

# BioDetect tests

DETECCIÓN Y PREVENCIÓN DE ENFERMEDADES

## Informe Screeningtest

**Nombre :**

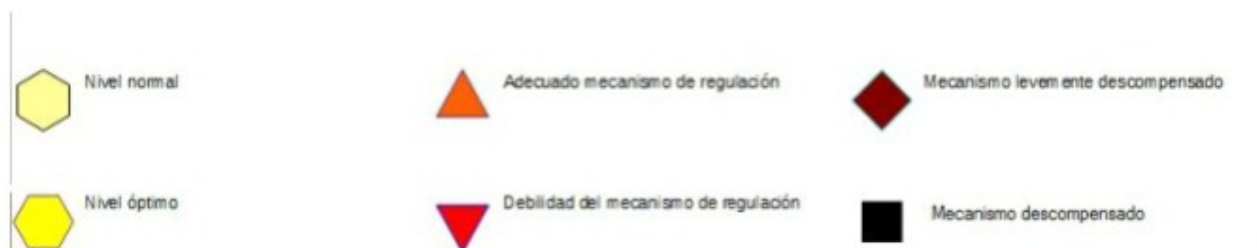
**Fecha y Hora del Análisis:**2022-07-19 17:03

**Asertividad:** 85%

Patrón de Referencia:- **Normal** + **Medianamente Anormal** ++ **Moderadamente Anormal** +++ **Severamente Anormal**

Complexión: (175cm,108kg)

*Este examen es solo de orientación y no reemplaza a una consulta médica*



El examen efectuado Arrojó el siguiente resultado:

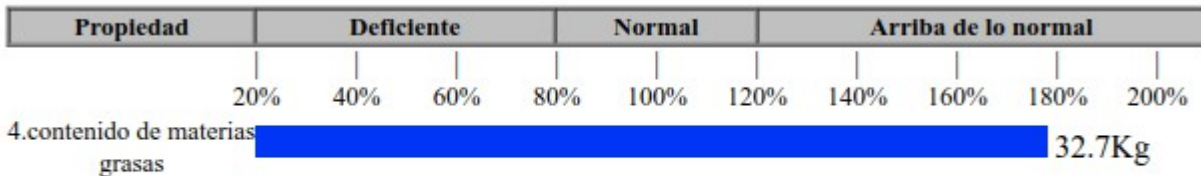
**Evaluación Integral.**

<b>Evaluación Integrada</b>				
Tipo de Músculos		bajo peso	Normal	alto peso
	Bajo Músculos	#		
	Ordinario			
	tipo músculos			
Estado nutricional		Ausente	Bueno	exceso
	Proteína			#
	Grasas			#
	Sales inorgánicas		#	
Balance alto y bajo		Bien desarrollado	Normal	Sub desarrollado
	Miembros Superiores		#	
	Las extremidades inferiores		#	
Simetría		Equilibrado	Desequilibrado	
	Miembros Superiores	#		
	Las extremidades inferiores	#		

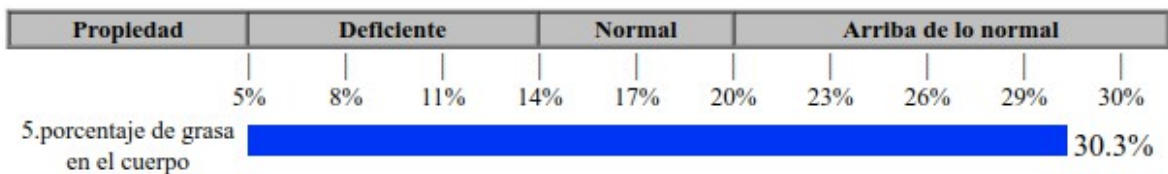
**Análisis componencial del cuerpo**

**Análisis componencial del cuerpo**

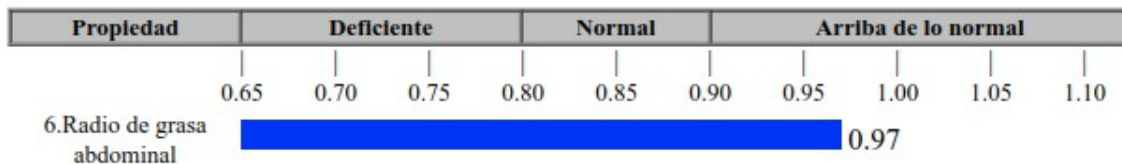
<b>Clasificación Componencial</b>	<b>Mediciones</b>	<b>Humedad del cuerpo</b>	<b>volumen muscular</b>	<b>peso corporal magro</b>	<b>Peso</b>
(1) líquido intracelular (L)	35,9				
(2) líquido extracelular(L)	18,4	(6) la humedad del cuerpo=(1)+(2)=54.3			
(3) Proteínas (Kg)	14,24	(7) El volumen muscular=(6)+(3)=68.6			
(4) sustancias inorgánicas(Kg)	6,7	(8) peso corporal magro=(7)+(4)=75.3			
(5) grasa corporal(Kg)	32,7	(9) Peso=(8)+(5)=108			



**Tenga en cuenta:** Contenido de grasa en el cuerpo humano sano: varón de 14% ~ 20%, mujeres 17% ~ 24%.



**Tenga en cuenta:** porcentaje de grasa corporal se refiere a contenido de grasa corporal con el peso.  
 Porcentaje de grasa corporal de los hombres: 14 ~ 20% es normal, el 20% -25% tiene exceso de peso, > 25% es obesidad;  
 Porcentaje de grasa corporal de las mujeres: 17% ~ 24% es normal, 25% y el 30% tiene exceso de peso, > 30% es obesidad.



**Tenga en cuenta:** Se llama radio de cintura-cadera, el cociente de la cintura con altura, (Rcc) = cint (cm) / cade (cm).

Rcc	Normal	grasa en la cintura	grasa en la cadera
Hombre	<0,9	>1,0	<1,0
Mujer	<0,8	>0,85	<0,85

Alimentación

grado de obesidad del cuerpo (ODB)	162%
Índice de masa corporal (IMC)	35.3 Kg/M2
Tasa de metabolismo basal (TMB)	2285 kcal
masa celular corporal (BCM)	50.26 Kg

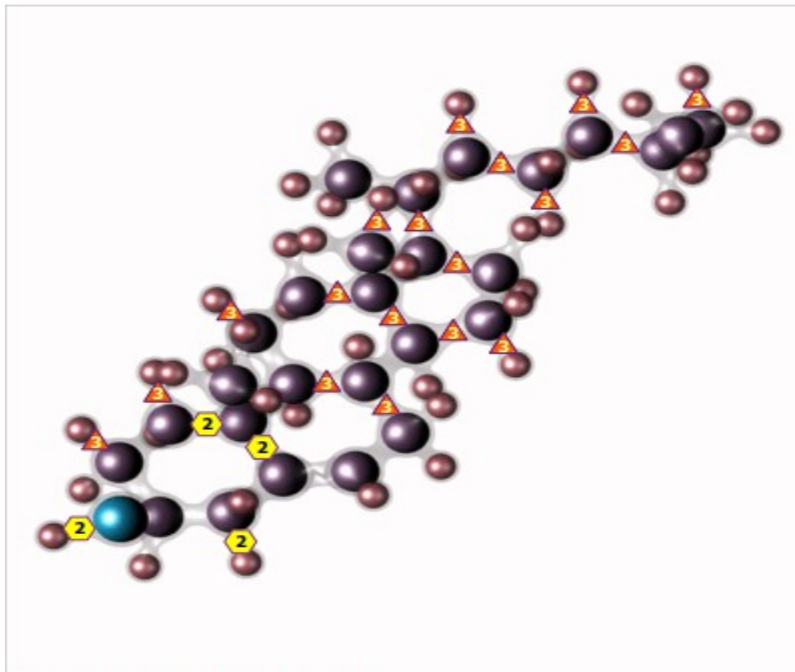
IMC - índice de masa corporal:

bajo peso	Normal	Sobrepeso	Principios de obesidad	Un nivel de la obesidad	Dos niveles de obesidad	Tres niveles de obesidad
<18,5	18,5~22,9	>=23	23~24,9	25~29,9	>30	>=40

6.formulario de evaluación del cuerpo

**formulario de evaluación del cuerpo:49.3**

declaración estándar:> = 70 significa pasar,> = 80 significa bien ,> = 90 significa excelente.



19-07-2022 COLESTERINA-COLESTEROL

**Función Gastrointestinal**

**Resultados del Análisis**

<b>Objeto Analizado</b>	<b>Rango Normal</b>	<b>Valor Obtenido</b>	<b>Resultado del Análisis</b>	
Coeficiente de Secreción de Pepsina	59.847 - 65.234	56,671	Moderadamente Anormal(++)	El estómago tiene dos tipos de glándulas de conducto; las glándulas gástricas que principalmente segregan el jugo gástrico y las glándulas cardíacas que segregan mucosidades para proteger la mucosa del cardias. El jugo gástrico incluye principalmente pepsina. Finalmente, las células parietales segregan ácido clorhídrico, es decir el llamado ácido gástrico y están localizadas en la parte inferior del estómago cerca del cardias, y contienen muchos conductos pequeños que se comunican con la cavidad glandular.
Coeficiente de Función de Peristalsis Gástrica	58.425 - 61.213	56,871	Medianamente Anormal(+)	
Coeficiente de Función de Absorción Gástrica	34.367 - 35.642	31,799	Medianamente Anormal(+)	
Coeficiente de Función de Peristalsis del Intestino Delgado	133.437 - 140.476	138,291	Normal(-)	
Coeficiente de Función de Absorción del Intestino Delgado	3.572 - 6.483	3,244	Medianamente Anormal(+)	



19-07-2022 ESOFAGO: VISION FRONTAL



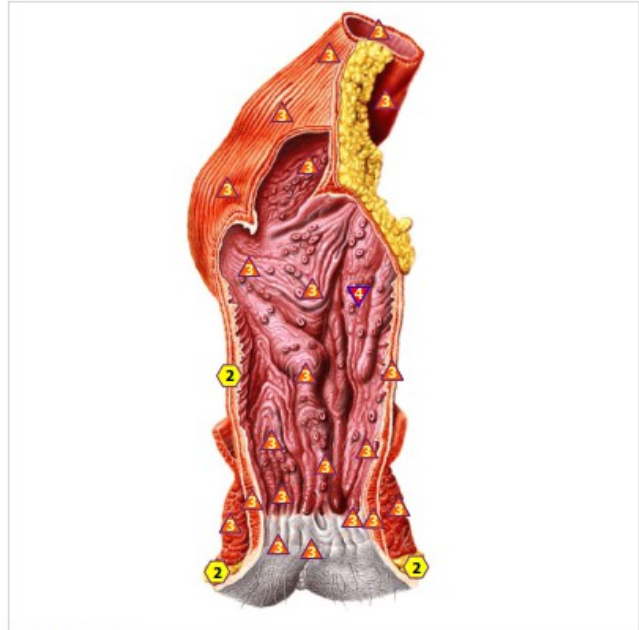
19-07-2022 PARED ANTERIOR DEL ESTOMAGO



19-07-2022 PARED POSTERIOR DEL ESTOMAGO



19-07-2022 INTESTINO



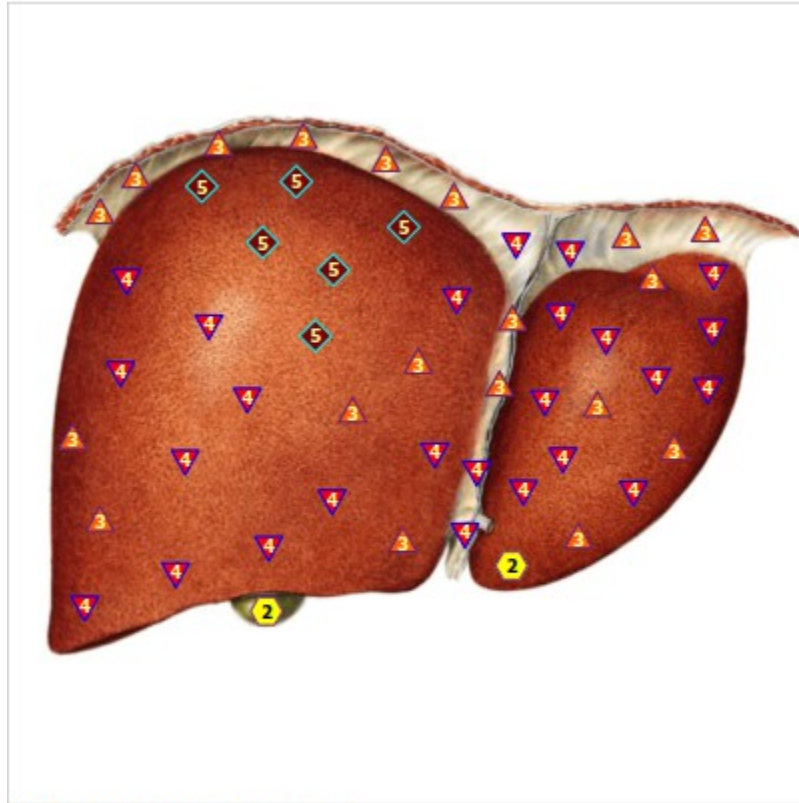
19-07-2022 RECTO

**Función Hepática**

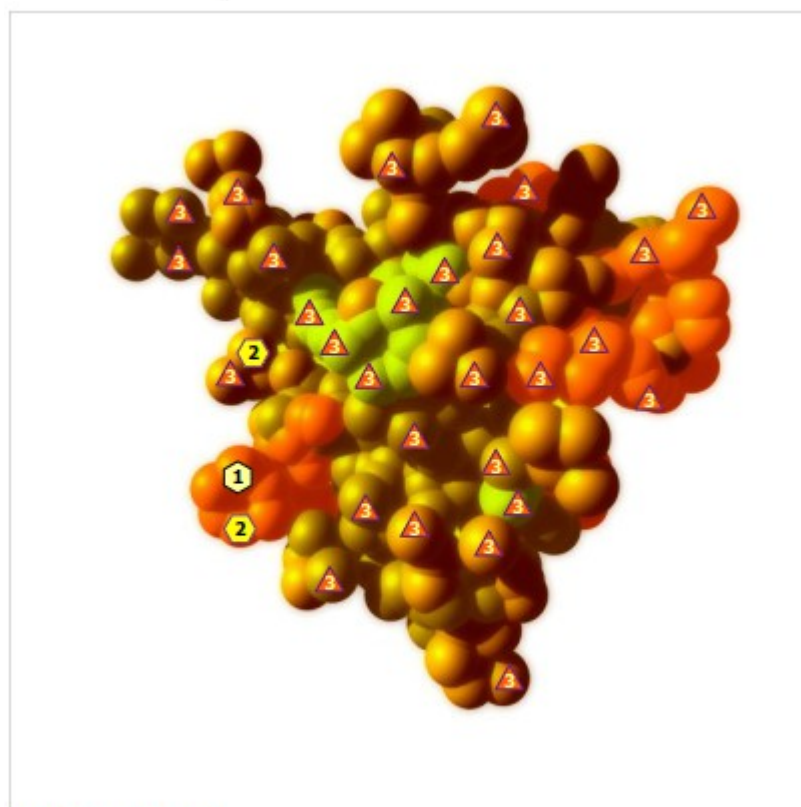
**Resultados del Análisis**

<b>Objeto Analizado</b>	<b>Rango Normal</b>	<b>Valor Obtenido</b>	<b>Resultado del Análisis</b>	
Metabolismo de las proteínas	116.34 - 220.621	162,433	Normal(-)	
Función de producción de energía	0.713 - 0.992	0,814	Normal(-)	
Función de Desintoxicación	0.202 - 0.991	0,572	Normal(-)	
Función de Secreción de Bilis	0.432 - 0.826	0,362	Medianamente Anormal(+)	
Contenido de Grasa en el Hígado	0.097 - 0.419	0,703	Severamente Anormal(+++)	El termino hígado graso o esteatosis hepática se refiere a una enfermedad del hígado caracterizada por acumulación de ácidos grasos y triglicéridos en las células hepáticas. La acumulación de grasa en los hepatocitos puede llevar a inflamación hepática, con la posibilidad de desarrollar fibrosis y finalmente terminar en un daño hepático crónico (cirrosis). Hay algunos mecanismos que se han demostrado muy importantes en el desarrollo de la enfermedad como son: Resistencia a la insulina, estrés oxidativo y liberación de citocinas. El hígado graso se asocia a los siguientes factores de riesgo: Obesidad, Diabetes, Hipercolesterolemia e Hipertrigliceridemia.





19-07-2022 HIGADO, VISION FRONTAL



19-07-2022 INSULINA

**Obesidad**

Objeto Analizado	Rango Normal	Valor Obtenido	Resultado del Análisis	
Coeficiente Anormal de Metabolismo Lipídico	1,992 - 3,713	0,568	Severamente Anormal(+++)	<p>Metabolismo lipídico anormal, puede ser posiblemente congénito, o adquirido a través de factores que excretan las sustancias lipídicas anormales y sus metabolitos producido por la sangre u otros tejidos u órganos. Metabolismo lipídico es regulado por la genética, neural, fluidos del cuerpo, hormonas, enzimas, y tejidos del hígado y órganos pueden ser causantes cuando estos factores tienen un metabolismo lipídico anormal, y por cambios fisiológicos. Síntomas específicos, incluyen hipelipoproteíemia, padecimientos que producen almacenamiento de lípidos, obesidad, hígado graso etc.</p>

<p>Coefficiente de anormalidad de tejido adiposo marrón</p>	<p>2,791 - 4,202</p>	<p>1,746</p>	<p>Moderadamente Anormal(++)</p>	<p>El tejido adiposo marrón es la función termogénica de los órganos, cuando el organismo presenta una estimulación de ingesta o de frío, las células de grasa marrones, queman grasa, y determinan el nivel del metabolismo de la grasa. Ambos casos son conocidos ya que la ingesta inducida por calor y/o frío produce calor. El tejido adiposo marrón que causa termogénesis esta directamente envuelto en la regulación total de calor corporal, el exceso de calor corporal es distribuido hacia el metabolismo lo que causa un balance. La termogénesis del tejido adiposo marrón causa el balance nutricional del organismo, ya que previene la obesidad.</p>
<p>Coefficiente de Hiperinsulinemia</p>	<p>0,097 - 0,215</p>	<p>0,373</p>	<p>Medianamente Anormal(+)</p>	
<p>Coefficiente Anormal del Núcleo Hipotalámico</p>	<p>0,332 - 0,626</p>	<p>0,37</p>	<p>Normal(-)</p>	
<p>Coefficiente anormal de contenido de triglicéridos</p>	<p>1,341 - 1,991</p>	<p>5,28</p>	<p>Moderadamente Anormal(++)</p>	<p>El consumo excesivo de calorías que provienen de la comida, se convierte en energía la cual es requerida y se divide en el hígado, y en glicógeno en la forma de almacenamiento, casi completamente convertido en grasa corporal. Mayormente como triglicéridos, debido a las reservas limitadas de glicógeno, Ese consumo recurrente y excesivo de grasas y carbohidratos, la síntesis de grasa es acelerada y es la causa mas común de obesidad.</p>

**Test Fisiológico:**

**Aminoácidos**

**Resultados del Análisis**

Objeto Analizado	Rango Normal	Valor Obtenido	Resultado del Análisis	
Lisina	0.253 - 0.659	0,808	Medianamente Anormal(+)	
Triptófano	2.374 - 3.709	6,204	Moderadamente Anormal(++)	<p>Promueve la producción de jugos gástricos y pancreáticos además es un importante neurotransmisor en el cerebro que ayuda a la duración del sueño, y es un fuerte vasoconstrictor. Está en muchos tejidos, incluyendo las plaquetas y las células de la mucosa intestinal. Como aminoácido esencial ayuda a que el organismo elabore sus propias proteínas. El triptófano es esencial para que la glándula pineal segregue la melatonina, que es una hormona cerebral. Favorece el sueño, ya que la serotonina es precursora de la hormona melatonina, vital para regular el ciclo diario de sueño-vigilia.</p>
Fenilalanina	0.731 - 1.307	0,97	Normal(-)	
Metionina	0.432 - 0.826	0,776	Normal(-)	

Treonina	0.422 - 0.817	0,617	Normal(-)	
Isoleucina	1.831 - 3.248	1,952	Normal(-)	
Leucina	2.073 - 4.579	2,221	Normal(-)	
Valina	2.012 - 4.892	4,054	Normal(-)	
Histidina	2.903 - 4.012	2,984	Normal(-)	
Arginina	0.710 - 1.209	1,808	Medianamente Anormal(+)	

### Evaluación vitaminas

#### Oligoelementos

<b>Objeto Analizado</b>	<b>Rango Normal</b>	<b>Valor Obtenido</b>	<b>Resultado del Análisis</b>	
Ca	61.431 - 78.329	57,52	Medianamente Anormal(+)	
Fe	66.432 - 73.246	61,975	Moderadamente Anormal(++)	El Hierro participa en la formación de la hemoglobina y de los glóbulos rojos, así como en la actividad enzimática del organismo. Las reservas de este mineral se encuentran en el hígado, el bazo y la médula ósea. La falta de hierro en el organismo puede producir mala síntesis proteica, deficiencia inmunitaria, aumento del ácido láctico, aumento de noradrenalina, menor compensación de enfermedades cardiopulmonares y anemia.
Zn	1.143 - 1.989	1,109	Medianamente Anormal(+)	
Se	0.847 - 2.045	1,698	Normal(-)	
Pb	0.842 - 1.643	0,857	Normal(-)	
Vitamina A	0.346 - 0.401	0,38	Normal(-)	

Vitamina C	4.543 - 5.023	3,214	Moderadamente Anormal(++)	Entre las principales funciones de la vitamina C están la de mejorar la inmunidad contra las enfermedades y proteger los capilares, prevenir el escorbuto y promover la curación de heridas. La vitamina C mejora la visión y ejerce función preventiva ante la aparición de cataratas o glaucoma, es antioxidante, por lo que neutraliza los radicales libres, evitando así el daño que los mismos generan en el organismo, disminuye los niveles de tensión arterial y previene la aparición de enfermedades vasculares. Igualmente repara y mantiene cartílagos, huesos y dientes.
Vitamina E	4.826 - 6.013	5,569	Normal(-)	
Vitamina K	0.717 - 1.486	0,517	Moderadamente Anormal(++)	La vitamina K es una vitamina importante para promover la coagulación normal de la sangre y el crecimiento óseo. El cuerpo humano tiene poca vitamina K, pero puede mantener el funcionamiento normal de la coagulación sanguínea, reducir el sangrado abundante en el período fisiológico y prevenir el sangrado interno y hemorroides.
Vitamina B1	2.124 - 4.192	2,992	Normal(-)	
Vitamina B2	1.549 - 2.213	1,445	Medianamente Anormal(+)	
Ácido Fólico	1.449 - 2.246	1,851	Normal(-)	
Vitamina B3	14.477 - 21.348	18,769	Normal(-)	
Vitamina B6	0.824 - 1.942	1,483	Normal(-)	
Vitamina B12	6.428 - 21.396	11,676	Normal(-)	
Vitamina D3	5.327 - 7.109	6,133	Normal(-)	

- **Intolerancia alimenticia**

**Índice de Intolerancia:**

- **Café**
- **Café Árabe**
- **Chocolates**
- **Ácido dicraciánico Presente en licores blancos (pisco, vino blanco, martín, vodka, etc.)**
- **Menta**
- **Tomates**
- **Salsa de tomate**
- **Vinagre**
- **Ajo**
- **Cebolla**
- **Pomelos**
- **Limonos**
- **Kiwi**
- **Mangos**
- **Pimienta**
- **Ají de color**
- **Curry**
- **Sensibilidad al fosfato se encuentra en bebidas gaseosas**
- **Té cargado**
- **Coca Cola**
- **Duraznos**
- **Peras**
- **Leche de vaca**
- **Limón**
- **Carne de cerdo**
- **Carne de cordero**
- **Salame**
- **Grasa vegetal II**      **Mantequilla, manteca, margarina dura, chocolate, coco.**
- **Grasa vegetal III**      **Mantequilla, manteca, margarina dura, chocolate, coco.**
- **Mostaza**
- **Ciruelas**
- **Habas**
- **Repollo**

- **Coliflor**
- **Coles de Bruselas**
- **Cacao**
- **Plátano**
- **Melón**
- **Higos**
- **Castañas**
- **Nitrito de sodio se agrega habitualmente al tocino, el jamón, los hot dogs, el fiambre de cerdo, el pescado ahumado y la carne en conserva para estabilizar el color rojo y potenciar el sabor**
- **Leche de vaca**
- **Productos lácteos**
- **Sodio sulfato Se encuentra en quesos maduros y vino tinto ácido**
- **Arenque**
- **Atún**
- **Sardina**
- **Trioleína Presente en alimentos fritos**
- **Arvejas**
- **Lentejas**
- **Porotos**
- **Soya**
- **Pechuga de Pollo**
- **Pechuga de Pavo**
- **Vienesas de pavo**
- **Salmón**
- **Bacalao**
- **Carne de vacuno**
- **Almendras**
- **Camarón**
- **Yema de huevo**
- **Aceite de oliva**
- **Aceitunas**
- **Garbanzos**
- **Clara de huevo**
- **Cerezas**
- **Uva**
- **Damascos**



- **Palta**
- **Avena**
- **Leche de almendra**
- **Anchoas**
- **Espinacas**
- **Berenjena**
- **Cebada**
- **Ostiones**
- **Langosta**
- **Jaiba**
- **Leche de cabra**
- **Cloruro de sodio-sal**
- **Glutamato monosódico es un aminoácido que se usa para realzar el sabor de sopas, aderezos de ensalada, papas fritas, alimentos congelados y comida de restaurantes. Se lo suele asociar con la comida asiática y los saborizantes.**
- **Ácido benzoico y resina El ácido benzoico y sus derivados sólo se pueden utilizar para conservar alimentos con un pH ácido. Protege sobre todo contra el moho (también las variantes que producen las aflatoxinas) y fermentaciones no deseadas. A veces se utiliza conjuntamente con el dióxido de azufre (SO<sub>2</sub>) o los sulfitos para atacar un espectro más amplio de microorganismos. El ácido benzoico se encuentra presente en forma natural en algunos vegetales, como la canela o las ciruelas por ejemplo. Esta sustancia se encuentra naturalmente en las semillas del damasco (albaricoque, chabacano), manzana, uva, sandías, ciertas nueces y, particularmente en las almendras.**

Atentamente,

**BIODETEC TEST**

*Este examen es solo de orientación y no reemplaza a una consulta médica*