



совершенно новый метод!
В ТОМСКЕ ТОЛЬКО В ЦСМ!

Современный лозунг нового дня
«ИММУНОДИЕТОЛОГИЯ!»
или с иммунной системой от всех болезней

ЗВОНИТЕ: **90-03-03** (многоканальный)

ЗАХОДИТЕ: **WWW.0370.RU**

ПИШИТЕ: **spn@0370.ru**

ПРИХОДИТЕ:

Поликлиника №6
ул. Войкова, 55

Поликлиника №2
ул. Смирнова, 30

Поликлиника №7
ул. Сибирская, 104/4

Поликлиника №3
ул. Б. Хмельницкого, 43

Поликлиника №8
ул. Киевская, 15

Поликлиника №4
ул. Бирюкова, 12

Поликлиника №9
ул. Трифонова, 226



90 основных **продуктов**
и компонентов!

Исследование
по крови!



КАЖДЫЙ ПРОДВИНУТЫЙ ЧЕЛОВЕК должен знать о собственной иммунной системе или о своем иммунитете.

Ключевыми принципами жизни успешного человека являются: здоровье, энергия, отличная работоспособность независимо от возраста. Именно все эти составляющие и определяет **иммунная система**.

Она в каждую минуту жизни борется и противостоит вирусным, бактериальным, химическим и всем прочим антигенам, охраняя наше постоянство или гомеостаз.

Но сегодня речь пойдет только о взаимоотношениях иммунной системы и нашей пищи, которая, между прочим, тоже является «антигеном»¹



антиген¹ – (*antibody-generator* -производитель антител) — это чаще белки, полисахариды, представляющие собой части бактериальных клеток, вирусов, а также собственные белки организма, макромолекулы, химические соединения, и т.д. которые стимулируют образование антител.

СЕКРЕТЫ ОТВЕТА ИММУННОЙ СИСТЕМЫ НА АНТИГЕНЫ ПИЩИ
или о наших возможностях поесть и потреблять не задумываясь...

Сколько в килограммах человек съедает продуктов в год и за среднюю жизнь **70-75 лет**?

Предлагаю подсчитать сейчас каждому, сколько он съедает ежедневно и перевести в килограммы...

Правильное пищеварение любого продукта заканчивается образованием:

- аминокислот,
- углеводов,
- жирных кислот.

Это наши основные жизненно необходимые строительные материалы для клеток и систем организма, которые не имеют характеристик антигенов.

Безжалостная статистика накопила факты, утверждающие, **что за 75 лет** гипотетической жизни человека в организм поступает **около 100 тонн продуктов** питания (около 1 тонны в год или 2- 2,7 кг в день), каждый из которых может быть потенциальным антигеном. И очень важно представлять, как происходит переваривание любого натурального продукта.

Увы, но вместе с едой в организм попадает множество *красителей, ароматизаторов, стабилизаторов, пестицидов, стимуляторов роста, антибиотиков*, которые также являются участниками пищеварения вместе с натуральными продуктами.

Иммунной системе важно ограничить доступ в системный кровоток или лимфатическую систему любого нарушителя нормального пищеварения.

А ЧТО ТАКОЕ «НОРМАЛЬНОЕ»?

НА ПРИВЫЧНУЮ ПИЩУ МОЖЕТ РАЗВИВАТЬСЯ ИММУНОЛОГИЧЕСКИЙ КОНФЛИКТ, или о том, как иммунная система объявляет войну пищевым нарушителям

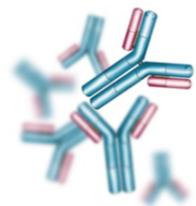
Часть №3

ИММУНОДИЕТОЛОГИЯ - диагностика и лечения в **ЦСМ**
звоните: **90-03-03**, заходите: **WWW.0370.RU**

Если любой этап пищеварения нарушается, то в системе желудочно-кишечного тракта появляются остатки пищи, которые выступают в роли злостных пищевых **антигенов**¹.

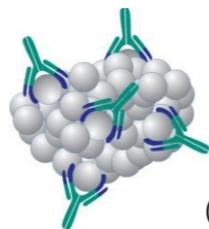
По законам работы иммунной системы, любой антиген вызывает синтез **специфических антител**² (традиционно это класс иммуноглобулинов G), целью которых является связывание со злостным антигеном в структурный комплекс или **иммунный комплекс**³ (рис. 1)

антитела² (иммуноглобулины) — особый класс гликобелков, обладающих способностью избирательно связываться с конкретными видами молекул - антигенами. Антитела используются иммунной системой для идентификации и нейтрализации чужеродных объектов. Выполняют две функции: антиген-связывающую и эффекторную (вызывают иммунный ответ).



(рис. 1)

Образование иммунных комплексов - исключительно защитная реакция иммунной системы, так как по законам иммунная система обязана вывести чужой антиген в короткие сроки, чтобы он не успел навредить всему организму (рис. 2).



(рис. 2)

В небольших количествах иммунные комплексы неопасны, для них есть «утвержденные иммунологическим законом» системы выведения из организма.

иммунный комплекс³ - это комплекс связанных между собой антигена с антителом.

Армия законного выведения иммунных комплексов: это клетки макрофаги печени, в которых они разрушаются на «неопасные» и далее утилизируются с желчью и калом; это эритроциты крови, их цель связать иммунный комплекс и отправить его в селезенку для дальнейшего разрушения; это нейтрофилы и моноциты, циркулирующие в системе медленного кровотока (т.е. в самых мелких кровеносных сосудах) и лимфатической системе.

А если количество иммунных комплексов становится большим? Основные системы выведения (печень, селезенка) перегружаются и «ломаются»... иммунные комплексы в таком случае пытаются «выйти» через новые зоны выведения: эндотелиальные клетки сосудов, клетки легких, кожи, почек – а это уже **патология!**

Высокомолекулярные иммунные комплексы существенно изменяют физико-химические свойства всех клеток. Взаимодействуя в большом количестве с рецепторами на мембранах клеток - *нарушают водный баланс, дыхание клетки и жизненную активность, ведут к набуханию и разрушению клетки (смерти: некрозу или апоптозу).*

Итогом этого продолжения являются патологические реакции и заболевания (соответственно воспаление кожных покровов, легких, почек, суставов).

Человек уже ощущает и видит проблемы со здоровьем, бежит к врачу, обвиняет инфекции, паразитов, стрессы, но никак не соизмеряет, да ему и в голову не приходит, что это итоги **скрытого пищевого иммунологического конфликта.**

А далее еще опаснее, когда все системы выведения уже заняты, иммунные комплексы циркулируют постоянно и просто застревают там, где им «захочется» во время своего путешествия в крови и лимфе.

Таким образом, «скрытый иммунологический конфликт: **продукт + антитело = иммунный комплекс**» формирует системное патологическое заболевание.

Логическая цепочка: сначала человек ест «все, что модно» и совсем не то, что ему положено как индивидууму, принадлежащему к определенному этносу с конкретной пищевой историей, с собственной и генетически заданной системой пищеварения и своими дефектами этой системы. Это приводит к «**пищевой дезадаптации**»⁴ - несоответствие рациона возможностям пищеварительной системы и систем выделения.

пищевая дезадаптация⁴ – нарушение правильного переваривания продукта имеющимися в организме человека ферментами с образованием: аминокислот, углеводов, жирных кислот.

В реальности, правильное переваривание- это процесс доведения любой пищи до элементарных «кирпичиков», из которых организм начинает строить самое себя и извлекать энергию.

«Элементарные» кирпичики (аминокислоты, углеводы, жирные кислоты, простейшие белки и пр) хотя и вызывают определенную реакцию иммунной системы (своего рода проявление работы ОТК !) но не приводят к иммунному конфликту.

Иммунный конфликт возникает, когда пищеварительная система не доводит процесс пищеварения до «элементарных кирпичиков» и в кровь (транцитоз!) попадают остатки непереваренной пищи. Вот тогда и начинается иммунный конфликт. Это и есть СПН.

А «**пищевая дезадаптация**»⁴ приводит к появлению «**скрытой пищевой непереносимости**» (СПН) или иммунному конфликту с едой, проявляющейся в виде скрытых, на первый взгляд не связанных с пищей, патологических реакций организма.

Классическая диетология игнорирует вмешательство (влияние!) иммунной системы на процессы пищеварения. Это было и есть чрезвычайно выгодно для пищевого бизнеса, допускающего производство сложных по своему составу продуктов (*сосиски с молочной сывороткой, знаменитый «фаст-фуд»*), включающих также невероятно сложную комбинацию опасных микровеществ (*красители, отвердители, консерванты и пр.*) приводящие к перегрузке иммунной системы и в конечном счете, к многочисленным хроническим заболеваниям, т.к называемым «**болезням цивилизации**».

Доводы «пищевиков» следующие: мы допускаем использование потенциально вредных веществ при

изготовлении пищевых продуктов, но ведь они у нас в микроконцентрациях, абсолютно безвредных для организма. Это полуправда, которая страшнее и много опаснее, чем ложь.

При однократном образовании «лишних иммунных комплексов», появляющихся при взаимодействии иммунной системы даже с микроколичествами вредных химических веществ, не опасно для организма. Но постоянное употребление в рационе подобных продуктов-антигенов приводит к существенному возрастанию концентрации иммунных комплексов в крови, что является первым шагом к потенциальному возникновению множества индивидуальных хронических заболеваний цивилизации: *от мигрени до ожирения.*

Черевко Н. А.
врач аллерголог-иммунолог,
доктор медицинских наук



МЫ-ТО, ЧТО МЫ ЕДИМ...

или о симптомах, связанных со «скрытой пищевой непереносимостью»

Часть №5

ИММУНОДИЕТОЛОГИЯ - диагностика и лечения в ЦСМ

звоните: **90-03-03**, заходите: **WWW.0370.RU**

Статистические данные

- **15 %** страдают от непереносимости глютена (*клейковины пшеницы и пр. злаков семейства Triticum*).
- **75 %** взрослых страдают непереносимостью белков коровьего молока (*казеин, бета лактоглобулин, бовини пр.*).
- **35 %** страдают непереносимостью тростникового сахара.
- **21%** страдают непереносимостью куриных яиц.
- **47%** страдают непереносимостью дрожжей (*выпечка, пиво, брынза, уксус, вино, соевый соус, тофу*).

В России, согласно исследованию, **54%** мужчин старше 20 страдают от лишнего веса и **15%** – от ожирения. Среди российских женщин ожирение наблюдается у **28,5%** женщин, алишний вес почти у **59%** женщин. Россия занимает 4 место в мире по ожирению нации.

В мире насчитывалось 371 млн. людей с сахарным диабетом 27 млн. больны диабетом Тип II

В Российской Федерации, по данным Государственного регистра на 01.01.2013 г. зарегистрировано **3 млн. 782 тыс. больных сахарным диабетом**, из них 325 тыс. – пациенты с СД 1 типа и 3 млн. 457 тыс. – пациенты с СД 2 типа.

По оценке специалистов Института иммунологии ФМБА России половина россиян в 2015 году уже страдает той или иной формой аллергии (это почти 70 млн). Из них - **каждый 12й** страдает бронхиальной астмой, до **35%** - аллергическим ринитом, до **15%** - аллергическим дерматитом.

* на долю **сердечно-сосудистых заболеваний** приходится **56,5%** всех смертельных исходов в стране, а абсолютные показатели смертности в России от ССЗ сегодня в 5-6 раз больше, чем на Западе.

Хронические заболевания и симптомы, часто связанные со «Скрытой Пищевой Непереносимостью»

• СКЕЛЕТНО-МЫШЕЧНЫЕ

Артриты, подагра, остеохондроз, остеопороз, остеопения, миозит.

• НЕВРОЛОГИЧЕСКИЕ

Мигрень, депрессия, расстройства памяти, нарушения сна, синдром дефицита внимания ADD/ADHD и гиперактивности у детей и взрослых, синдром хронической усталости.

• КОЖНЫЕ

дерматит, псориаз, акне, частые обострения герпеса, упорные грибковые инфекции.

• РЕСПИРАТОРНЫЕ

Хронический кашель, хронический насморк и воспаление придаточных пазух, хронический отит, частые пневмонии, тонзиллиты, бронхиты, астма

• ИММУНОЛОГИЧЕСКИЕ

Частые и длительно протекающие простудные инфекции, дрожжевая инфекция (кандидоз), грибковая инфекция, герпес, фурункулез.

• УРОГЕНИТАЛЬНЫЕ, РЕПРОДУКТИВНЫЕ

Хронические воспалительные заболевания мочеполовой сферы, невынашивание беременности, гестоз.

• ГАСТРОЭНТЕРОЛОГИЧЕСКИЕ

Боли в желудке, запоры, диаррея, вздутие, изжога, синдром раздраженной кишки (IBS), колиты, дискинезия желчевыводящих путей, кишечный полипоз, Целиакия. Болезнь Крона.

• МЕТАБОЛИЧЕСКИЕ

ожирение, диабет (Тип II). гипотиреоз, мочекаменная болезнь

«Программа Immunohealth»™ начинается с BloodScan-Test™ иммуноферментный анализ ELISA IgG на 90 пищевых антигенов.

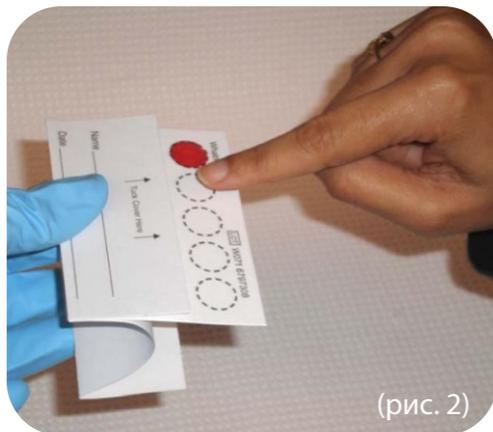
Современная, запатентованная технология исследования, основанная на иммуносорбентном ферментном анализе крови и уникальная методология обработки данных теста, позволяют с максимально возможной точностью определить на какие из продуктов питания

иммунная система постоянно вырабатывает избыточное количество антител.

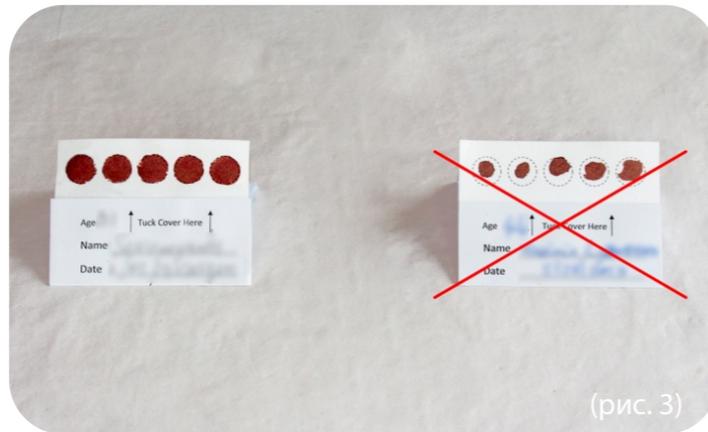
Периферическая кровь наносится на специальную абсорбционную карту (рис. 3) для сбора, хранения (рис. 1) и перемещения «сухой крови» (рис. 2)



(рис. 1)



(рис. 2)



(рис. 3)

Клинический пример объема обследования, который получаем на руки.

RED, YELLOW, & GREEN

Продукты, отмеченные красным, необходимо исключить из рациона. Продукты из желтого списка не рекомендуются к употреблению. Диета формируется только из продуктов, отмеченных зеленым цветом.

Имя: Иванов Иван Иванович
Дата: 15.01.2015

Red List

говядина
курица
баранина
креветки
банан
дыня
индейка
арахис
орех грецкий
кофе
чай черный
финики
утка
гусь
фасоль сухая
соя
перец черный
гранат
семена льна
форель речная
телятина
перец красный острый
мёд
кандида

Yellow List

Мясо и птица
свинина

Молочные пр. и яйца
моцарелла
молоко козье
брынза овечья
сыр твердый
яичный желток
яичный белок
молоко коровье
творог
кефир

Зерновые
гречка
пшеница
пшено, просо
кукуруза
рис
рожь
овёс

Орехи и семена
миндаль
фисташки
кокос
кунжут (сезам)
семена подсолнечника
фундук

Рыба и морепродукты
карась, карп
лосось
судак
хек
мидии
сельдь
треска
палтус

Овощи
лук репчатый
тыква
капуста белокачанная

Green List

хрен
горох сухой
салат латук
морковь
чеснок
редис
кабачок цуккини
перец сладкий
помидор
петрушка
огурец
баклажан

Прочее
глиадин
глутен
дрожжи пивные
дрожжи пекарские
казеин
грибы

Фрукты
апельсин
лимон
клюква
абрикос
виноград красный
персик
смородина чёрная
вишня

хурма
яблоко
арбуз
малина
клубника