

ANALIZA OPIATÓW	ANALIZA D-ARABINITOLU	NIETOLERANCJE POKARMOWE IgG69	BADANIE BAZOWE JELIT	ANALIZA MIKROBIOMU PROFIL KOMPLEKSOWY
ANALIZA MOCZU <ul style="list-style-type: none"> • Kreatynina Białka mleka <ul style="list-style-type: none"> • Beta-kazmorfina 7 • Kazmorfina 1-3 • Kazmorfina 1-4 • Amid kazmorfiny 1-4 Białka glutenowe <ul style="list-style-type: none"> • Gliadomorfina • Egzorfina A5 • Egzorfina B5 • Egzorfina C 	ANALIZA MOCZU <ul style="list-style-type: none"> • D-Arabinitol • Kreatynina 	POZIOM IgG (klasy 4) SKIEROWANYCH PRZECIWKO PRODUKTOM ŻYWNOŚCIOWYM <ul style="list-style-type: none"> ○ Zboża zawierające gluten <ul style="list-style-type: none"> • Orkisz • Owies • Żyto • Pszenica • Gluten ○ Zboża niezawierające glutenu <ul style="list-style-type: none"> • Nasiona szarłatu (amarantus) • Komosa ryżowa • Proso • Kukurydza • Gryka • Ryż ○ Produkty mleczne <ul style="list-style-type: none"> • Kazeina • Mleko (pula) ○ Mięso, ryby, jajka <ul style="list-style-type: none"> • Jajko kurze • Wołowina • Ryby • Mięso (pula) ○ Warzywa, sałaty <ul style="list-style-type: none"> • Szpinak • Ziemniak 	ANALIZA KAŁU <ul style="list-style-type: none"> ○ Bakteriologia <ul style="list-style-type: none"> • Bakterie tlenowe: Escherichia coli Escherichia coli Biovare Rodzaj Proteus Rodzaj Klebsiella Rodzaj Pseudomonas Rodzaj Enterobacter Rodzaj Serratia Rodzaj Hafnia Rodzaj Enterococcus • Bakterie beztlenowe Bifido bacteria Rodzaj Bacteroidetes Rodzaj Lactobacillus Rodzaj Clostridium ○ Mykologia <ul style="list-style-type: none"> • Rodzaj Candida • Candida albicans • Pleśnie • Geotrichum candidum ○ Podstawowe właściwości kału <ul style="list-style-type: none"> • Barwa • Konsystencja • Wartość pH ○ Niestrawione Resztki Pokarmowe <ul style="list-style-type: none"> • Ilościowe oznaczenie tłuszczu • Ilościowe oznaczenie azotu 	ANALIZA KAŁU <ul style="list-style-type: none"> ○ Podstawowe właściwości kału <ul style="list-style-type: none"> • Barwa • Konsystencja • Wartość pH ○ Bioróżnorodność bakterii ○ Enterotyp mikrobiomu jelitowego (rodzaj) ○ Wskaźnik dysbiozy ○ Stosunki enterotypów ○ Typ bakterii (rozkład %) <ul style="list-style-type: none"> • Actinobacteria • Bacteroides • Firmicutes • Fusobacteria • Proteobacteria • Verrucomicrobia • Inne ○ Metabolom (grupy funkcjonalne) <ul style="list-style-type: none"> • Wtórne kwasy żółciowe • TMA / TMAO • Siarczan indoksyli • Fenole • Amoniak • Histamina • Ekwol • Beta-glukuronidaza TYPY BAKTERII – NAJWAŻNIEJSZE RODZAJE I GATUNKI

- Papryka słodka
- Pomidor
- Marchew
- Seler
- Awokado
- Warzywa (pula)
- Rośliny strączkowe
 - Soja
 - Fasola zielona
 - Orzechy ziemne
 - Rośliny strączkowe (pula)
- Owoce
 - Kiwi
 - Winogrono
 - Banany
 - Jabłko
 - Brzoskwinia
 - Pomarańcza
 - Ananas
 - Owoce (pula)
- Drożdże
 - Drożdże piekarskie
- Orzechy, nasiona
 - Orzechy laskowe
 - Nasiona słonecznika
 - Sezam
 - Migdały

- Ilościowe oznaczenie cukru
- Ilościowe oznaczenie wody
- Diagnostyka zaburzeń trawienia
 - Elastaza trzustkowa
 - Kwasy żółciowe
- Diagnostyka zaburzeń wchłaniania
 - Kalprotektyna
 - Alfa-1-antytrypsyna
- Parametr Specyficzny
 - Wydzielnicza immunoglobulina A (sIgA)

- Actinobacteria
 - Bifidobacteria
 - Bifidobacterium longum
 - Bifidobacterium adolescentis
- Bacteroidetes
 - Bacteroides
 - Bacteroides uniformis
 - Bacteroides ovatus
 - Prevotella
 - Prevotella copri

FIRMICUTES

- Bakterie produkujące maślan
 - Łączna ilość bakterii
 - Faecalibacterium prausnitzii
 - Eubacterium rectale
 - Eubacterium hallii
 - Roseburia spp.
 - Ruminococcus spp.
 - Coprococcus
 - Butyrivibrio spp.
- Clostridia
 - Clostridia – łączna ilość
 - Clostridia cluster I
 - Clostridium histolyticum
 - Clostridium perfringens

- Orzechy, nasiona (pula)
- Zioła, przyprawy
 - Gorczyca
 - Czosnek
 - Pieprz czarny
 - Pietruszka
 - Przyprawy (pula)

Ryby (pula): łosoś, dorsz, tuńczyk.

Owoce (pula): wiśnia, truskawka, melon.

Rośliny strączkowe (pula): groch, soczewica, guma karobowa (mączka chleba świętojańskiego).

Mięso (pula): wieprzowina, jagnięcina, kaczka, kurczak.

Mleko (pula): laktoglobuliny, laktalbuminy, mleko kozie, mleko owcze, mleko kłaczy.

Orzechy i nasiona (pula): orzech, orzech brazylijski,

- Clostridium sporogenes

- Inne Firmicutes
 - Christensenellaceae
 - Dialister spp.
 - Cl. butyricum
- Fusobacteria
 - Fusobacterium
- Verrucomicrobia
 - Akkermansia muciniphila

PROTEOBACTERIA

- Bakterie patogenne lub potencjalnie patogenne
 - Haemophilus spp.
 - Acinetobacter spp.
 - Proteus spp.
 - Klebsiella spp.
 - Enterobacter spp.
 - Serratia spp.
 - Hafnia spp.
 - Morganella spp.
 - Citrobacter spp.
 - Pseudomonas spp.
 - Providencia spp.
- Produkcja H₂S
 - Bakterie redukujące siarczany
 - Desulfovibrio piger
 - Desulfomonas pigra
 - Bilophila wadsworthia
- Bakterie rozkładające szczawiany
 - Oxalobacter formigenes

siemię lniane, orzechy
nerkowca.

Przyprawy (pula): kminek,
koperek, wanilia.

Warzywa (pula): kapusta,
cebula, pieczarki, koper
włoski.

IMMUNOGENNOŚĆ/PRODUKCJA ŚLUZU

- Bakterie efektywne immunogenne
 - Escherichia coli
 - Enterococcus spp.
 - Lactobacillus spp.
- Produkcja mucyn/bariera śluzowa
 - Akkermansia muciniphila
 - Faecalibacterium prausnitzii

ARCHEONY

- Metanogeny
 - Methanobrevibacter spp.
- Mykobiom: istotne drożdże
 - Candida albicans (CA)
 - Candida krusei (CK)
 - Candida glabrata (CG)
 - Candida dubliniensis (CD)
 - Candida parapsilosis (CP)
 - Candida tropicalis (CTp)
 - Candida lusitaniae (CL)

PASOŻYTY

- Patobionty
 - Blastocystis hominis

- Dientamoeba fragilis
- Patogenne jelitowe protozoa
 - Giardia lamblia
 - Entamoeba histolytica
 - Cryptosporidium species
 - Cyclospora cayetanensis

ZABURZENIA TRAWIENIWI WCHŁANIANIA

- Niestrawione resztki pokarmowe
 - Ilość tłuszczu
 - Ilość azotu
 - Ilość cukru
 - Ilość wody
 - Zaburzenia trawienia
 - Elastaza trzustkowa,
 - Kwasy żółciowe w kale
 - Zaburzenia wchłaniania
 - Kalprotektyna,
 - α -1-antytrypsyna
 - Parametr specyficzny
 - Wydzielnicza immunoglobulina A (sIgA)
 - Ciekące jelito
 - Zonulina
- Histamina w kale