

NUTRISCREEN

Estatus Nutricional y de Estrés Oxidativo

Una correcta nutrición y frenar el proceso de envejecimiento causado por un exceso de radicales libres, son medidas preventivas que están a nuestro **alcance** con la ayuda de un laboratorio especialista.

El perfil de nutrición ha sido diseñado para conocer en un primer nivel, el estatus de estrés oxidativo y nutricional del individuo, y tras conocer los resultados analíticos, llevar a cabo las pautas y recomendaciones personalizadas más convenientes dirigidas a conseguir un estado de salud óptimo.

De que se compone el Perfil de NUTRIOX?

Comprende una serie de biomarcadores ó parámetros muy útiles, reconocidos y empleados en la medicina anti envejecimiento o preventiva:

- **Ácidos Grasos en eritrocitos.** Los ácidos grasos son necesarios para nuestro organismo. Son la principal fuente de energía para nuestro organismo, necesarios para formación de membranas celulares y la transmisión de señales eléctricas - una membrana flexible favorece el paso de los neurotransmisores en las sinapsis nerviosas -. Los ácidos grasos que no se emplean son almacenados en nuestro organismo de inmediato.

Este exceso producirá una serie de patologías muy conocidas como: **obesidad, niveles de colesterol altos y triglicéridos**, todos estos factores están ligados al riesgo de enfermedad cardiovascular. El exceso de algunos ácidos grasos son sustrato de sustancias que pueden facilitar un estado pro-inflamatorio en el organismo que está relacionado con **psoriasis, artritis, eczema atópico, colitis ulcerosa y fibromialgia**.

Una dieta rica en grasas saturadas hidrogenadas ó en omega 6 puede desencadenar una serie de procesos cardiovasculares e inflamatorios, sin embargo una alimentación rica en grasa monoinsaturadas y omega 3 puede ayudarnos a conseguir un estado de salud óptimo.

De ahí que el estudio del perfil y la composición de ácidos grasos de cada persona será una importante fuente de información de nuestro estado de salud y un punto de partida para corregir malos hábitos alimentarios si los hay.



- **Estrés Oxidativo:**

- **8-OH-Deoxiguanosina.** La lesión del DNA por los radicales libres puede inducir a mutagénesis espontáneas que pueden tener un papel importante en la carcinogénesis y envejecimiento.

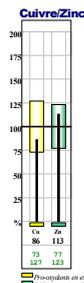
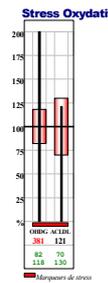
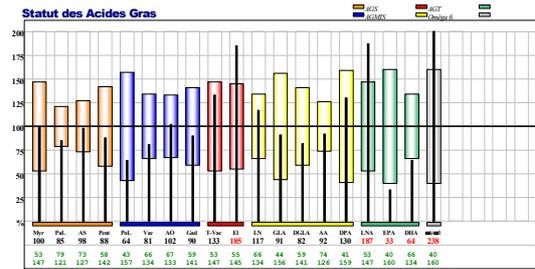
- **T-BAR.** La acción de los radicales libres sobre los ácidos grasos originan lipoperóxidos, estos productos pueden desarrollar procesos de aterosclerosis

- **La Homocisteína** constituye un factor de riesgo cardiovascular, su monitorización, puede predecir enfermedades cardiovasculares por factores de riesgo como obesidad, colesterol, hipertensión, tabaquismo ó déficit de las vitaminas del grupo B.

- **Cobre.** Es un metal pro-oxidante, su exceso acentúa el proceso de oxidación.

- **Cofactores de enzimas antioxidantes como el Cinc y Selenio** que ayudan a neutralizar y contrarrestar el mecanismo de los radicales libres y su acción sobre tejidos y células.

Modificando la dieta y cambiando de hábitos podemos evitar muchas enfermedades o corregir los síntomas de algunas ya instauradas, el perfil de nutrición y estrés oxidativo es una manera fácil y sencilla de controlar nuestro status de salud.



MUESTRA NECESARIA:

A partir de una extracción de 10 ml de sangre, separar como sigue:

- **Ac. Grasos:** 2,5 ml de sangre total en tubo EDTA tripotásico (Tapón Lila) y protegido de la luz envolviendo el tubo con papel de aluminio.
- **8-OH-Deoxiguanosina:** 10 ml de orina de la primera micción de la mañana.
- **Homocisteína y T-BAR:** 2 ml plasma (EDTA). Importante: centrifugar inmediatamente después de la extracción, separar el plasma de las células sanguíneas y congelar. Mandar congelado.
- **Selenio, Cobre y Cinc:** 2 ml de suero congelado.

RECOMENDACIONES

Realizar la extracción en ayunas.

Conservar y transportar las muestras refrigeradas ó congeladas según indica el protocolo.