

ID PACIENTA:



MENO PACIENTA:



DÁTUM NARODENIA:



ID VZORKY:



ČIAROVÝ KÓD:



TESTOVANÉ DŇA:



TESTOVANÉ ANTIGÉNY:

286

TESTOVACIA METÓDA:

 FOX

LEKÁR:

DODATOČNÉ INFORMÁCIE:

Poznámka: Vnútná QC (kontrola kvality pre GD) je v požadovanom rozmedzí.

Laboratórna správa: Prehľad profilu IgG



Najvyššia nameraná koncentrácia IgG

0 - 9,99 µg/ml



Nízka hladina IgG

10 - 19,99 µg/ml



Stredná hladina IgG

≥ 20 µg/ml



Vysoká hladina IgG

Mlieko a vajce

| | | | | | |
|---|-------------|-----|---|--------------|-----|
| Byvolie mlieko | 29,29 µg/ml | ●●● | Kravske mlieko Bos d 5 * (beta-laktoglobulín) | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Camembert | 29,04 µg/ml | ●●● | Kravske mlieko Bos d 8 * (kazeín) | 32,87 µg/ml | ●●● |
| Cmar | 15,36 µg/ml | ●● | Mozzarella | 28,55 µg/ml | ●●● |
| Cottage cheese | 35,65 µg/ml | ●●● | Ovčí syr | 9,13 µg/ml | ● |
| Ementál | 26,30 µg/ml | ●●● | Ovčie mlieko | 18,96 µg/ml | ●● |
| Gouda | 27,36 µg/ml | ●●● | Parmezán | 17,94 µg/ml | ●● |
| Kozí syr | 8,31 µg/ml | ● | Prepeličie vajce | 6,81 µg/ml | ● |
| Kozie mlieko | 10,59 µg/ml | ●● | Ťavie mlieko | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Kravske mlieko | 25,42 µg/ml | ●●● | Vaječné bielko | 33,49 µg/ml | ●●● |
| Kravske mlieko Bos d 4 * (alfa-laktalbumín) | 18,27 µg/ml | ●● | Vaječné žltko | 30,76 µg/ml | ●●● |

Mäso

| | | | | | |
|---------------|--------------|---|---------------|--------------|---|
| Bravčové mäso | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Kozie mäso | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Diviak | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Králičie mäso | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Hovädzie mäso | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Kuracie mäso | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Jahňacie mäso | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Morčacie mäso | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Jelenie mäso | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Pštosie mäso | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Kačacie mäso | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Teľacie mäso | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Koňské mäso | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Zverina | ≤ 5,00 µg/ml | ● |

Ryby a morské plody

| | | | | | |
|--------------------|--------------|---|---------------------|--------------|---|
| Ančovička európska | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Mušle abalone | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Homár | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Ostriež tichomorský | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Hrebenatka | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Platesa veľká | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Chobotnica | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Pražma kráľovská | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Kalmár | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Pstruh | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Kambala | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Raja ostnatá | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Kapor | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Rak riečny | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Kaviár | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Sardinka európska | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Krab | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Sépie | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Kreveta severná | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Slávka jedlá | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Krevety mix | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Sled' atlantický | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Lastúra žiletka | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Srdcovka | ≤ 5,00 µg/ml | ● |

| | | | | | |
|----------------------|--------------|---|-------------------|--------------|---|
| Losos | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Štuka severná | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Makrela | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Treska atlantická | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Mečiar obyčajný | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Treska škrvnitá | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Merlúza (š'ukozubec) | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Tuniak | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Morský čert | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Úhor | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Morský jazyk | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Ustrica | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Mušľa venus | ≤ 5,00 µg/ml | ● | | | |

Obilniny a semená

| | | | | | |
|-----------------------|--------------|----|----------------------------------|--------------|-----|
| Amarant | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Pšenica emmer | 8,35 µg/ml | ● |
| Jačmeň | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Pšenica poľská | 12,72 µg/ml | ●● |
| Konopné semeno | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Pšenica špalda | 5,21 µg/ml | ● |
| Kukurica | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Pšeničné otruby | 6,68 µg/ml | ● |
| Ľanové semeno | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Pšeničný gliadín Tri a Gliadín * | 8,27 µg/ml | ● |
| Lepok | 16,94 µg/ml | ●● | Quinoa | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Mak | 12,56 µg/ml | ●● | Repka olejná | 38,29 µg/ml | ●●● |
| Mladá pšenica (tráva) | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Ryža | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Ovos | 7,10 µg/ml | ● | Sézam | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Píniový orech | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Slad (jačmeň) | 7,57 µg/ml | ● |
| Pohánka | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Slnečnica | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Proso | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Tekvicové semeno | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Pšenica | 11,52 µg/ml | ●● | Vlčí bôb semeno | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Pšenica durum | 7,23 µg/ml | ● | Žito | 8,50 µg/ml | ● |
| Pšenica einkorn | 9,76 µg/ml | ● | | | |

Orechy

| | | | | | |
|------------------|--------------|-----|----------------|--------------|----|
| Kešu | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Para orech | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Kokosové mlieko | 24,09 µg/ml | ●●● | Pekanový orech | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Kokosový orech | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Pistácia | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Kolový orech | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Sladký gaštan | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Lieskový orech | 28,40 µg/ml | ●●● | Tigrí orech | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Makadamový orech | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Vlašský orech | 11,64 µg/ml | ●● |
| Mandľa | ≤ 5,00 µg/ml | ● | | | |

Strukoviny

| | | | | | |
|--------------|--------------|----|-------|--------------|---|
| Arašid | 15,38 µg/ml | ●● | Hrach | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Biela fazuľa | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Sója | ≤ 5,00 µg/ml | ● |

* Molekulárny antigén

| | | | | | |
|----------------|--------------|---|----------------|--------------|---|
| Cícer | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Šošovica | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Cukrový hrášok | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Tamarind | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Fazuľa mungo | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Zelená fazuľka | ≤ 5,00 µg/ml | ● |

Ovocie

| | | | | | |
|------------------|--------------|---|---------------|--------------|---|
| Ananás | 7,46 µg/ml | ● | Jahoda | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Banán | 7,71 µg/ml | ● | Kivi | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Baza | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Liči | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Broskyňa | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Limetka | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Brusnica | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Malina | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Citrón | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Mandarinka | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Čerešňa | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Mango | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Červená ríbezľa | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Marakuja | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Čučoriedka | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Marhuľa | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Ďatľa | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Melón cukrový | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Egreš | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Moruša | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Figa | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Nektarinka | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Granátové jablko | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Ostružina | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Grapefruit | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Papája | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Hrozienko | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Physalis | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Hrozno | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Pomaranč | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Hruška | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Slivka | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Jablko | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Vodný melón | ≤ 5,00 µg/ml | ● |

Zelenina

| | | | | | |
|---------------------|--------------|-----|-----------------------|--------------|---|
| Artičok | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Kiwano | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Avokádo | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Kučeravá kapusta | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Baklažán | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Listy prhl'avy | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Bambusové výhonky | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Mangold | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Biela kapusta | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Mrkva | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Biela špargľa | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Okrúhlica | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Brokolica | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Oliva európska | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Brokolica romanesco | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Paštrnák | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Cesnak | 38,72 µg/ml | ●●● | Pažitka | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Cibuľa | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Polníček (valeriánka) | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Cuketa | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Pór | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Čakanka | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Rajčina | 9,05 µg/ml | ● |

| | | | | | |
|------------------|--------------|---|-------------------|--------------|---|
| Čakanka | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Red'kovka | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Čakanka šalátová | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Rukola | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Červená kapusta | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Ružičkový kel | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Červená repa | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Sladký zemiak | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Čínska kapusta | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Stonkový zeler | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Divoký cesnak | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Šalotka | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Fenikel (bul'va) | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Špenát | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Chren | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Tekvica hokkaido | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Kaleráb | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Tekvica muškátová | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Kapary | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Uhorka | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Kapusta | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Zeler | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Kapusta čínska | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Zemiak | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Karfiol | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Žerucha | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Kel | ≤ 5,00 µg/ml | ● | | | |

Korenie

| | | | | | |
|---|--------------|-----|------------------------------|--------------|---|
| Aníz | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Majoránka | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Bazalka | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Mäta | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Bobkový list | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Muškatový oriešok | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Citrónová tráva | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Pamajorán obyčajný (oregano) | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Estragón | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Paprika siata | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Horčica | 30,60 µg/ml | ●●● | Petržlen | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Chili (červené) | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Rasca | 7,56 µg/ml | ● |
| Jalovec (borievka) | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Rímska rasca | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Kajenské korenie | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Rozmarín | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Kardamón | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Semeno senovky | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Kari | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Šalvia | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Klinček | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Škorica | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Korenie (čierna/biele/zelené/červené/žlté) | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Tymián | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Koriander | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Vanilka | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Kôpor | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Zázvor | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Kurkuma | ≤ 5,00 µg/ml | ● | | | |

Jedlé huby

| | | | | | |
|----------------|--------------|---|-------------------------|--------------|---|
| Hliva kotúčová | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Kuriatko jedlé | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Hliva ustričná | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Plamienka zimná (enoki) | ≤ 5,00 µg/ml | ● |

| | | | | | |
|---------------|--------------|---|-----------|--------------|---|
| Hríb smrekový | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Šampiňóny | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
|---------------|--------------|---|-----------|--------------|---|

Nové potraviny

| | | | | | |
|---------------------------------|--------------|---|----------------------------|--------------|---|
| Aloe | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Mandľové mlieko | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Arónia | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Múčiar obyčajný | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Baobab | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Požltový (svetlicový) olej | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Ginko | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Riasa nori | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Guarana | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Riasa wakame | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Chia semienka | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Saranča sťahovavé | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Chlorella | 8,37 µg/ml | ● | Spirulina | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Koreň lopúchu väčšieho | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Svrček domový | 7,22 µg/ml | ● |
| Koreň púpavy | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Tapioka | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Koreň žeruchy peruánskej (maka) | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Ženšen | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Koreňové hl'uzy yaconu | ≤ 5,00 µg/ml | ● | | | |

Káva a čaj

| | | | | | |
|-------------|--------------|---|---------------|--------------|---|
| Čaj, čierny | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Kakao | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Čaj, zelený | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Káva | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Harmanček | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Mäta pieporná | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Ibištek | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Moringa | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Jazmín | ≤ 5,00 µg/ml | ● | | | |

Iné

| | | | | | |
|------------------------------------|--------------|----|---------------------|--------------|---|
| Agar agar | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Med | 9,23 µg/ml | ● |
| Aspergillus niger | 7,10 µg/ml | ● | Pekárske droždie | 5,92 µg/ml | ● |
| Bazový kvet | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Pivovarské kvasnice | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
| Chmeľ | ≤ 5,00 µg/ml | ● | Trstinový cukor | 7,49 µg/ml | ● |
| M-transglutamináza, mäsové lepidlo | 14,38 µg/ml | ●● | | | |

CCD

| | | |
|-------------------|--------------|---|
| Ľudský laktoferín | ≤ 5,00 µg/ml | ● |
|-------------------|--------------|---|

ODOBRATÉ

VYTLAČENÉ (DŇA)

;

Počet testovaných zdrojov potravín:

283



MLIEKO A VAJCE

17

Byvolie mlieko, camembert, cmar, cottage cheese, ementál, gouda, kozie mlieko, kozí syr, kravské mlieko, mozzarella, ovčie mlieko, ovčí syr, parmezán, prepeličie vajce, vaječný bielok, vaječný žltok, ťavie mlieko



ZELENINA

51

Artičok, avokádo, baklažán, bambusové výhonky, batat, brokolica, brokolica romanesco, cesnak, cesnak medvedí, cibuľa, cuketa, čakanka, čakanka šalátová, čakanka štrbáková, fenikel, chren, kaleráb, kapara, kapusta biela, kapusta červená, kapusta čínska, kapusta hlávková, kapusta pak choi, karfiol, kel, kiwano, mangold, mrkva, okrúhlica, oliva, paštrnák, pažítka, potočnica, pór, príhľava dvojdomá, rajčina, red'kovka, repa, rukola, ružičkový kel, šalotka, špargľa biela, špenát, tekvica hokkaido, tekvica muškátová, uhorka, valeriánka poľná, zemiak, zeler bul'va, zeler stonkový



MÄSO

14

Bravčové, diviacie, hovädzie, jahňacie, jelenie, kačacie, kozie, konské, králičie, kuracie, morčacie, pštosie, teľacie, zverina



RYBY A MORSKÉ PLODY

37

Abalone (morský ulitník), čert morský, hrebenatka, homár, chobotnica, kalmár, kambala veľká, kapor, kaviár, krab, makrela, mušle mix, mušľa venus, krevetka severná, lastúrník žiletka, losos, mečiar obyčajný, merlúza, platesa veľká, pražma kráľovská, pstruh, raja ostnatá, rak riečny, sardela európska, sardinka európska, sebastes skalný, sépia, slávka jedlá, sled' obyčajný, solea (morský jazyk), srdcovka, šťuka severná, treska, treska obyčajná, tuniak, ustrica, úhor



KORENIE

31

Aníz, bazalka, bobkový list, borievka, citrónová tráva, chilli červené, horčica, kardamón, kari, kayenské korenie, klinček, korenie (čierné, biele, zelené, červené, žlté), koriander, kôpor, kurkuma, majoránka, mäta, muškátový oriešok, oregano, palina dračia, paprika, petržlen, rasca, rasca rímska, rozmarín, senovka grécka, šalvia, škoricca, tymián, vanilka, zázvor



OBILNINY A SEMENÁ

29

Amarant, dyňové semeno, jačmeň, konopné semeno, kukurica, lepok, lupina (vlčí bôb), ľanové semeno, mak, mladá pšenica, ovos, piniový orech, pohánka, proso, pšenica, pšenica durum, pšenica einkorn, pšenica emmer, pšenica španielska, pšeničné otruby, quinoa, ryža, repka, sezam, slad (jačmeň), slnečnica, špalda, žito



JEDLÉ HUBY

6

Enoki (plamienka zimná), hliva kotúčová, hliva ustricová, hrib, kariatko jedlé, šampiňón dvojjvýtrusný



NOVÉ POTRAVINY

21

Aloe, arónia, baobab, chia semienko, chlorela, ginko, guarana, lopúch väčší koreň, maca (žerucha peruánska), mandľové mlieko, múčiar obyčajný, požitkový olej, púpava koreň, riasa nori, riasa wakame, saranča s'ahovavé, spirulina, svrček domový, tapioka, ženšen, Yacón koreň



ORECHY

13

Gaštan, kešu, kokosové mlieko, kokosový orech, kolový orech, lieskový orech, makadamový orech, mandle, para orech, pekanový orech, pistácie, tigrie orechy (zemné mandle), vlašský orech



KÁVA A ČAJ

9

Čaj čierny, čaj zelený, harmanček, ibištek, jazmín, kakao, káva, mäta pieporná, moringa



STRUKOVINY

10

Arašid, cícer, hrach cukrový, fazuľa biela, fazuľa zelená, hrach siaty, mungo, sója, šošovica, tamarind



INÉ

9

Agar agar, Aspergillus niger, bazový kvet, chmeľ, kvasnice pekárske, kvasnice pivovarské, mäsové lepidlo M-transglutamináza, med, trstinový cukor



OVOCIE

36

Ananás, banán, baza, broskyňa, brusnica, citrón, černica, čučoriedka, egreš, grapefruit, d'atl'a, granátové jablko, figa, hrozno, hrozienko, hruška, jablko, jahoda, kiwi, limetka, liči, mandarinka, malina, mango, marakuja, melón, melón vodný, marhuľa, moruša, nektarínka, papája, physalis, pomaranč, ríbezl'a, slivka, višňa

Interpretácia - Podpora

Súhrn interpretácie

Mlieko a vajcia

Byvolie mlieko

Vaša hladina IgG pre byvolie mlieko je 29,29 µg/ml.

Príznaky spojené s potravinovou intoleranciou po konzumácii byvolieho mlieka zahŕňajú nevoľnosť, bolesť žalúdka, plynatosť, kŕče, vracanie, pálenie záhy, hnačku, bolesti hlavy, podráždenosť a nervozitu.

Medzi typické potraviny, ktoré obsahujú byvolie mlieko, patria mliečne výrobky ako maslo, jogurt, syr (napr. Mozzarella) a zmrzlina.

Medzi možné alternatívy byvolieho mlieka zo zdrojov živočíšneho pôvodu patria ťavie mlieko, kozie mlieko a kravské mlieko. Medzi alternatívy rastlinného pôvodu patrí sójové mlieko, kokosové mlieko, mandľové mlieko a ryžové mlieko. Upozorňujeme, že bielkoviny v mlieku rôznych zvierat sú štrukturálne podobné bielkovinám v byvolíom mlieku. Niektorí pacienti ich môžu tolerovať, u iných sa môžu vyskytnúť podobné reakcie ako po konzumácii byvolieho mlieka.

Cmar

Vaša hladina IgG pre cmar je 15,36 µg/ml.

Príznaky spojené s potravinovou intoleranciou po konzumácii cmaru sú nevoľnosť, bolesť žalúdka, plynatosť, kŕče, nadúvanie, vracanie, pálenie záhy, hnačka, bolesti hlavy, podráždenosť a nervozita.

Medzi potraviny, ktoré zvyčajne obsahujú cmar, patria sušienky, koláče, zemiaková kaša, polievky, vyprážené kurčatá, hamburgerové žemle, kukuričný chlieb, dresingy, kokteily, palacinky, zmrzlina a smotanový syr.

Medzi možné alternatívy (nemliečne) cmaru patria potraviny na báze sóje, ako napríklad kombinácia sójového mlieka a kyseliny (napr. citrónovej šťavy alebo octu), veganská kyslá smotana a voda alebo nesladené rastlinné mlieko (napr. kokosové, mandľové alebo kešu) a kyselina (napr. citrónová šťava alebo ocot).

Camembert

Vaša hladina IgG pre camembert je 29,04 µg/ml.

Príznaky spojené s potravinovou intoleranciou po konzumácii camembertu sú nevoľnosť, bolesť žalúdka, plynatosť, kŕče, nadúvanie, vracanie, pálenie záhy, hnačka, bolesti hlavy, podráždenosť a nervozita.

Potravinárske výrobky a jedlá, ktoré zvyčajne obsahujú camembert, sú šaláty, syrové misy, hamburgery. Camembert sa často podáva vo francúzskej kuchyni.

Medzi možné nemliečne alternatívy camembertu patria náhrady na báze kešu.

Cottage cheese

Vaša hladina IgG pre cottage cheese je 35,65 µg/ml.

Príznaky spojené s potravinovou intoleranciou po konzumácii tvarohu sú nevoľnosť, bolesť žalúdka, plynatosť, kŕče, nadúvanie, vracanie, pálenie záhy, hnačka, bolesti hlavy, podráždenosť a nervozita.

Medzi potraviny a jedlá, ktoré zvyčajne obsahujú tvaroh, patria raňajkové misy, dipy, palacinky, vaječné jedlá, cestoviny a sendviče.

Medzi možné nemliečne alternatívy tvarohu patrí tvrdé tofu (rozdrvené) alebo náhrady na báze kešu.

Kravské mlieko

Vaša hladina IgG pre kravské mlieko je 25,42 µg/ml.

Príznaky spojené s potravinovou intoleranciou po konzumácii kravského mlieka sú nevoľnosť, bolesť žalúdka, plynatosť, kŕče,

nadúvanie, vracanie, pálenie záhy, hnačka, bolesti hlavy, podráždenosť a nervozita.

Medzi potraviny a jedlá, ktoré obsahujú kravské mlieko, patria mliečne výrobky ako je maslo, syr, šľahačka, kyslá smotana, puding, jogurt a zmrzlina. Bielkoviny z kravského mlieka sú často obsiahnuté v strúhanke, chlebe, sušienkach, krekoch, koláčoch, cestovinách, zmesiach na koláče, cereáliách, čokoláde, smotane do kávy, müsli tyčinkách, margaríne, zemiakovej kaši a šalátových dresingoch. Na etiketách potravín sa mliečne bielkoviny môžu označovať ako umelé maslo, syrová príchuť, kazeín, diacetyl, tvaroh, ghí, hydrolyzáty, laktalbumín, laktóza, recaldent, syridlo, tagatóza alebo srvátka.

Medzi možné alternatívy kravského mlieka zo zdrojov živočíšneho pôvodu patria kozie mlieko, ťavie mlieko, ovčie mlieko a byvolie mlieko. Medzi rastlinné alternatívy patria kokosové mlieko, ryžové mlieko, sójové mlieko, mandľové mlieko a ovsené mlieko. Upozorňujeme, že bielkoviny v mlieku rôznych zvierat sú štrukturálne podobné bielkovinám v kravskom mlieku. Niektorí pacienti ich môžu tolerovať, u iných sa môžu vyskytnúť podobné reakcie ako po konzumácii kravského mlieka.

Vaječný bielok

Vaša hladina IgG pre vaječný bielok je 33,49 µg/ml.

Príznaky spojené s potravinovou intoleranciou po konzumácii vaječného bielka sú nevoľnosť, bolesť žalúdka, plynatosť, kŕče, nadúvanie, vracanie, pálenie záhy, hnačka, bolesti hlavy, podráždenosť a nervozita.

Potravinárske výrobky a pokrmy, ktoré obsahujú vaječné bielky, zahŕňajú všetky druhy vaječných jedál (omeleta, volské oko, praženica atď.), ako aj zapekané a obalované potraviny, šalátové dresingy, krémové koláče, krémové zákusky z odpaľovaného cesta, palacinky, vafle, krémy, pudingy, marshmallows, marcipán, majonézu, sekanú, mäsové guľky, pusinky, polevy, cestoviny, omáčky, suflé, surimi a v niektorých prípadoch aj víno. Na etiketách potravín sa vaječné bielkoviny môžu označovať ako albumín, globulín, lecitín, livetín, lyzozým, ovalbumín, ovaglobulín, ovomucín, ovovitelin alebo vitelin.

Medzi možné alternatívy vaječných bielkov patria aquafaba (tekutina, ktorá sa nachádza v konzervovanom cícere alebo fazuli) na výrobu pusiniek a marshmallows. Ak sa na pridanie vlhkosti do pečiva používa celé vajce, možnou alternatívou je roztláčený banán. Ak chcete, aby bolo pečivo ťažšie a hustejšie, vhodnou alternatívou vajec sú mleté ľanové semienka a chia semienka. Ak sa vajce používa ako kypriaci prostriedok, ako náhrada za jedno vajce sa hodí 1/4 šálky vody sýtenej oxidom uhličitým. Ako náhrada praženice sa môže použiť hodvábné tofu (silken).

Vaječný žltok

Vaša hladina IgG pre vaječný žltok je 30,76 µg/ml.

Príznaky spojené s potravinovou intoleranciou po konzumácii vaječného žltka sú nevoľnosť, bolesť žalúdka, plynatosť, kŕče, vracanie, pálenie záhy, hnačka, bolesti hlavy, podráždenosť a nervozita.

Medzi potraviny obsahujúce vaječné žltky patria všetky druhy vaječných pokrmov (omeleta, volské oko, praženica atď.) ako aj jedlá obalované v trojobale a v cestíčku, šalátové dresingy, krémové koláče, krémové zákusky z odpaľovaného cesta, palacinky, vafle, pudingy, marshmallows, marcipán, majonéza, sekaná, mäsové guľky, pusinky, poleva, cestoviny, omáčky, suflé, surimi a v niektorých prípadoch víno. Na etiketách potravín môžu byť vaječné proteíny označené ako albumín, globulín, lecitín, livetín, lyzozým, ovalbumín, ovaglobulín, ovomucín, ovovitelin alebo vitelin.

Medzi možné alternatívy vaječných žltkov patrí sójový lecitín (vedľajší produkt zo sójového oleja). Ak sa na pridanie vlhkosti do pečiva používa celé vajce, možnou alternatívou je roztláčený banán. Ak chcete, aby bolo pečivo ťažšie a hustejšie, vhodnou alternatívou vajec sú mleté ľanové semienka a semienka chia. Ak sa vajce používa ako kypriaci prostriedok, ako náhrada za jedno vajce sa hodí 1/4 šálky vody sýtenej oxidom uhličitým. Ako náhrada praženice sa používa hodvábné tofu (silken).

Ementál

Vaša hladina IgG pre ementál je 26,3 µg/ml.

Príznaky spojené s potravinovou intoleranciou po konzumácii ementálu sú nevoľnosť, bolesť žalúdka, plynatosť, kŕče, nadúvanie, vracanie, pálenie záhy, hnačka, bolesti hlavy, podráždenosť a nervozita.

Medzi potravinárske výrobky a jedlá, ktoré zvyčajne obsahujú ementál, patria gratinované syry, syrové fondue, polievky, pizza a syrové misy.

Možnými nemliečnymi alternatívami syra ementál sú vegánske náhrady syra na báze orechov (napr. kešu, makadamových) alebo sóje.

Kozie mlieko

Vaša hladina IgG pre kozie mlieko je 10,59 µg/ml.

Príznaky spojené s potravinovou intoleranciou po konzumácii kozieho mlieka sú nevoľnosť, bolesť žalúdka, plynatosť, kŕče, nadúvanie, vracanie, pálenie záhy, hnačka, bolesti hlavy, podráždenosť a nervozita.

Medzi potraviny a pokrmy, ktoré zvyčajne obsahujú kozie mlieko, patria mliečne výrobky ako je syr, maslo, zmrzlina, jogurt a cajeta (cukrovinka z kozieho karamelu).

Medzi možné alternatívy kozieho mlieka zo zdrojov živočíšneho pôvodu patria kravské mlieko, ťavie mlieko, ovčie mlieko a byvolie

mlieko. Medzi rastlinné alternatívy patria kokosové mlieko, ryžové mlieko, sójové mlieko, mandľové mlieko a ovsené mlieko. Upozorňujeme, že bielkoviny v mlieku rôznych zvierat sú štrukturálne podobné bielkovinám v kozom mlieku. Niektorí pacienti ich môžu tolerovať, u iných sa môžu vyskytnúť podobné reakcie ako po konzumácii kozieho mlieka.

Gouda

Vaša hladina IgG pre goudu je 27,36 µg/ml.

Príznaky spojené s potravinovou intoleranciou po konzumácii goudy sú nevoľnosť, bolesť žalúdka, plynatosť, kŕče, nadúvanie, vracanie, pálenie záhy, hnačka, bolesti hlavy, podráždenosť a nervozita.

Medzi potraviny a pokrmy, ktoré zvyčajne obsahujú goudu, patria syrové dipy, gratinované pokrmy, polievky, sendviče, omáčky, lasagne, pizza a syrové misy.

Možnými nemliečnymi alternatívami goudy sú veganské náhrady syrov na báze orechov (napr. kešu, makadamový) alebo sóje.

Mozzarella

Vaša hladina IgG pre mozzarellu je 28,55 µg/ml.

Príznaky spojené s potravinovou intoleranciou po konzumácii mozzareilly sú nevoľnosť, bolesť žalúdka, plynatosť, kŕče, nadúvanie, vracanie, pálenie záhy, hnačka, bolesti hlavy, podráždenosť a nervozita.

Medzi potraviny a pokrmy, ktoré zvyčajne obsahujú mozzarellu, patria pizza, lasagne, šalát caprese a ovocné šaláty.

Možnými nemliečnymi alternatívami mozzareilly sú veganské náhrady syrov na báze kešu alebo ryžového mlieka.

Parmezán

Vaša hladina IgG pre parmezán je 17,94 µg/ml.

Príznaky spojené s potravinovou intoleranciou po konzumácii parmezánu sú nevoľnosť, bolesť žalúdka, plynatosť, kŕče, nadúvanie, vracanie, pálenie záhy, hnačka, bolesti hlavy, podráždenosť a nervozita.

Medzi potraviny a pokrmy, ktoré zvyčajne obsahujú parmezán, patria pizza, lasagne, šalát caesar, polievky a syrové misy.

Možnými nemliečnymi alternatívami parmezánu sú náhrady syrov na báze sóje a nutričných kvasníc.

Ovčie mlieko

Vaša hladina IgG pre ovčie mlieko je 18,96 µg/ml.

Príznaky spojené s potravinovou intoleranciou po konzumácii ovčieho mlieka sú nevoľnosť, bolesť žalúdka, plynatosť, kŕče, nadúvanie, vracanie, pálenie záhy, hnačka, bolesti hlavy, podráždenosť a nervozita.

Medzi potraviny a jedlá, ktoré obsahujú ovčie mlieko, patria obľúbené syry ako feta (grécky), ricotta (taliansky) a roquefort (francúzsky).

Medzi možné alternatívy ovčieho mlieka zo zdrojov živočíšneho pôvodu patria kravské mlieko, ťavie mlieko, kozie mlieko a byvolie mlieko. Medzi rastlinné alternatívy patria kokosové mlieko, ryžové mlieko, sójové mlieko, mandľové mlieko a ovsené mlieko.

Upozorňujeme, že bielkoviny v mlieku rôznych zvierat sú štrukturálne podobné bielkovinám v ovčom mlieku. Niektorí pacienti ich môžu tolerovať, u iných sa môžu vyskytnúť podobné reakcie ako po konzumácii ovčieho mlieka.

Obilniny & semená

Lepok

Vaša hladina IgG pre lepok je 16,94 µg/ml.

Príznaky spojené s potravinovou intoleranciou po konzumácii lepku sú nevoľnosť, bolesť žalúdka, plynatosť, kŕče, vracanie, pálenie záhy, hnačka, bolesti hlavy, podráždenosť a nervozita.

Medzi potraviny, ktoré typicky obsahujú lepok, patria pšenica, odrody pšenice (špalda, semolinová múka, kuskus, krupica, farina, farro, kamut, einkorn, bulgur, pšeničné otruby, pšeničný škrob, emmer, seitan, grahamová múka, žito, jačmeň), chlieb, pittas, bagel, placky, rohlíky, cestoviny, krekry, sušienky, pečivo, raňajkové cereálie, strúhanka, krutóny, všetky pívá a ležiaky. Na etiketách potravín môže byť lepok označovaný ako triticum vulgare (pšenica), triticale (kríženec pšenice a žita), hordeum vulgare (jačmeň), secale cereale (žito) a triticum spelta (špalda).

Možné alternatívy lepkových produktov sú pohánka (krúpy a múka), quinoa (zrno alebo múka), ryža (zrno alebo múka), zemiaková múka, sójová múka, cícerová múka, kukurica, amarant, proso, bezlepkový ovos, cirok a tapioka. Bezlepkové alternatívy cestovín sú vyrobené z hrachu, šošovice, kukurice, ryže alebo pohánky. Zeleninové cestoviny sa vyrábajú z cukety, mrkvy alebo tekvice.

Pšenica poľská

Vaša hladina IgG pre pšenicu poľskú je 12,72 µg/ml.

Príznaky spojené s potravinovou intoleranciou po konzumácii pšenice poľskej sú nevoľnosť, bolesť žalúdka, plynatosť, kŕče, vracanie, pálenie záhy, hnačka, bolesti hlavy, podráždenosť a nervozita.

* Molekulárny antigén

Medzi potraviny, ktoré typicky obsahujú pšenicu poľskú a múku z pšenice poľskej, patria pilyfy, rizotá, šaláty, chlieb a pečivo.

Možné alternatívy múky z pšenice poľskej sú mandľová múka, pohánková múka, ciroková múka, amarantová múka, teffová múka, marantová múka (arrow root), múka z hnedej ryže a ovsená múka.

Mak

Vaša hladina IgG pre mak je 12,56 µg/ml.

Príznaky spojené s potravinovou intoleranciou po konzumácii maku sú nevoľnosť, bolesť žalúdka, plynatosť, kŕče, vracanie, pálenie záhy, hnačka, bolesti hlavy, podráždenosť a nervozita.

Medzi potraviny, ktoré môžu obsahovať mak, patria bagle, chlieb, koláče, muffiny, müsli a šalátové dresingy.

Možné alternatívy maku sú čierne sezamové semienka a chia semienka.

Repka olejná

Vaša hladina IgG pre repku olejnú je 38,29 µg/ml.

Príznaky spojené s potravinovou intoleranciou po konzumácii repky olejnej sú nevoľnosť, bolesť žalúdka, plynatosť, kŕče, vracanie, pálenie záhy, hnačka, bolesti hlavy, podráždenosť a nervozita.

Potravinársky produkt z repkových semienok je repkový olej.

Možné alternatívy repkového oleja sú olivový olej, avokádový olej a olej z tekvicových jadriek.

Pšenica

Vaša hladina IgG pre pšenicu je 11,52 µg/ml.

Príznaky spojené s potravinovou intoleranciou po konzumácii pšenice sú nevoľnosť, bolesť žalúdka, plynatosť, kŕče, vracanie, pálenie záhy, hnačka, bolesti hlavy, podráždenosť a nervozita.

Medzi potraviny, ktoré obvykle obsahujú pšenicu a pšeničnú múku, patria chlieb, strúhanka, raňajkové cereálie, bulgur, sušienky, kuskus, kreky, lievance, durum, einkorn, emmer, farina, farro, kamut, slad, seitan, krupica, koláčiky, palacinky, pizza, cestoviny a pečivo. Na etiketách potravín môže byť pšenica označovaná ako bromovaná múka, obilný extrakt, krekrová múčka, hydrolyzovaný rastlinný proteín, hydrolyzovaný pšeničný proteín, matzoh, glutamát sodný (MSG) a tritikale. Pšenica sa niekedy vyskytuje v umelých príchuťiach, karamelovom farbive, dextríne, potravinárskom škrobe, glukózovom sirupe, maltodextríne, sójovej omáčke, surimi, texturovanej rastlinnej bielkovine a rastlinnej gume.

Možné alternatívy pšenice sú amarant, pohánka, proso, quinoa a teff.

Orechy

Kokosové mlieko

Vaša hladina IgG pre kokosové mlieko je 24,09 µg/ml.

Príznaky spojené s potravinovou intoleranciou po konzumácii kokosového mlieka sú nevoľnosť, bolesť žalúdka, plynatosť, kŕče, vracanie, pálenie záhy, hnačka, bolesti hlavy, podráždenosť a nervozita.

Medzi potraviny, ktoré typicky obsahujú kokosové mlieko, patria kari, polievky, pudingy, kaše, zmrzlina a omáčky.

Medzi možné rastlinné alternatívy kokosového mlieka patria sójové mlieko, mandľové mlieko, kešu mlieko, ovsené mlieko, konopné mlieko a ryžové mlieko.

Lieskový orech

Vaša hladina IgG pre lieskový orech je 28,4 µg/ml.

Príznaky spojené s potravinovou intoleranciou po konzumácii lieskových orechov sú nevoľnosť, bolesť žalúdka, plynatosť, kŕče, vracanie, pálenie záhy, hnačka, bolesti hlavy, podráždenosť a nervozita.

Medzi potraviny, ktoré môžu obsahovať lieskové orechy, patria sušienky, koláče, pečivo, čokoláda, čokoládové nátierky, cukrovinky, cereálie a chlieb.

Možné alternatívy lieskových orechov sú mandle, makadamové orechy, vlašské orechy a kešu orechy. Ovos, nesolené slnečnicové a tekvicové semienka a sušené hrozienka sa dajú použiť pri pečení ako neorechová náhrada.

Vlašský orech

Vaša hladina IgG pre vlašský orech je 11,64 µg/ml.

Príznaky spojené s potravinovou intoleranciou po konzumácii vlašských orechov sú nevoľnosť, bolesť žalúdka, plynatosť, kŕče, vracanie, pálenie záhy, hnačka, bolesti hlavy, podráždenosť a nervozita.

Medzi potraviny, ktoré môžu obsahovať vlašské orechy, patria pesto omáčky, šaláty, koláče, sušienky, cukrovinky a zmrzlina.

Možné alternatívy vlašských orechov sú lieskové orechy a mandle. Nesolené slnečnicové a tekvicové semenka môžu slúžiť ako neorechová náhrada.

Strukoviny

Arašid

Vaša hladina IgG pre arašid je 15,38 µg/ml.

Príznaky spojené s potravinovou intoleranciou po konzumácii arašidov sú nevoľnosť, bolesť žalúdka, plynatosť, kŕče, vracanie, pálenie záhy, hnačka, bolesti hlavy, podráždenosť a nervozita.

Medzi potraviny, ktoré typicky obsahujú arašidy, patria arašidové maslo, arašidový olej, pečivo (napr. sušienky, cukrovinky, pečivo, koláče), zmrzlina, cereálie, müsli, študentská zmes, čili, polievky, energetické tyčinky, vegetariánske hamburgery, šaláty a šalátový dresing. Arašidy sa často používajú v africkej a ázijskej kuchyni.

Možnou alternatívou arašidov sú fazuľa (napr. cícer, čierna, pinto, lima, fava) a šošovica ako zdroj bielkovín a vlákniny. Ako snack sa môžu arašidy nahradiť rôznymi semenkami (napr. tekvicové, slnečnicové), praženými sójovými bôbmi a pečeným cícerom. Arašidový olej sa pri varení môže nahradiť repkovým olejom, slnečnicovým olejom, rastlinným olejom, olejom z vlašských orechov, mandľovým olejom a saflorovým olejom.

Zelenina

Cesnak

Vaša hladina IgG pre cesnak je 38,72 µg/ml.

Príznaky spojené s potravinovou intoleranciou po konzumácii cesnaku sú nevoľnosť, bolesť žalúdka, plynatosť, kŕče, vracanie, pálenie záhy, hnačka, bolesti hlavy, podráždenosť a nervozita.

Medzi potraviny, ktoré môžu obsahovať cesnak, patria cestoviny, polievky, dusené jedlá, omáčky, ochutené maslá a oleje, dipy, dresingy a chutney.

Možné alternatívy cesnaku sú pažitka, šalotka, cibuľa a citrónová kôra.

Korenie

Horčica

Vaša hladina IgG pre horčicu je 30,6 µg/ml.

Príznaky spojené s potravinovou intoleranciou po konzumácii horčice sú nevoľnosť, bolesť žalúdka, plynatosť, kŕče, vracanie, pálenie záhy, hnačka, bolesti hlavy, podráždenosť a nervozita.

Potraviny, kde sa využívajú horčicové semenka ako ochucovadlo, sú omáčky, kari a chutney v indickej kuchyni. Horčicová pasta sa používa do šalátových dresingov, rovnako ako do pokrmov z mäsa a rýb (ako glazúra).

Možné alternatívy horčicových semienok sú rasca a chren.

Ostatné

M-transglutamináza (mäsové lepidlo)

Vaša hladina IgG pre M-transglutaminázu je 14,38 µg/ml.

Príznaky spojené s potravinovou intoleranciou po konzumácii M-transglutaminázy sú nevoľnosť, bolesť žalúdka, plynatosť, kŕče, vracanie, pálenie záhy, hnačka, bolesti hlavy, podráždenosť a nervozita.

Medzi potraviny a jedlá, ktoré môžu obsahovať M-transglutaminázu, patria klobásy, šunka, rybie guľičky, kuracie nugetky a surimi.

Možnými alternatívami M-transglutaminázy sú želatína a karagénan (získaný z morských rias).

Ódmietnutie zodpovednosti

Prítomnosť IgG protilátok môže indikovať potravinovú intoleranciu a musí byť konzultovaná v spojení s klinickou anamnézou a výsledkami iných diagnostických testov.

Interpretačný software Raven je nástroj, ktorý pomáha v interpretácii FOX výsledkov ale nevytvára záverečnú diagnózu. Za komentáre Raven a z nich vyplývajúce diétne odporúčania nenesieme žiadnu zodpovednosť. Uvedené komentáre sú určené výhradne pre výsledky FOX testu.

(Súvislosť medzi príjmom potravy, zvýšenými hladinami IgG and chronickými poruchami bola popísaná v recenzovaných publikáciách

* Molekulárny antigén

a prípadových štúdiách. Napriek tomu sa o tomto prepojení stále debatuje vo vedeckých kruhoch a doteraz nedošlo k žiadnemu konečnému konsenzu.)