



CALDERÓN

CENTRO DIAGNÓSTICO

C/ Colón, 37 12001 CASTELLÓN Tel 964 22 02 16 Fax 964 23 14 97
j.calderon@laboratoriocalderon.com

CENTRO PERIFÉRICO DE TOMA DE MUESTRAS:

El Plá, 32 -1 12200 Onda (Castellón) Tfno. 964 771 025

www.laboratoriocalderon.com

Nº de petición: **398888** Fecha de recepción: **16/12/2014**

BIOQUÍMICA

ÁCIDOS GRASOS FRACCIONADOS ERITROCITARIOS

La prueba de ácidos grasos fraccionados eritrocitarios aporta una información muy interesante sobre la calidad de la alimentación y el metabolismo de cada individuo. Aunque su interpretación no reviste una excesiva dificultad, es aconsejable que la confección de la dieta individualizada sea llevada a cabo por un profesional, quien deberá tener en cuenta los resultados analíticos obtenidos en esta prueba y asociarlos al tratamiento según la patología de cada paciente.

Ácidos grasos poliinsaturados Omega 3

ÁCIDO EICOSAPENTANOICO (EPA) 2,13 %

V. normales: (4,00 - 10,00) %
Acción antiinflamatoria, anticoagulante y antivasoconstrictora
Alcanzar el nivel de 4% tiene gran importancia para conseguir el efecto antiinflamatorio.

ÁCIDO DOCOSAHEXANOICO (DHA) 1,84 %

V. normales: (1,00 - 5,00) %
Actúa a nivel de los neurotransmisores y las sinapsis nerviosas, así como en la formación de espermatozoides.

ÁCIDO ALFA-LINOLÉNICO (ALA) 0,370 %

V. normales: (0,100 - 0,500) %
Ácido graso esencial requerido en la dieta. Es precursor de EPA y DHA.
Hay evidencias científicas que niveles altos reducen la enfermedad cardiovascular.

TOTAL OMEGA 3 4,34 %

ALIMENTOS RICOS EN OMEGA 3:
De origen marino: anchoa, salmón, sardina, boquerón, arenque, atún, bacalao, caballa, chicharro, palometa, trucha, cangrejo, gamba, mejillón.
De origen vegetal: aceite de lino, semillas de lino, semillas de chia, nueces, almendras, avellanas, castañas.

Ácidos grasos poliinsaturados Omega 6

ÁCIDO LINOLEICO (LA) 19,34 %

V. normales: (9,40 - 20,40) %
Ácido graso esencial, requerido en la dieta. Procede de las semillas.
Un bajo consumo aumenta los niveles de colesterol LDL al disminuir la actividad de los receptores hepáticos que lo controlan.

ÁCIDO DIHOMOGAMMALINOLÉNICO (DGLA) 1,31 %

V. normales: (0,50 - 1,50) %
Interviene en la producción de prostaglandinas, tromboxanos y leucotrienos de la serie 1.
Posee acción antiinflamatoria, anticoagulante y antivasoconstrictora.

ÁCIDO GAMMALINOLÉNICO (GLA) 0,423 %

V. normales: (0,050 - 0,250) %
Ácido graso derivado del ácido linoleico por desaturasas y elongasas.
Presente en aceites de onagra y borraja.
Disminuido en procesos dermatológicos y premenstruales.

ÁCIDO ARAQUIDÓNICO (AA) 6,15 %

V. normales: (7,00 - 9,00) %
Ácido graso derivado del ácido linoleico, GLA y DGLA por desaturasas y elongasas.
El consumo de carne, grasa animal, el estrés, niveles altos de insulina o niveles bajos de omega 3 derivan en un incremento de AA.
Fuentes de aportación: huevos y cacahuetes.

BIOQUÍMICA

TOTAL OMEGA 6 25,90 %

ALIMENTOS RICOS EN OMEGA 6

Aceites vegetales: de soja, de girasol, de maíz, de nuez, de sésamo, de cártamo.
Frutos secos: Semillas de girasol, semillas de amapola, semillas de calabaza, nueces, almendras, cereales, germen de trigo.
Carnes y productos de origen animal: cordero, ternera, cerdo, vísceras, yemas de huevos, mantequilla.

Ácidos grasos omega 9

ÁCIDO OLÉICO 17,59 %

V. normales: (15,00 - 30,00) %

Procede del aceite de oliva, aguacate y otras semillas en menor cantidad.
Potente poder antioxidante, posee mayor resistencia a la hidrogenación en las frituras.

ALIMENTOS RICOS EN OMEGA 9

De origen vegetal: aceite de oliva, aguacates, aceite de semillas de uva, nueces, almendras
De origen animal: jamón ibérico, carne de cerdo.

Ácidos grasos saturados

ÁCIDO LAURICO 0,10 %

V. normales: (0,00 - 2,20) %

C12:0. Presente en el aceite de coco, aceite de semillas de palma y de diferentes tipos de palmeras. Se encuentra en cierta proporción en la leche. Ácido graso de rápida absorción.

Posee propiedades antibacterianas. Puede provocar un posible riesgo de enfermedad cardíaca.

ÁCIDO MIRÍSTICO 0,41 %

V. normales: (1,20 - 4,10)

C14:0. Presente en aceites vegetales. Presente en la nuez moscada, en productos lácteos y en la fracción cristalizada del aceite de grasa de ballena y pescado.

Aumenta el riesgo de enfermedad cardíaca. Incrementa los niveles de colesterol.

ÁCIDO PALMÍTICO 26,56 %

V. normales: (16,30 - 26,50) %

C16:0. Ácido graso habitual en los alimentos de origen vegetal, especialmente aceite de palma, y en la carne.

Aumenta el riesgo de enfermedad cardíaca, incrementa los niveles de colesterol y cLDL.

ÁCIDO ESTEÁRICO 19,89 %

Ácidos grasos Trans

ÁCIDOS GRASOS C18 TRANS (TOTAL) 0,60 %

V. normales: < 1,71 % Producto de la hidrogenación de las grasas industriales, que proporciona más resistencia a la oxidación y mejora la textura de los alimentos ausentes en la naturaleza, su uso está controlado en algunos países. Favorecen la resistencia insulínica (dificultad de unión entre la insulina secretada por el páncreas y los receptores celulares). Aumenta la concentración de colesterol LDL y disminuye el colesterol HDL.

ALIMENTOS RICOS EN ÁCIDOS GRASOS TRANS:

Alimentos precocinados, aperitivos (snacks), galletas dulces y saladas, margarina,

BIOQUÍMICA

Índices de interés clínico

<p>COCIENTE AA/EPA (ARAQUIDÓNICO/EICOSAPENTANOICO)</p> <p>Principal INDICADOR del estado inflamatorio. Alta protección inflamatoria (1,5 - 3,0) Recomendado Moderada protección inflamatoria: (3,0 - 10,0) Baja protección inflamatoria: (10,0 - 15,0) Riesgo de proceso inflamatorio: > 15,0</p>	<p>2,9</p>
<p>ÍNDICE OMEGA 3</p> <p>INDICADOR de riesgo cardíaco Índice > 8,20 % Cardioprotector, asociado con menor riesgo de eventos cardiovasculares. Índice (4,60 - 8,19) % Protección cardíaca moderada Índice < 4,60 % riesgo cardíaco aumentado Se puede mejorar el índice aumentando el aporte de ácidos grasos omega 3.</p>	<p>4,34 %</p>
<p>COCIENTE W6/W3</p> <p>Niveles recomendados: Recomendación (4 -5) Límite: 10,0</p>	<p>6,0</p>
<p>ÍNDICE DE ÁCIDOS GRASOS SATURADOS</p> <p>Los ácidos grasos saturados abundan en los productos animales terrestres (carnes, huevos, derivados lácteos). Aumentan la concentración de colesterol LDL. Forman el 50% de la pared celular, dando resistencia e integridad a la pared del hematíe. Niveles altos causan aumento de la resistencia.</p>	<p>48,35 %</p>
<p>ÍNDICE DE ÁCIDOS GRASOS MONOINSATURADOS</p> <p>Los ácidos grasos monoinsaturados, principalmente el oléico, se encuentran en el aceite de oliva. Aumentan los niveles de colesterol-HDL.</p>	<p>19,70 %</p>
<p>ÍNDICE DE ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS</p> <p>Los ácidos grasos poliinsaturados w6 se encuentran en verduras, frutas, frutos secos, semillas y cereales (lino, chia, nueces). Los ácidos grasos poliinsaturados w3 se encuentran en animales marinos, sobre todo en el pescado azul. Aumentan la concentración de colesterol HDL. Aumentan la flexibilidad de las membranas. Especialmente indicado en retinopatías.</p>	<p>31,95 %</p>