenwert: MFI x 1000)

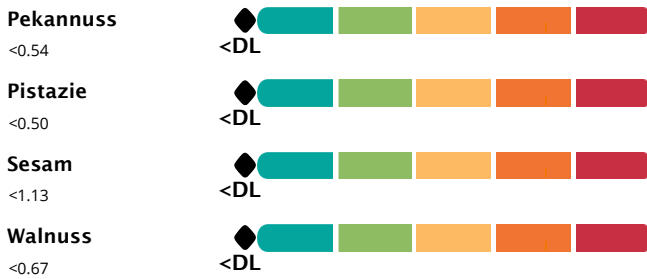
ANTIGENNAME

ERGEBNISSE

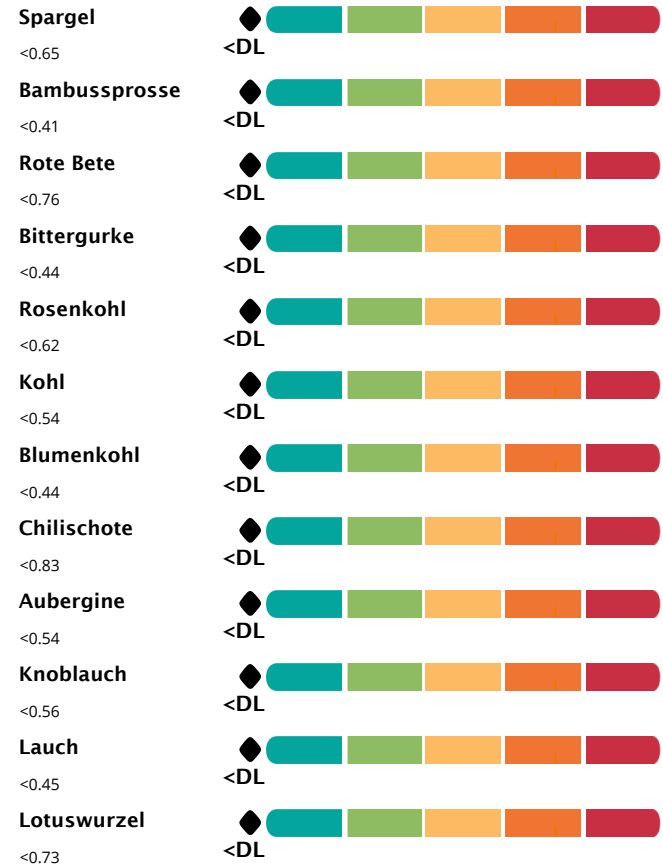
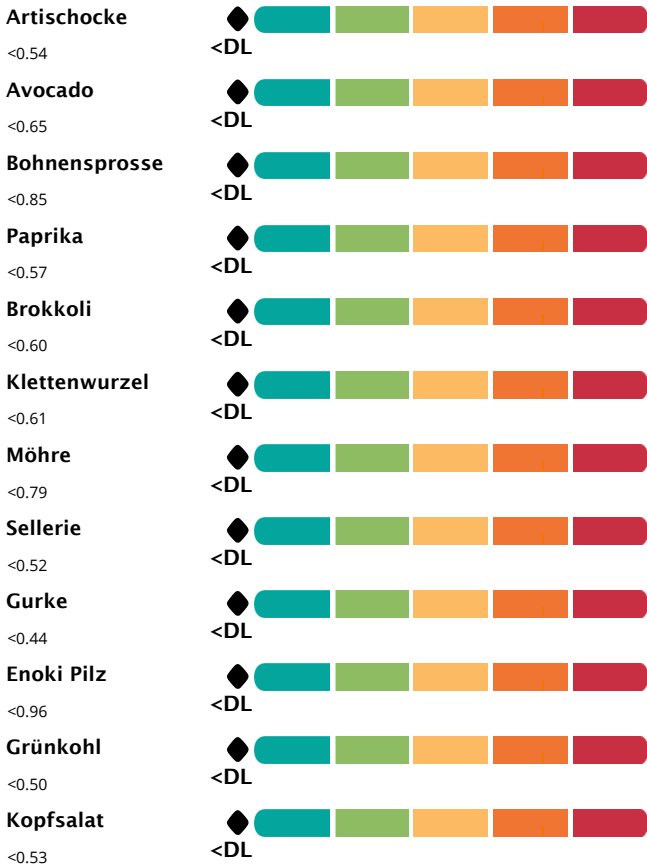
25. Perzentil

(Patientenwert: MFI x 1000)

Nüsse und Samen - Fortsetzung



Gemüse





Farbschlüssel

● MINIMAL (<=25TH)

● NIEDRIG (>25TH-50TH)

● MODERAT (>50TH-75TH)

● HOCH (>75TH-95TH)

● SEHR HOCH (>95TH)

ANTIGENNAME

ERGEBNISSE

25. Perzentil

(Patientenwert: MFI x 1000)

ANTIGENNAME

ERGEBNISSE

25. Perzentil

(Patientenwert: MFI x 1000)

Gemüse - Fortsetzung

Chinakohl <0.63	◆ ■ ■ ■ ■ ■ <DL
Zwiebel <1.68	◆ ■ ■ ■ ■ ■ <DL
Kartoffel <0.50	◆ ■ ■ ■ ■ ■ <DL
Rettich <0.64	◆ ■ ■ ■ ■ ■ <DL
Seetang Nori <0.65	◆ ■ ■ ■ ■ ■ <DL
Shitake Pilz <0.60	◆ ■ ■ ■ ■ ■ <DL
Süßkartoffel <0.47	◆ ■ ■ ■ ■ ■ <DL
Yamswurzel <0.41	◆ ■ ■ ■ ■ ■ <DL
Yucca <0.73	◆ ■ ■ ■ ■ ■ <DL

Olive (grün) <0.34	◆ ■ ■ ■ ■ ■ <DL
Portabella-Pilz <0.56	◆ ■ ■ ■ ■ ■ <DL
Kürbis <0.41	◆ ■ ■ ■ ■ ■ <DL
Seetang Kombu <0.43	◆ ■ ■ ■ ■ ■ <DL
Wakame Alge <0.65	◆ ■ ■ ■ ■ ■ <DL
Spinat <0.41	◆ ■ ■ ■ ■ ■ <DL
Tomate <0.51	◆ ■ ■ ■ ■ ■ <DL
Gelbe Zucchini (Squash) <0.52	◆ ■ ■ ■ ■ ■ <DL
Zucchini <0.44	◆ ■ ■ ■ ■ ■ <DL

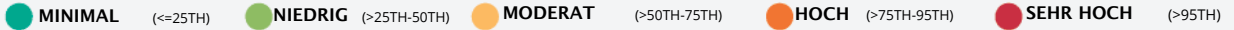
Kräuter und Gewürze

Basilikum <0.57	◆ ■ ■ ■ ■ ■ <DL
Schwarzer Pfeffer <1.36	◆ ■ ■ ■ ■ ■ <DL
Koriander <0.75	◆ ■ ■ ■ ■ ■ <DL
Gewürznelke <0.54	◆ ■ ■ ■ ■ ■ <DL
Curry <0.70	◆ ■ ■ ■ ■ ■ <DL
Ingwer <1.54	◆ ■ ■ ■ ■ ■ <DL
Minze <0.43	◆ ■ ■ ■ ■ ■ <DL

Lorbeerblatt <0.44	◆ ■ ■ ■ ■ ■ <DL
Cayennepfeffer <0.66	◆ ■ ■ ■ ■ ■ <DL
Zimt <0.66	◆ ■ ■ ■ ■ ■ <DL
Kreuzkümmel <1.81	◆ ■ ■ ■ ■ ■ <DL
Dill <0.69	◆ ■ ■ ■ ■ ■ <DL
Hopfen <0.37	◆ ■ ■ ■ ■ ■ <DL
Miso <1.62	◆ ■ ■ ■ ■ ■ <DL



Farbschlüssel



ANTIGENNAME

ERGEBNISSE

25. Perzentil

(Patientenwert: MFI x 1000)

ANTIGENNAME

ERGEBNISSE

25. Perzentil

(Patientenwert: MFI x 1000)

Kräuter und Gewürze - Fortsetzung

Senfkorn

<0.80



Paprika

<0.63



Salbei

<0.59



Thymian

<0.51



Vanilleschote

<0.95



Oregano

<0.44



Rosmarin

<0.47



Estragon

<0.85



Kurkuma

<0.64



Sonstige

Bromelain

<0.87



Kakaobohne

<0.56



Grüner Tee

<0.68



Fleischkleber

<0.56



Saccharomyces Cerevisiae (Hefe)

<1.12



Rohrzucker

<0.43



Kaffee

<0.41



Honig

<0.66



Oolong Tee

<0.71



Candida albicans

<4.78



Kommentar zu den Ergebnissen

Die IgG Food MAP verwendet aus Lebensmitteln gewonnene Antigene, um die IgG-Immunreaktivität gegenüber 190 Lebensmitteln sowie *Candida albicans* und *Saccharomyces cerevisiae* zu bewerten. Eine Serum- oder Trockenblutprobe (DBS) der Patientin oder des Patienten wird mit einem Proteinauszug aus jedem der 190 Lebensmittel getestet. Der Bericht zeigt die Menge der IgG-Antikörper gegen diese spezifischen Nahrungsproteinextrakte. Bei spezifischer Bindung zwischen einem Nahrungsmittelantigen und IgG-Antikörpern erscheint das Ergebnis im Diagramm – klassifiziert als minimal, niedrig, moderat, hoch oder sehr hoch entsprechend einer Reaktivitätsskala.

Verwendung zur Erstellung von Eliminations- oder Ausschlussdiäten: Symptomatische Reaktionen auf IgG-reaktive Lebensmittel sind schwer mit bestimmten Lebensmitteln zu verknüpfen. Eine Diät, die einige oder alle reaktiven Lebensmittel ausschließt, kann Symptome verbessern und ist weniger belastend als eine vollständige Eliminations- oder Elementardiät. Während reaktive Lebensmittel entfernt werden, sollte auf Veränderungen bei Verdauung, Hautzustand, Energie, Stimmung oder Schmerzen geachtet werden.

Eliminationsdiäten können hilfreich sein, um Symptome zu reduzieren oder zu beseitigen. Dabei ist jedoch auf eine angemessene Kalorienzufuhr sowie auf Makro- und Mikronährstoffe zu achten.

Dieser Test bewertet ausschließlich IgG-Reaktivitäten. IgE-Allergien werden nicht berücksichtigt. Bei Verdacht auf IgE-Allergien wird ein spezifischer IgE-Test empfohlen. Besteht eine IgE-Allergie, sollte das entsprechende Lebensmittel unabhängig vom IgG-Wert gemieden werden.

Weitere Informationen finden Sie unter: MosaicDX.com/Test/IgG-Food-MAP

Übersicht der IgG Food MAP

WAS IST DIE IGG FOOD MAP?

Die IgG Food MAP von Mosaic Diagnostics ist ein Serum- oder Trockenbluttest (DBS), der die IgG-Reaktivität gegenüber 190 Lebensmitteln sowie *Candida albicans* und *Saccharomyces cerevisiae* misst.

WARUM AUF

NAHRUNGSMITTELEMPFINDLICHKEITEN TESTEN?

Der IgG-Test ist ein einfacher und effektiver Weg, Lebensmittel zu identifizieren, die eine Entzündungsreaktion auslösen können. Die bereitgestellte Rotations-/Eliminationsdiät stellt eine praktische Alternative zum vollständigen Verzicht auf häufig allergene Lebensmittel dar, was oft sehr aufwendig ist. Das gezielte Angehen von Empfindlichkeiten kann helfen, chronische Gesundheitsprobleme zu lindern. Die Erkennung solcher Sensitivitäten ist oft ein entscheidender Schritt zur Heilung des Körpers.

WAS IST DER UNTERSCHIED ZWISCHEN ALLERGIE UND EMPFINDLICHKEIT?

Obwohl die Begriffe Nahrungsmittelallergie und Nahrungsmittelunverträglichkeit (Sensitivität) häufig synonym verwendet werden, um unerwünschte Reaktionen auf Lebensmittel zu beschreiben, handelt es sich nicht um dasselbe. Nahrungsmittelallergien beziehen sich auf einen immunvermittelten Prozess, bei dem IgE-Antikörper als Reaktion auf ein bestimmtes Antigen gebildet werden. IgE-vermittelte Reaktionen treten sofort auf (sogenannte Typ-1-Überempfindlichkeitsreaktionen) und können eine Vielzahl von Symptomen hervorrufen – von eher milden (z. B. Nesselsucht, Juckreiz, Verdauungsbeschwerden) über stärkere (z. B. Anschwellen der Schleimhäute im Mundbereich)

bis hin zu schweren, potenziell lebensbedrohlichen Reaktionen wie Anaphylaxie.

Nahrungsmittelunverträglichkeiten (Sensitivitäten) beschreiben hingegen eine Reihe von Symptomen, die durch bestimmte Lebensmittel ausgelöst werden. Diese Reaktionen sind in der Regel weniger schwerwiegend und nicht lebensbedrohlich. Zu den häufigsten Beschwerden zählen Kopfschmerzen, Verdauungsprobleme, Hautausschläge und Müdigkeit. Ein vorgeschlagener Mechanismus für die Entwicklung solcher Sensitivitäten ist die Bildung von IgG-Antikörpern gegen bestimmte Lebensmittel, was in Labortests nachgewiesen werden kann.

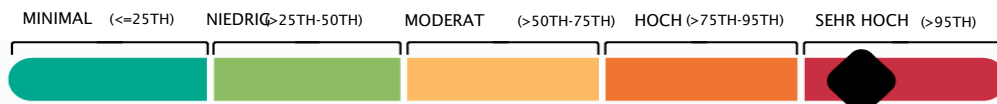
Schließlich wird der Begriff Nahrungsmittelintoleranz auch klinisch verwendet, um die Unfähigkeit des Körpers zu beschreiben, bestimmte Nahrungsbestandteile zu verdauen oder zu verstoffwechseln, was zu Symptomen wie Übelkeit, Blähungen, Gasbildung oder sogar Durchfall führen kann. Klassische Beispiele für Nahrungsmittelintoleranzen sind Laktoseintoleranz (aufgrund eines Mangels an Laktase-Enzym), Fruktoseintoleranz (aufgrund einer verminderten Fruktoseaufnahme) sowie Reaktionen auf bestimmte Lebensmittelchemikalien, Zusatzstoffe oder Konservierungsmittel wie Histamine oder Sulfite.

TESTPLATTFORM

MosaicDX verwendet die xMAP™ ELISA-Technologie. Diese Methode ermöglicht umfangreiche Informationen ohne großen Probenbedarf und bietet höhere Sensitivität und Spezifität als herkömmliche ELISA-Verfahren. Sie ermöglicht zudem schnellere Analysezeiten und reduziert Plastikmüll.

BESCHREIBUNG DER REFERENZWERTE

Basierend auf der Analyse von 79.000 Proben aus einer weltweit breit gefächerten Population wurden neue Referenzbereiche für messbare Reaktionen erstellt. < DL bedeutet: Wert unterhalb der Nachweisgrenze. Referenzbereiche werden regelmäßig aktualisiert.



MINIMAL

Minimale Reaktivität wird als gleich oder geringer als das 25. Perzentil der Reaktivität dieser Substanz in unserer Referenzpopulation berechnet.

NIEDRIG

Niedrige Reaktivität wird als größer als das 25. Perzentil bis zum 50. Perzentil der Reaktivität dieser Substanz in unserer Referenzpopulation berechnet.

MODERAT

Moderat erhöhte Reaktivität wird als größer als das 50. Perzentil bis zum 75. Perzentil der Reaktivität dieser Substanz in unserer Referenzpopulation berechnet.

HOCH

Hohe Reaktivität wird als größer als das 75. Perzentil bis zum 95. Perzentil der Reaktivität dieser Substanz in unserer Referenzpopulation berechnet.

SEHR HOCH

Sehr hohe Reaktivität wird als größer als das 95. Perzentil der Reaktivität dieser Substanz in unserer Referenzpopulation berechnet.

REAKTIVITÄTSZUSAMMENFASSUNG

SEHR HOCH

Grüne Bohne	Lima Bohne	Pinto Bohne	Tofu
Acai Beere	Preiselbeere	Mango	Sardelle

HOCH

Beta-Lactoglobulin	Schwarze Bohne	Grüne Erbse	Mungbohne
Weisse Bohne (Navy)	Sojabohne	Kokosnuss	Feige
Jackfrucht	Kiwi	Zitrone	Seebarsch
Bonito	Buntbarsch	Thunfisch	Rind

MODERAT

Mozzarella Käse	Aprikose	Teff (Zwerghirse)	Meeresschnecke (Abalone)
-----------------	----------	-------------------	--------------------------

NIEDRIG

Cheddar Käse	Traube
--------------	--------



IgG Food MAP

WITH CANDIDA + YEAST

Sean Agger PhD, MS, MBA, DABCC, DABMM, Lab Director | CLIA 17D0919496
Mosaic Diagnostics | 9221 Quivira Road, Overland Park, KS 66215
MosaicDX.com | © 2025 Mosaic Diagnostics

Das Mosaic Diagnostic Laboratory hat die Leistungsmerkmale dieses Tests entwickelt und intern festgelegt.
Der Test wurde nicht von der U.S. Food and Drug Administration (FDA) freigegeben oder zugelassen.

