

20° caso clinico

Allergia al Nickel



DATI ANAMNESTICI

Sesso: femminile

Età: 27 anni

Statura: 170 cm

Peso attuale: 60 kg

BMI: 20,76

Stato fisiologico: normopeso

WHR rischio cardiovascolare: 0,69 Basso

Storia ponderale personale:

Struttura scheletrica esile

Sempre stata normopeso

Tendente al sovrappeso in età evolutiva



Laura



Storia patologica personale

Allergia molto severa (4 +++) al nickel diagnosticata dopo Patch Test.
A partire dall'adolescenza lesioni cutanee (tipo eczema) a seguito di contatto con oggetti metallici (orologi, bigiotteria, ecc).



Storia familiare

Madre di 57 anni, normopeso, con ipotiroidismo acquisito in seguito a tiroidectomia, ma controllato farmacologicamente.
Padre di 61 anni, normopeso, con lieve ipertensione.
Fratello di 19 anni, normopeso e sano.



Attività lavorativa

Impiegata in azienda commerciale.



Attività sportiva e Stile di vita

Pallavolo amatoriale (4 ore a settimana).
Stile di vita moderato.
Non fuma.

OBIETTIVO MEDICO E NUTRIZIONALE

Il medico curante ha suggerito alla paziente di sottoporsi al Patch Test a seguito di un peggioramento della sintomatologia.

Attualmente soffre di prurito generalizzato, dermatite da contatto, infiammazione del cavo orale, gonfiore addominale, episodi di colite, alvo alterno (stipsi alternata a diarrea).

Ha richiesto un consulto nutrizionale per modificare la sua dieta in funzione dell'allergia al nickel.





Analisi della Composizione Corporea

Dopo aver stilato la cartella clinica è stata effettuata una prima valutazione antropometrica per accertare la tipologia costituzionale del soggetto.

Il software di impedenziometria viene in aiuto con una prima parte di inserimento delle circonferenze utili all'analisi.



CIRCONFERENZE

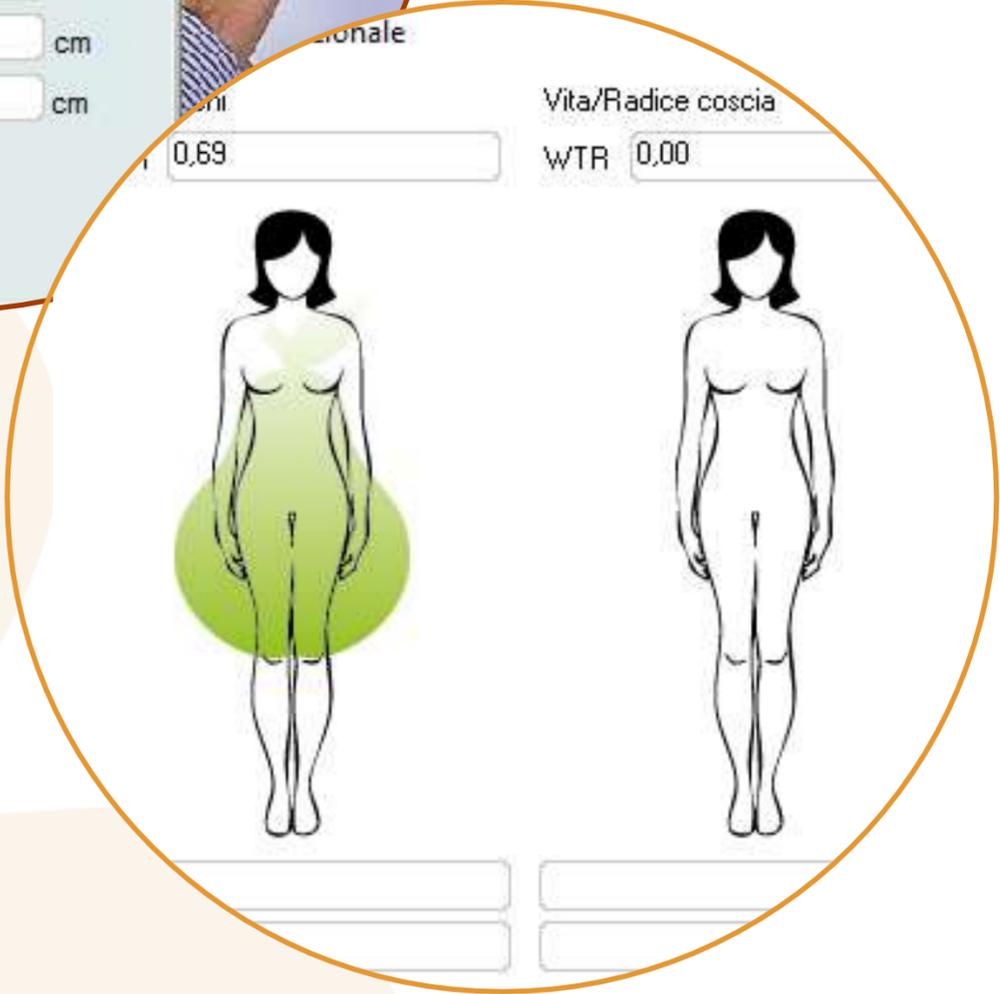
Sono state misurate le circonferenze più significative per valutare la distribuzione del tessuto adiposo: circonferenza vita e fianchi.

The image shows a medical software interface for impedance measurement. The main window displays patient information for a 27-year-old male with a Nickel allergy. Key data includes BMI (20.76), WHR (0.69), and a risk score for disease (0.69). The interface features a central body diagram and a table of circumference measurements. A circular inset provides a magnified view of the measurement list, highlighting the waist and hip circumference values.

Misura	Valore (cm)
Statura	178
Peso	60
BMI - Indice di massa corporea	20,76
WHR - Rischio malattia	0,69
WHR - Rischio malattia	0,69
Braccio Sinistro	0,0
Braccio Destro	0,0
Avambraccio Sinistro	0,0
Avambraccio Destro	0,0
Polso Sinistro	0,0
Polso Destro	0,0
Vita	70,0
Addominale	0,0
Fianchi	102,0
Radice Coscia	0,0
Mediana Coscia	0,0
S.Patellare Destra	0,0
S.Patellare Sinistra	0,0
Polpaccio Destro	0,0
Polpaccio Sinistro	0,0
Gamba Destra	0,0
Gamba Sinistra	0,0

BIOTIPO COSTITUZIONALE

...	0,0	cm
... Sinistro	0,0	cm
Ambraccio	0,0	cm
Polso	0,0	cm
Vita	70,0	cm
Addominale	0,0	cm
Fianchi	102,0	cm
Radice Coscia	0,0	cm
Mediana Coscia	0,0	cm
S.Patellare Destra	0,0	cm
...	0,0	cm
...	0,0	cm

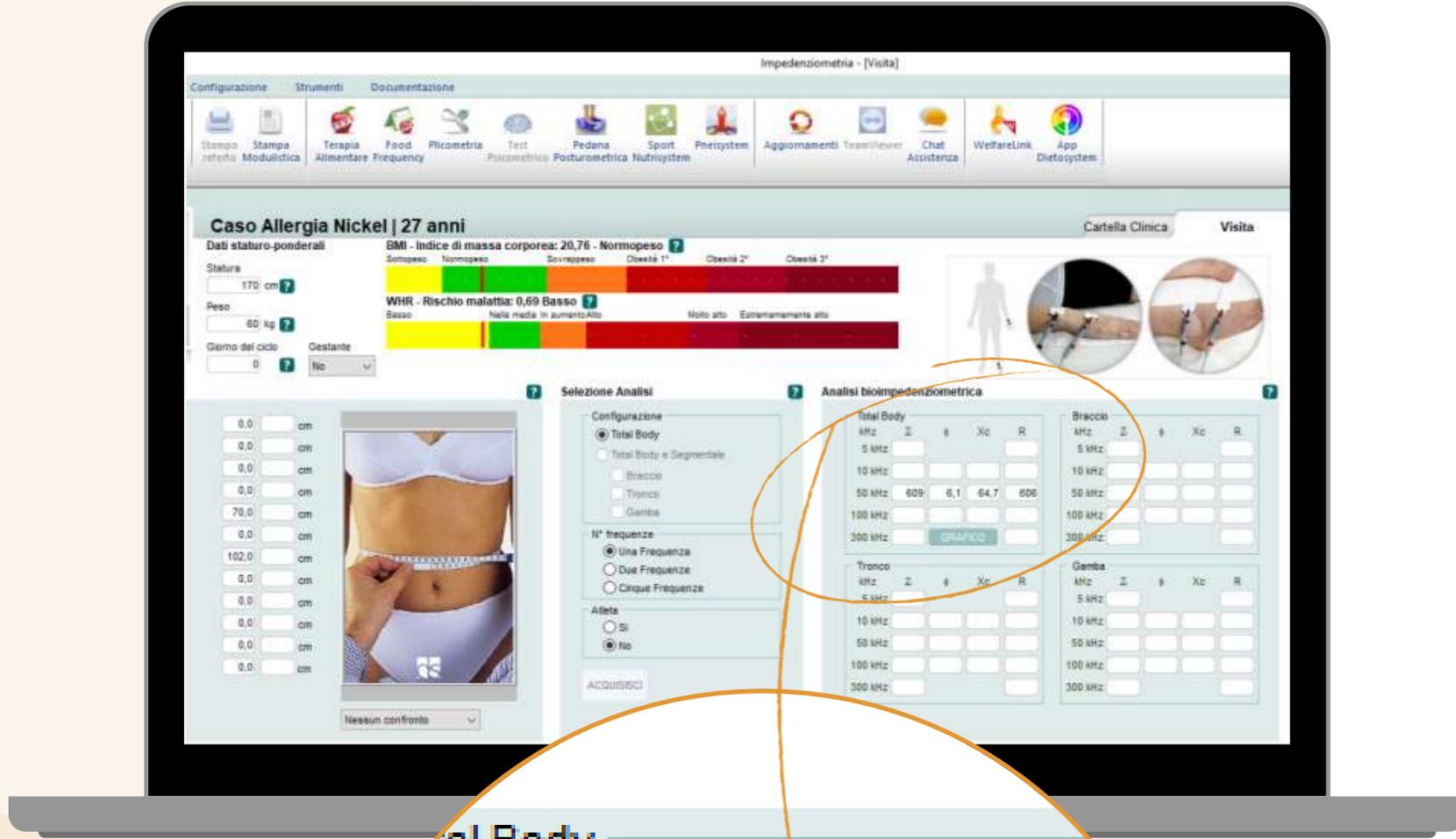


Conformazione di tipo **ginoide**: la massa grassa tende ad accumularsi prevalentemente nel **distretto inferiore del corpo**: fianchi, cosce e ginocchia.

Sottolineate le caratteristiche di base antropometriche, il soggetto è stato sottoposto ad analisi impedenziometrica in monofrequenza.



IMPEDENZE



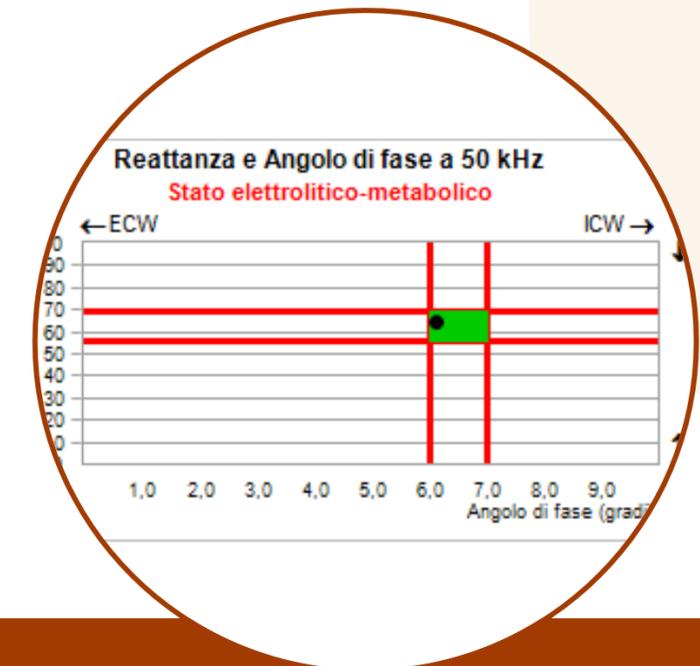
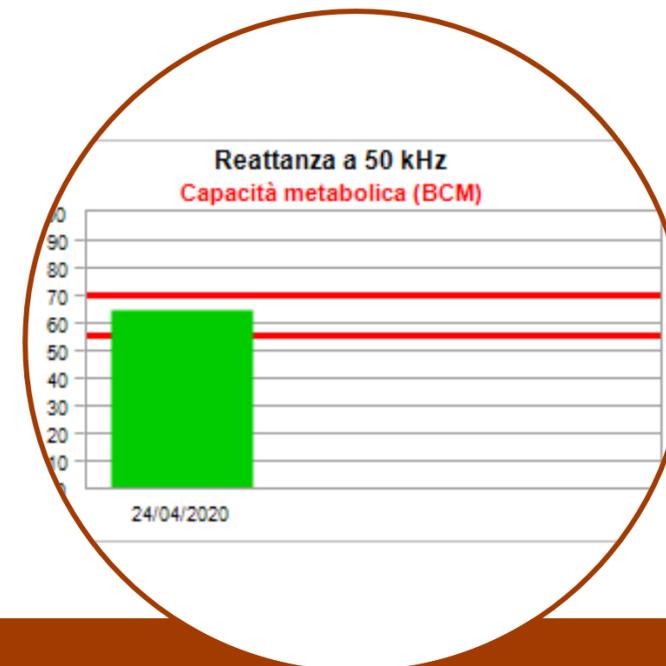
Total Body

kHz	Z	ϕ	Xc	R
5 kHz				
10 kHz				
50 kHz	609	6,1	64,7	606
100 kHz				
300 kHz				

GRAFICO

Sono state rilevate **impedenza**, **angolo di fase** e **reattanza** a 50 kHz.

ANALISI DATO GREZZO

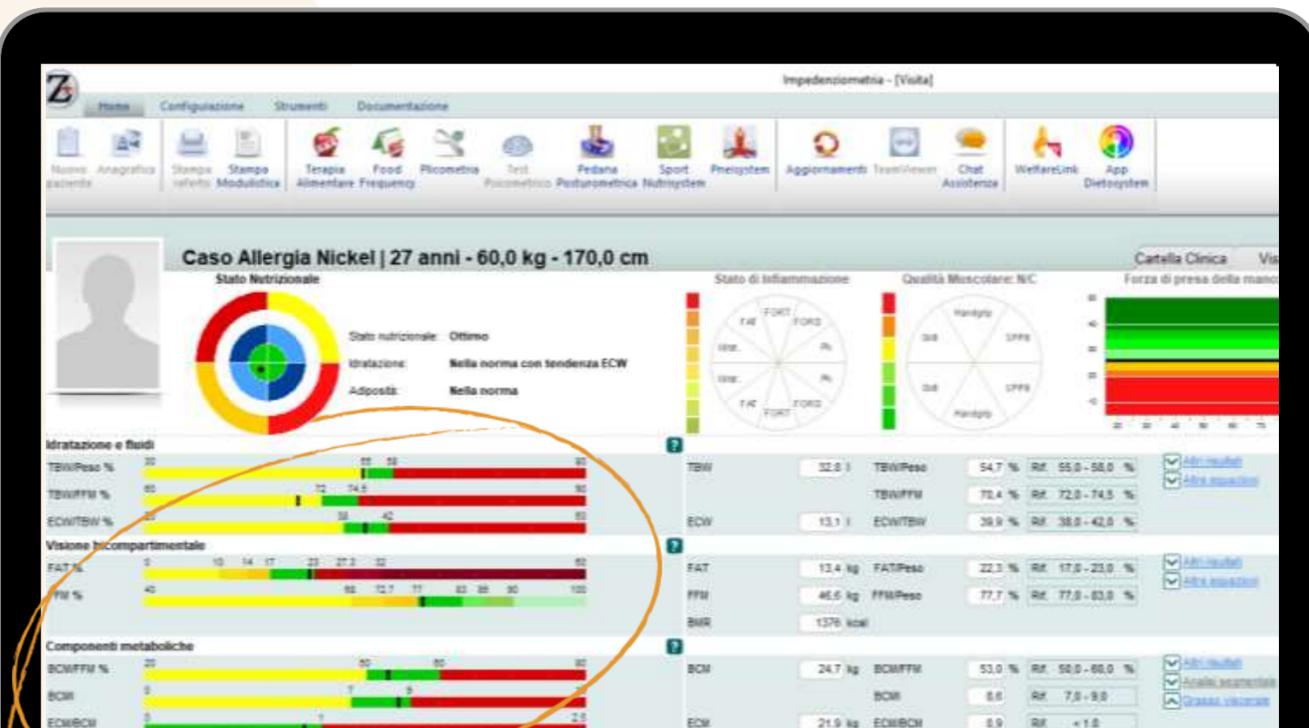


Il valore dell'impedenza a 50 kHz rientra **nella norma**, considerando l'età e il sesso del soggetto.

L'**angolo di fase a 50 kHz**, significativo per conoscere la distribuzione dei liquidi, rientra nel range di **normalità** ma spostato verso il limite inferiore, a indicare una tendenza dei fluidi verso il **compartimento extra cellulare**.

Il valore di **reattanza a 50 kHz**, correlata con la BCM (massa cellulare metabolicamente attiva), rientra nel range di **normalità**, a indicare una **buona BCM** e un conseguente **tessuto muscolare adeguato**, grazie probabilmente allo svolgimento di una regolare attività fisica settimanale.

In generale, lo **stato elettrolitico-metabolico** della paziente risulta **adeguato**.



RISULTATI IMPEDENZIOMETRICI

L'acqua totale sul peso e sulla massa magra (FFM) è **lievemente inferiore alla norma**.

L'acqua extra cellulare (ECW) e di conseguenza l'acqua intracellulare (ICW) rientrano nella **normalità**.

L'**adiposità è adeguata**, così come la massa metabolicamente attiva (BCM).

STATO NUTRIZIONALE



CONCLUSIONI ANALISI IMPEDENZIOMETRICA

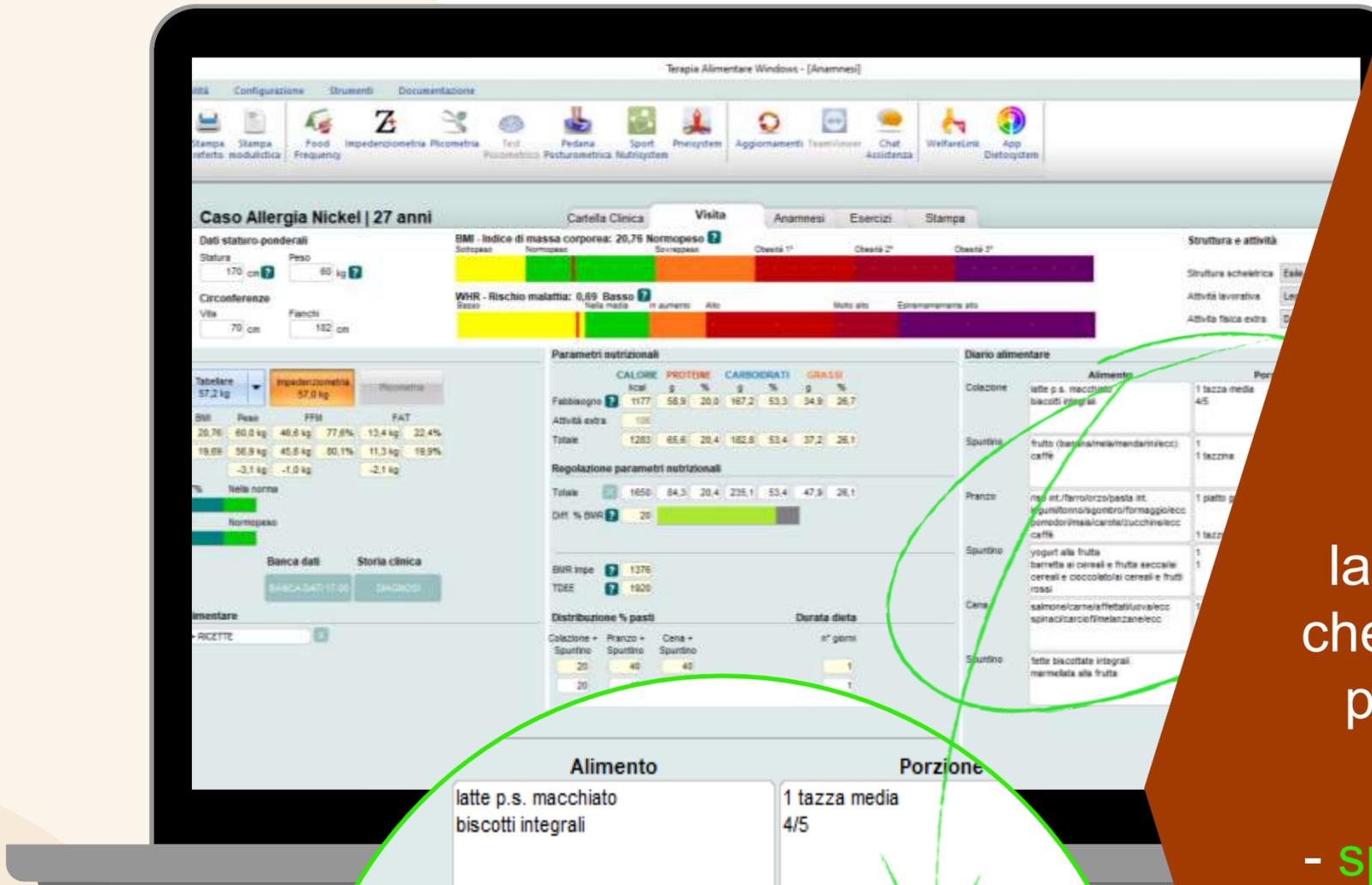
Sulla base dello studio della composizione corporea, il soggetto presenta:

- tessuto adiposo nella norma;
- tessuto muscolare nella norma;
- acqua intra ed extra cellulare nella norma;
- stato nutrizionale ottimo.

Anamnesi Alimentare

Effettuata l'analisi della composizione corporea, la sezione di anamnesi alimentare disponibile all'interno del software di Terapia Alimentare consente di analizzare le abitudini alimentari e la qualità alimentare della paziente. Questo permette di intervenire accuratamente nella proposta alimentare, tenuto conto anche di tutti i parametri precedentemente analizzati attraverso l'impedenziometria.





	Alimento	Porzione
Colazione	latte p.s. macchiato biscotti integrali	1 tazza media 4/5
Spuntino	frutto (banana/mela/mandarini/ecc) caffè	1 1 tazzina
Pranzo	riso int./farro/orzo/pasta int. legumi/tonno/sgombro/formaggio/ecc pomodori/mais/carote/zucchine/ecc caffè	1 piatto grande 1 tazzina
Spuntino	yogurt alla frutta barretta ai cereali e frutta secca/ai cereali e cioccolato/ai cereali e frutti rossi	1 1
Cena	salmone/carne/affettati/uova/ecc spinaci/carciofi/melanzane/ecc	1 piatto grande
	fette biscottate integrali marmellata alla frutta	2/3 2 cucchiari

Dal **24h Recall** (1 giornata infrasettimanale) emerge:

- **colazione**: una tazza di latte parzialmente scremato con 4/5 biscotti integrali;
- **spuntino mattutino**: un caffè e un frutto facile da portare al lavoro (banana, mela, ecc);
- **pranzo**: un primo piatto abbondante, cucinato a casa la sera prima, a base di cereali integrali o cereali in chicco, che gradisce molto; verdura (pomodori, mais, carote, ecc) e proteine (legumi, pesce in scatola, formaggio fresco, ecc).
A fine pasto prende sempre un caffè;
- **spuntino pomeridiano**: uno yogurt alla frutta e una barretta ai cereali e frutta secca/cioccolato fondente/frutti rossi;
- **cena**: un secondo piatto, veloce da preparare, a base di carne bianca, pesce, affettati o uova; verdura, spesso surgelata (spinaci, carciofi, melanzane, ecc). A volte un pacchetto di crackers integrali o dei grissini integrali;
- essendo amante dei **dolci**, dopo cena spesso si concede qualche fetta biscottata con della marmellata alla frutta;
- beve **poca acqua**.

Caso Allergia Nickel | 27 anni - 60,0 kg - 170,0 cm

Cartella Clinica Visita **Anamnesi** Esercizi Stampa

Diario Alimentare

Alimento	Colazione	Porzione	Alimento	Pranzo	Porzione	Alimento	Cena
latte p.s. macchiato biscotti integrali	1 tazza media 4/5		riso int./farro/orzo/pasta int. legumi/tonno/sgombro/formaggio/ecc pomodori/mais/carote/zucchine/ecc caffè	1 piatto grande 1 tazzina		salmone/carne/affettati/uova/ecc spinaci/carciofi/melanzane/ecc	1 piatto grande
frutto (banana/mela/mandarini/ecc) caffè	Spuntino 1 1 tazzina		yogurt alla frutta barretta ai cereali e frutta secca/ai cereali e cioccolato/ai cereali e frutti rossi	Spuntino 1 1		fette biscottate integrali marmellata alla frutta	Spuntino 2/3 2/3

Elaborazione giornaliera

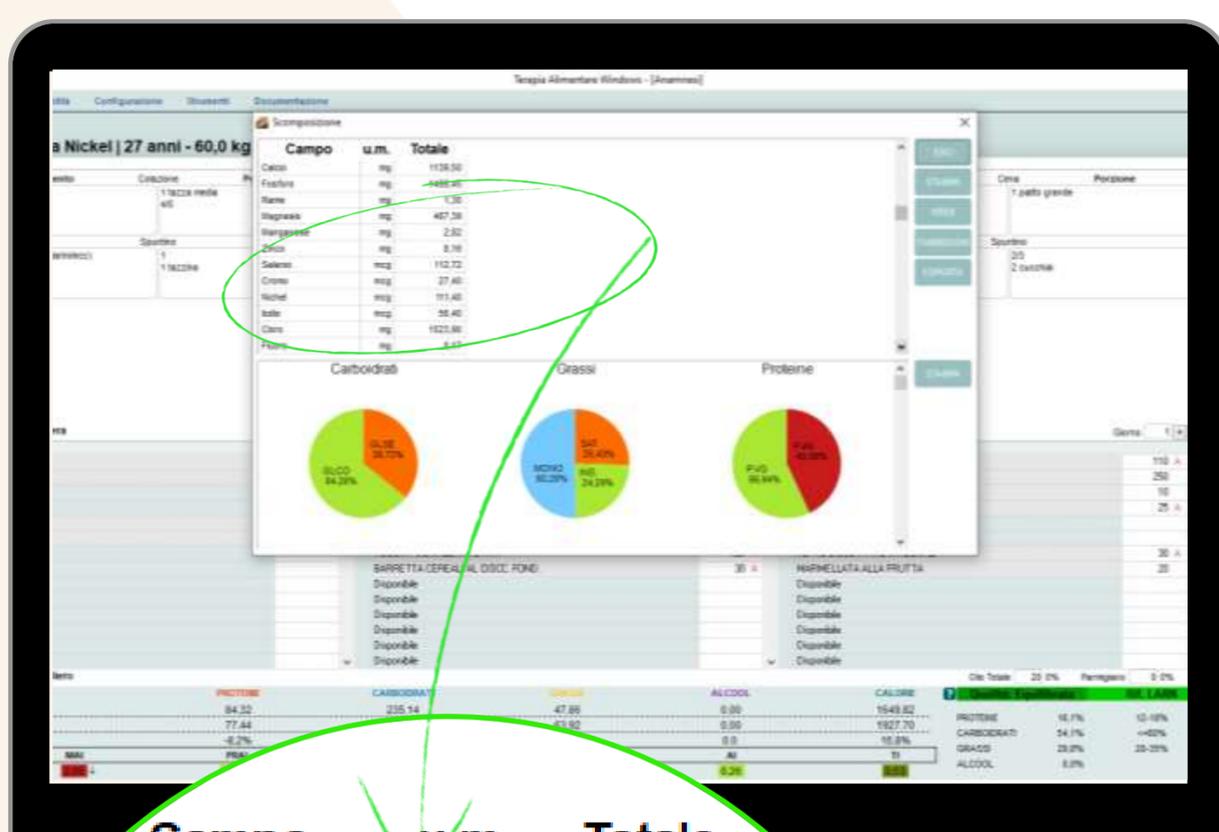
AZZERA GIORNO RESET IMPOSTATI CARICO GLICEMICO

Food Intake		Food Intake		Food Intake	
LATTE P.S. MACCHIATO	200 A	RISO INTEGRALE	120	SALMONE IN SCATOLA SGO	
BISCOTTI INTEGRALI	40 A	CECI IN INSALATA	50	SPINACI SURGELATI	
Disponibile		POMODORINI CILIEGINA	120	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	
Disponibile		OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	10	CRACKERS INTEGRALI	
BANANE	240	CAFFE'	30	Disponibile	
CAFFE'	30	Disponibile		Disponibile	
Disponibile		YOGURT SCR. ALLA FRUTTA	125 A	FETTE BISCOTTATE INTEGRALI	
Disponibile		BARRETTA CEREALI AL CIOCC. FOND.	30 A	MARMELLATA ALLA FRUTTA	
Disponibile		Disponibile		Disponibile	
Disponibile		Disponibile		Disponibile	
Disponibile		Disponibile		Disponibile	
Disponibile		Disponibile		Disponibile	
Disponibile		Disponibile		Disponibile	
Disponibile		Disponibile		Disponibile	
Disponibile		Disponibile		Disponibile	

Bilanciamento giornaliero

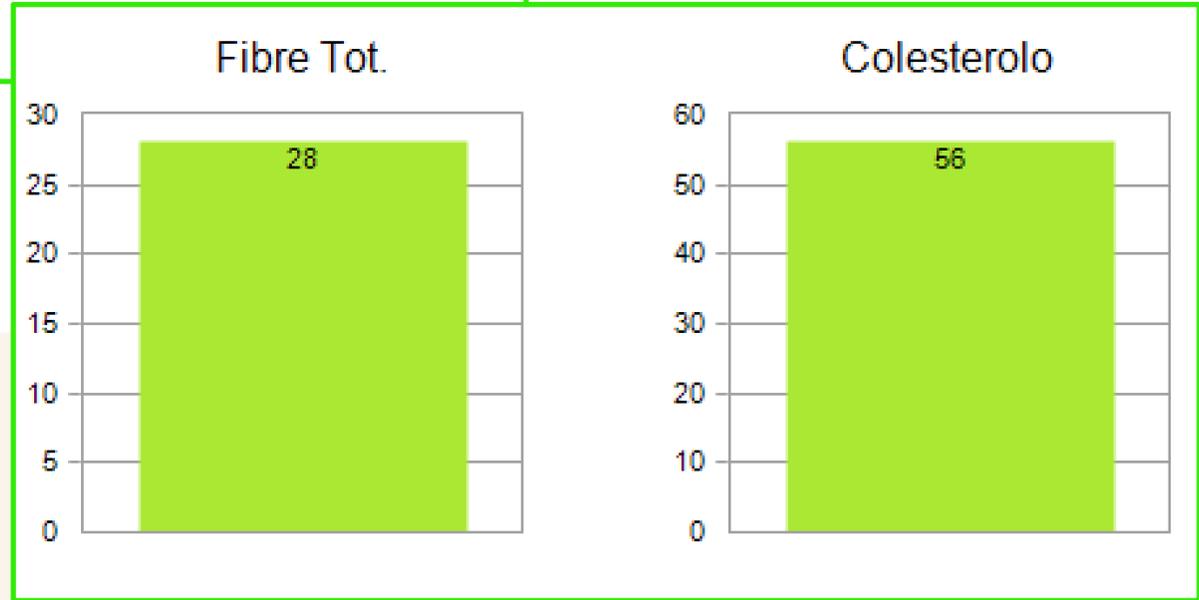
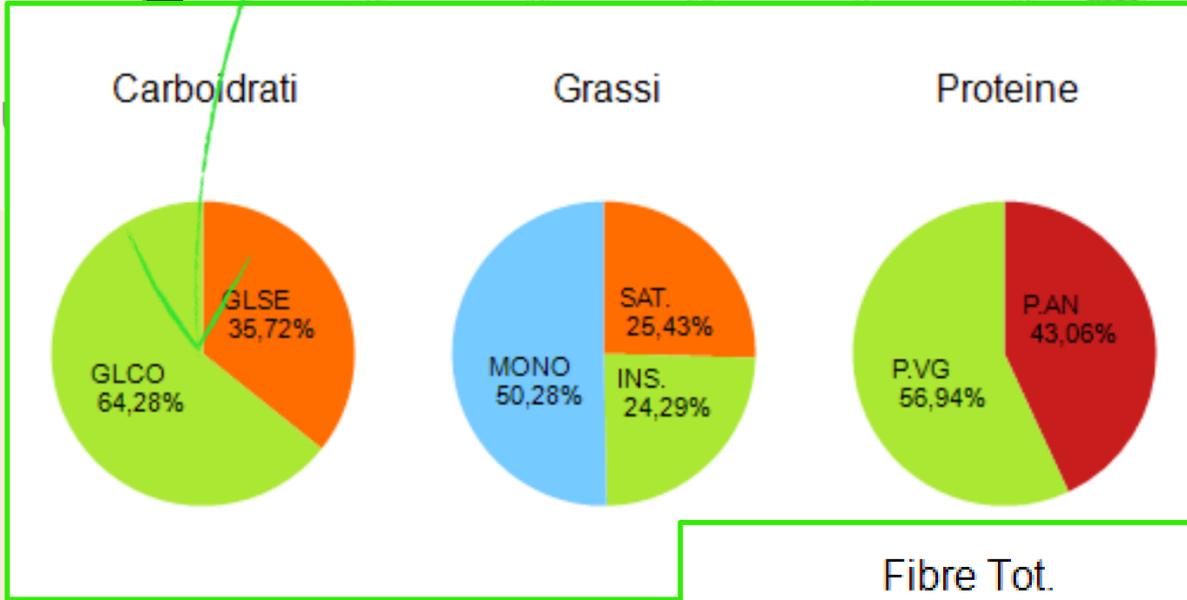
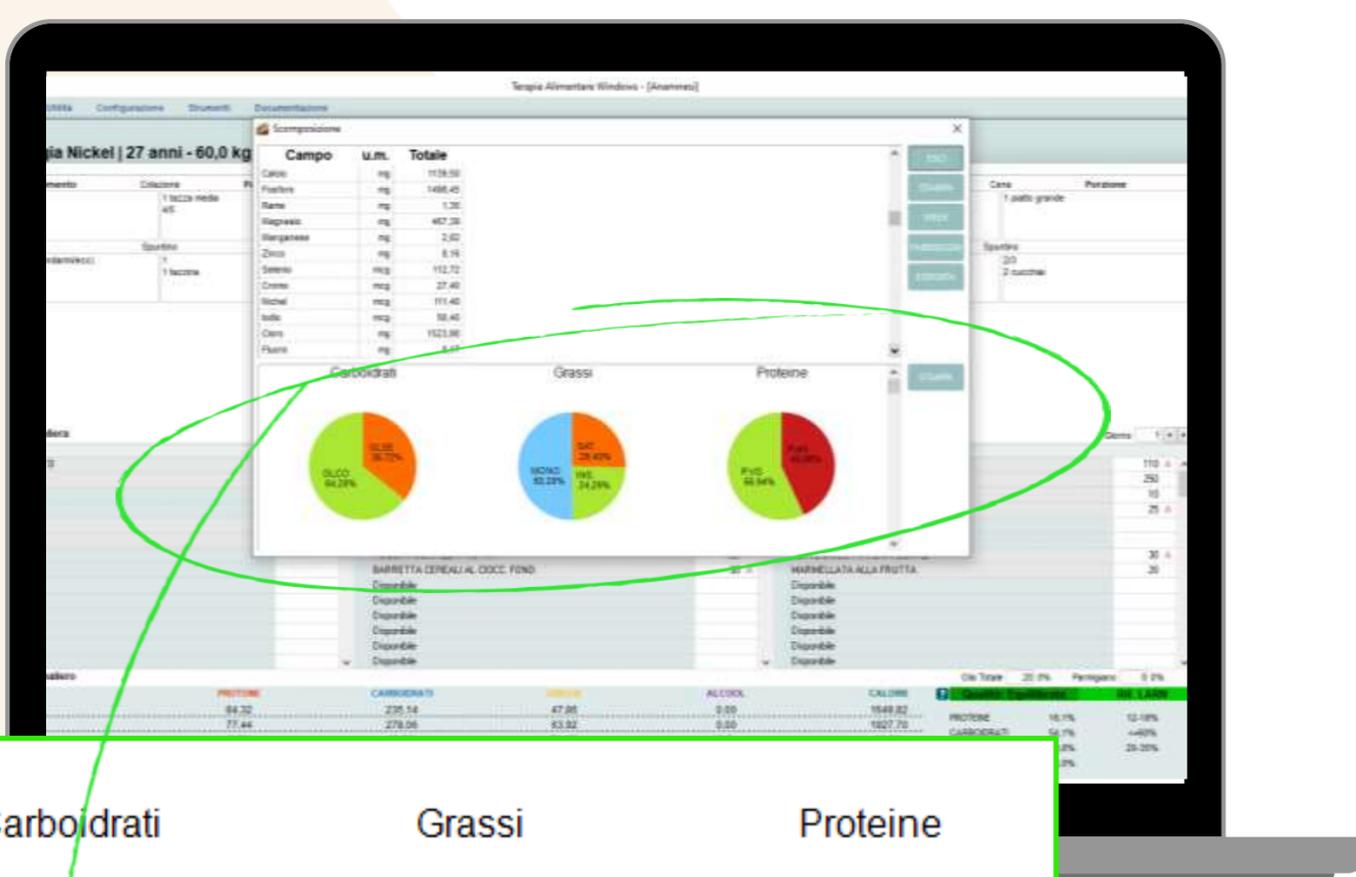
	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI	ALCOOL	CALORIE	Olio Totale 20.0%
Obiettivi	84,32	235,14	47,86	0,00	1649,82	Qualità: Equilibrata
Risultati	77,44	278,06	63,92	0,00	1927,70	PROTEINE 16,1%
Variazione	-8,2%	18,3%	33,5%	0,0	16,8%	CARBOIDRATI 54,1%
MAI	PRAL	NAE	CSI	AI	TI	GRASSI 29,8%
2,55 ↓	-17,55 =	22,05 =	16,00 =	0,26	0,53	ALCOOL 0,0%

Il regime alimentare adottato è **normo calorico**: 1920 Kcal/die circa, corrispondenti al TDEE.



Campo	u.m.	Totale
Calcio	mg	1139,50
Fosforo	mg	1498,45
Rame	mg	1,30
Magnesio	mg	467,39
Manganese	mg	2,82
Zinco	mg	8,16
Selenio	mcg	112,72
Cromo	mcg	27,40
Nichel	mcg	111,40
Iodio	mcg	56,40
Cloro	mg	1523,90
Fluoro	mg	0,17

L'alimentazione della paziente è ricca di alimenti ad **elevato contenuto di nickel**, come cereali integrali, legumi, alimenti in scatola, cioccolato, frutta secca, verdura e ortaggi come spinaci e pomodori.

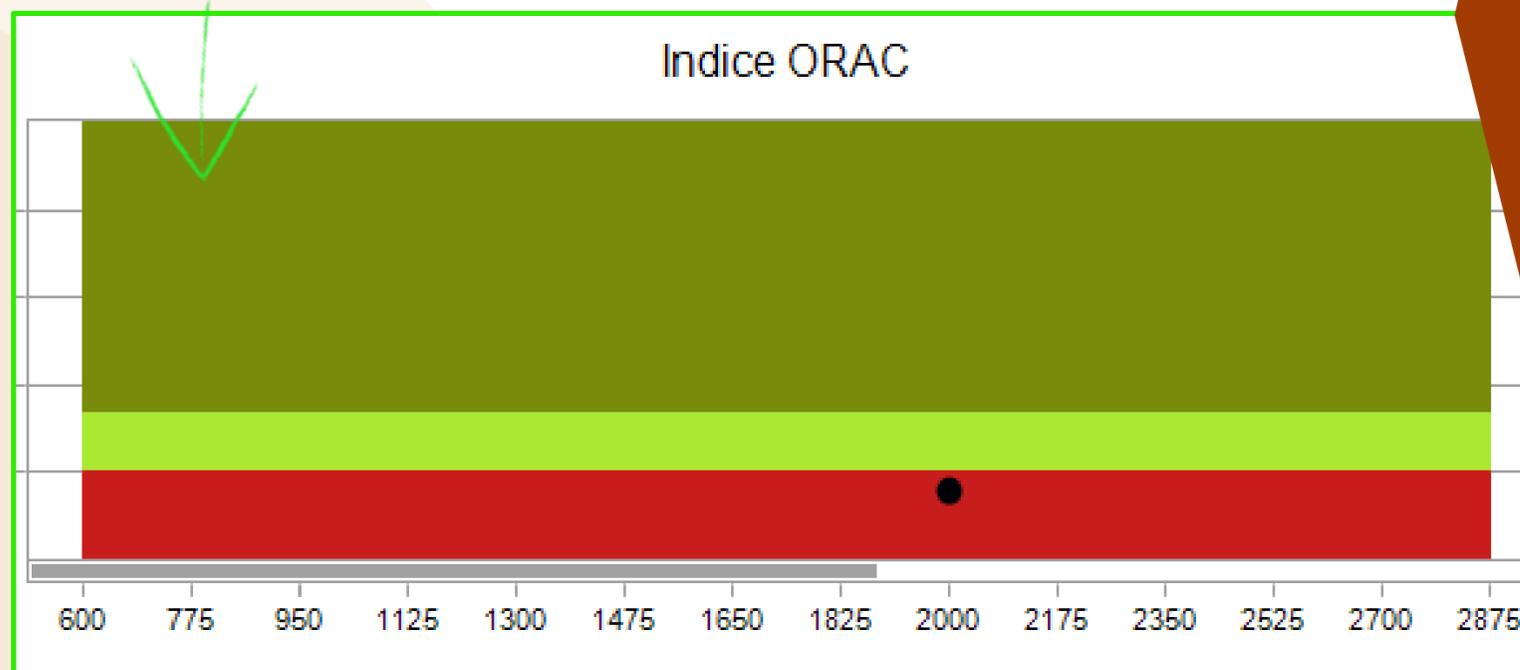
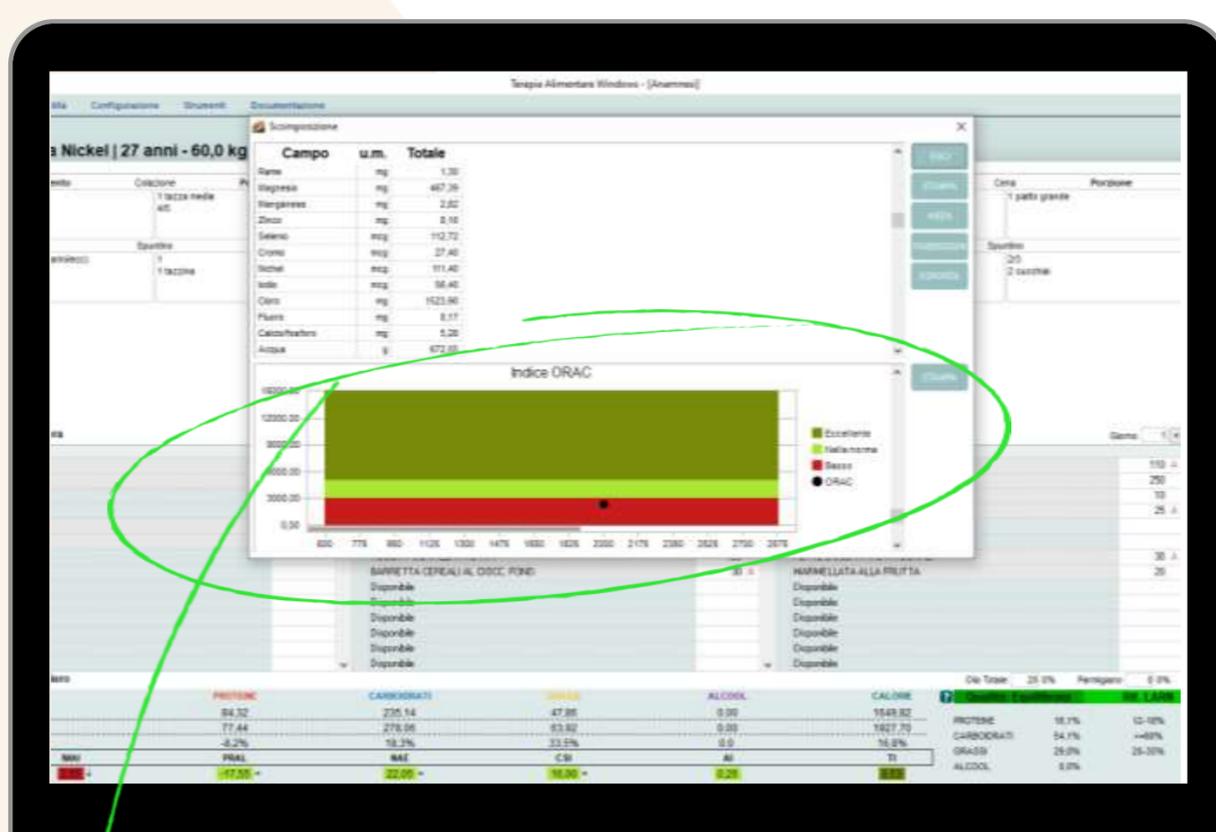


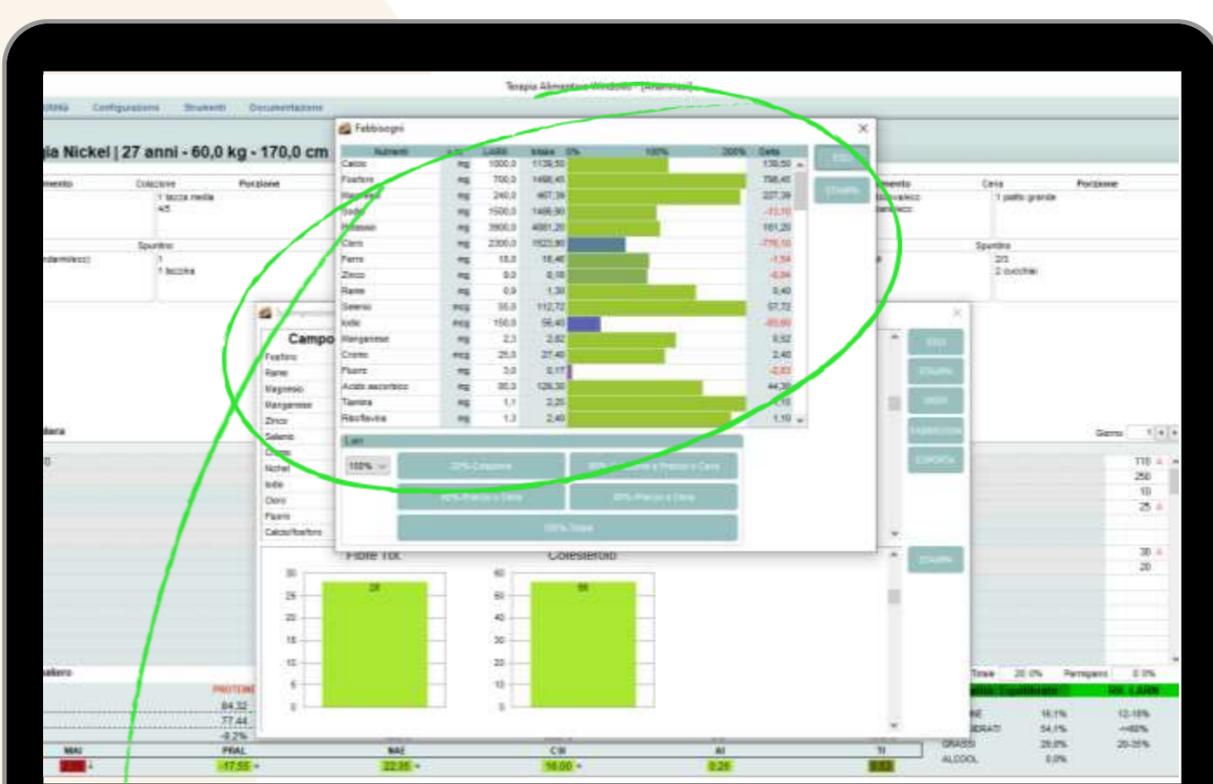
La ripartizione dei **macronutrienti** è **adeguata**.
 L'intake di **fibra** e **colesterolo** rientra nei range di **normalità**.

L'indice **ORAC** è **inadeguato**.
L'ORAC (**Oxygen Radicals Absorbance Capacity**) è un'unità di misura che determina la capacità assorbente dei radicali liberi dell'ossigeno da parte degli alimenti.
Tanto più aumentano le unità ORAC introdotte ogni giorno tanto più vengono controllati i **radicali liberi**.

È da tenere in considerazione che una significativa fonte di questi radicali è data dalle reazioni e dai processi che il sistema immunitario sfrutta per reagire agli attacchi, non solo reali ma anche presunti, come nel caso delle **allergie**, attraverso la **risposta infiammatoria**.

Per questo motivo è fondamentale, anche per chi è allergico, assumere alimenti che contengono un **elevato potere ORAC**.





Fabbisogni

Nutrienti	u.m.	LARN	Intake	0%	100%	200%	Delta
Calcio	mg	1000,0	1139,50				139,50
Fosforo	mg	700,0	1498,45				798,45
Magnesio	mg	240,0	467,39				227,39
Sodio	mg	1500,0	1486,90				-13,10
Potassio	mg	3900,0	4081,20				181,20
Cloro	mg	2300,0	1523,90				-776,10
Ferro	mg	18,0	16,46				-1,54
Zinco	mg	9,0	8,16				-0,84
Rame	mg	0,9	1,30				0,40
Selenio	mcg	55,0	112,72				57,72
Iodio	mcg	150,0	56,40				-93,60
Manganese	mg	2,3	2,82				0,52
Cromo	mcg	25,0	27,40				2,40
Fluoro	mg	3,0	0,17				-2,83
Acido ascorbico	mg	85,0	129,30				44,30
Tiamina	mg	1,1	2,25				1,15
Riboflavina	mg	1,3	2,40				1,10

Per quanto riguarda l'intake dei **m micronutrienti** è da segnalare un'assunzione di **sodio** al limite delle raccomandazioni LARN.

CONCLUSIONI ANAMNESI ALIMENTARE

Sulla base dell'anamnesi alimentare, il soggetto presenta un'alimentazione:

- normo calorica;
- bilanciata, ma povera di alimenti con potere antiossidante;
 - lontana dalla tipica dieta mediterranea;
- inadeguata in funzione all'allergia al nickel, troppo ricca di alimenti che contengono questo metallo in elevate quantità.



Elaborazione Dietetica

Terapia Alimentare Windows - [Visita]

Home Utilità Configurazione Strumenti Documentazione

Nuovo paziente Anagrafica paziente Stampa referto Stampa modulistica Food Frequency Impedenziometria Plicometria Test Psicometrico Pedana Posturometrica Sport Nutrisystem Pneisystem Aggiornamenti TeamViewer Chat Assistenza WelfareLink App Dietosyst

Caso Allergia Nickel | 27 anni Cartella Clinica **Visita** Elaborazione Esercizi Stampa

Dati staturali
 Statura: 170 cm, Peso: 60 kg
 Circonferenze: Vita: 70 cm, Fianchi: 102 cm

BMI - Indice di massa corporea: 20,76 Normopeso
 Sottopeso Normopeso Sovrappeso Obesità 1* Obesità 2* Obesità 3*

WHR - Rischio malattia: 0,69 Basso
 Basso Nella media In aumento Alto Molto alto Estremamente alto

Obiettivi di peso
 Metodo d'indagine: Tabellare (57,2 kg), Impedenziometria (57,0 kg), Plicometria
 Situazione attuale: BMI 20,76, Peso 60,0 kg, FFM 46,6 kg, FAT 77,6%, 13,4 kg, 22,4%
 Obiettivo desiderabile: BMI 19,69, Peso 56,9 kg, FFM 45,6 kg, FAT 80,1%, 11,3 kg, 19,9%
 Delta: -3,1 kg, -1,0 kg, -2,1 kg

Parametri nutrizionali

	CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Fabbisogno	1330	73,7	22,2	192,3
Attività extra	0			
Totale	1330	73,7	22,2	192,3

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g
Totale	1650	91,4	22,2	238,6
Diff. % BMR	20			

Regolazione parametri nutrizionali

	Totale	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
	kcal	g	%	g

Terapia Alimentare Windows - [Visita]

Home Utilità Configurazione Strumenti Documentazione

Caso Allergia Nickel | 27 anni - 60,0 kg - 170,0 cm Cartella Clinica Visita **Elaborazione** Esercizi Stampa

Programmazione settimanale Gruppo Sottogruppo Ricetta

	Giorno 2	Giorno 3	Giorno 4	Giorno 5	Giorno 6
Colazione	Colazione	Colazione	Colazione	Colazione	Colazione
Spuntino	Spuntino	Spuntino	Spuntino	Spuntino	Spuntino
Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo	Pranzo
Spuntino	Spuntino	Spuntino	Spuntino	Spuntino	Spuntino
Cena	Cena	Cena	Cena	Cena	Cena
Spuntino	Spuntino	Spuntino	Spuntino	Spuntino	Spuntino

Elaborazione giornaliera

COLAZIONE 12%	PRANZO 30%	CENA 25%
LATTE PARZ. SCREMATO 150 A	ZUCCHINE PICCANTI 250 A	SCAROLA IN PASTICCATA 250 A
FETTE BISCOTTATE 30 A	PEPERONI GRIGLIATI 250	PAGELLO AL FORNO 250 A
Disponibile	RISO ALL'OLIO E PARMIGIANO 80 A	ANGURIA 250 A
Disponibile	DATTERI 60	PANE A FETTE BIANCO 250 A
Disponibile	Disponibile	Disponibile
Disponibile	Disponibile	Disponibile
SPUNTINO 6%	SPUNTINO 3%	SPUNTINO 0%
CILIEGIE 250	YOGURT SCR. BIANCO 125 A	Disponibile
Disponibile	Disponibile	Disponibile
Disponibile	Disponibile	Disponibile

Bilanciamento giornaliero

	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI	ALCOOL	CALORIE	Qualità: Equilibrata
Obiettivi	91,38	238,62	43,24	0,00	1649,53	PROTEINE 17,0%
Risultati	70,47	232,27	56,30	0,00	1659,55	CARBOIDRATI 52,5%
Variazione	-22,9%	-2,7%	30,2%	0,0	0,6%	GRASSI 30,5%
	MAI	PRAL	NAE	CSI	AI	TI
	7,99 =	-46,61 =	-7,01 =	15,76 =	0,25 =	0,53 =

Il menù proposto cerca di andare incontro alle abitudini alimentari e alle esigenze della paziente, proponendo però **alimenti freschi** e **privi di nickel** ed eliminando, invece, quelli a elevato contenuto, che la paziente prediligeva.

Per istruire il soggetto è stata fornita una scheda di counselling con specifiche indicazioni su:

ALIMENTI DA EVITARE

ad alto contenuto di nickel

ALIMENTI DA LIMITARE

a medio contenuto di nickel

ALIMENTI DA PRIVILEGIARE

a nullo o basso contenuto di nickel

Il **nickel** è un metallo ubiquitario e presente in moltissimi alimenti, soprattutto di **origine vegetale**, ed è estremamente difficile da eliminare completamente dalla dieta.

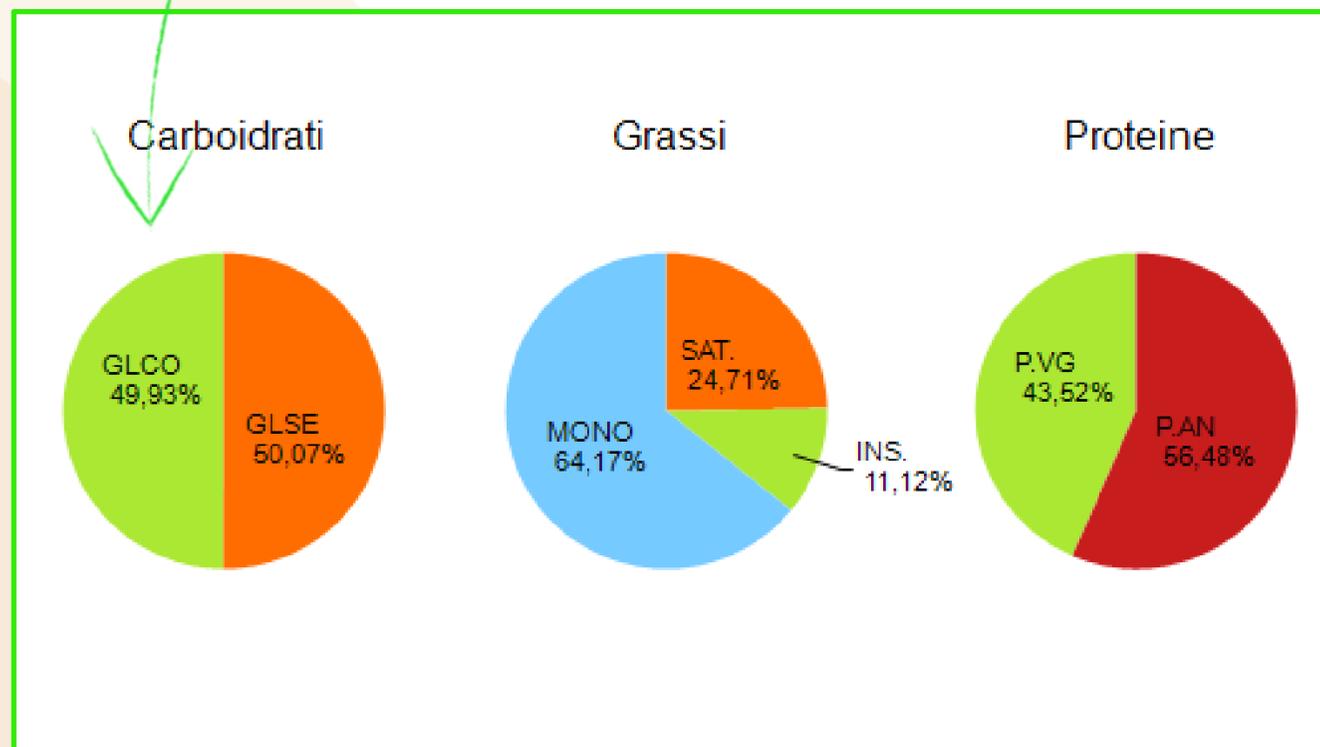
Inoltre, una dieta priva di nickel, a lungo termine, può comportare alcune **carenze**, come quella di **ferro**.

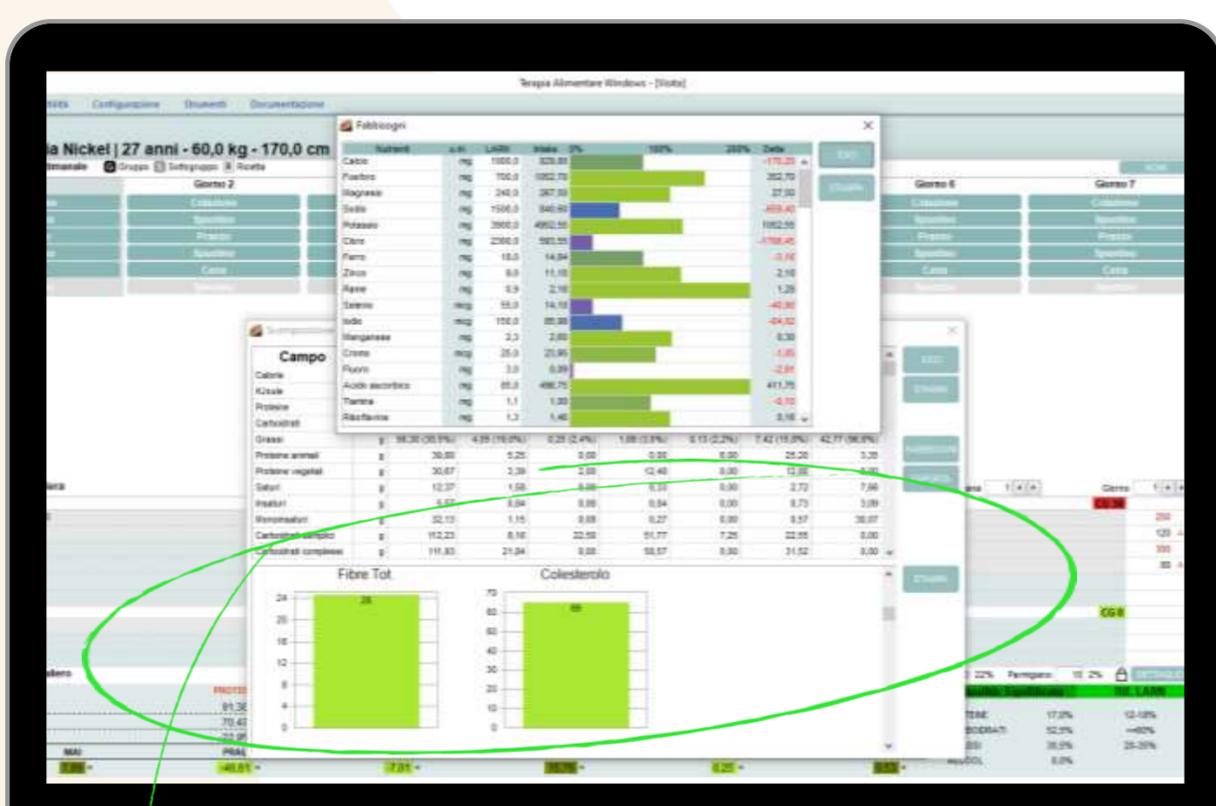
Per questo motivo si consiglia, dopo un periodo di alimentazione nickel-priva, di provare una **graduale reintroduzione**, a rotazione, degli alimenti esclusi ed eliminare successivamente dalla dieta abituale quelli che portano ad una sintomatologia.



La qualità della dieta è **equilibrata**, con una buona ripartizione tra i macronutrienti.

Tutti gli **indici nutrizionali**, compreso il MAI, sono **ottimali**.

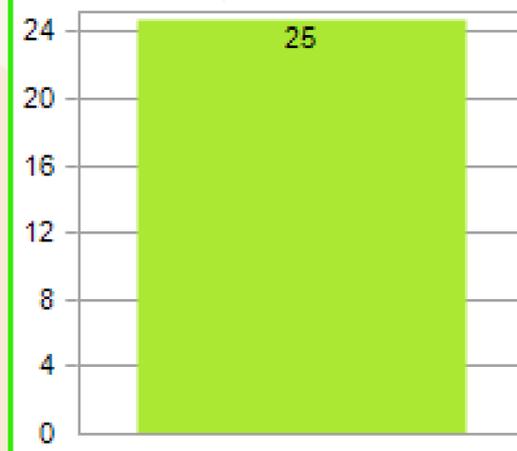




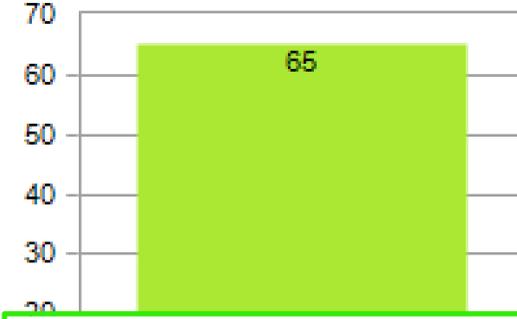
L'intake di **fibra** e **colesterolo** risulta nei limiti di **normalità**.

L'indice **ORAC** è stato **riadeguato** inserendo nel piano alimentare **alimenti antiossidanti**.

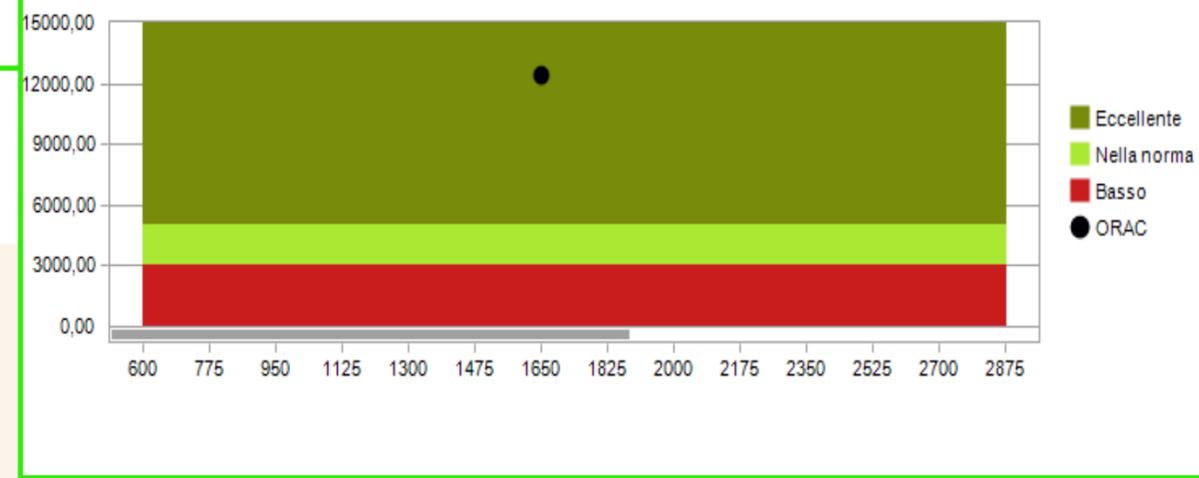
Fibre Tot.

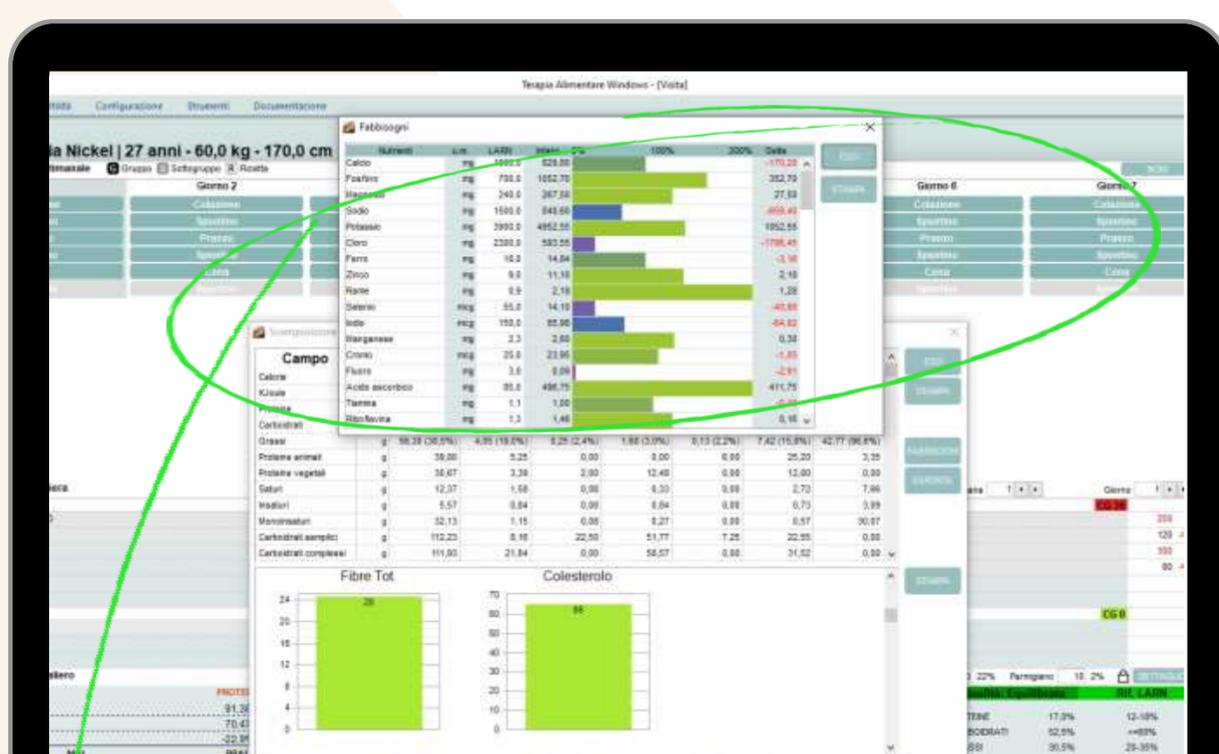


Colesterolo



Indice ORAC





Fabbisogni

Nutrienti	u.m.	LARN	Intake	0%	100%	200%	Delta
Calcio	mg	1000,0	829,80				-170,20
Fosforo	mg	700,0	1052,70				352,70
Magnesio	mg	240,0	267,50				27,50
Sodio	mg	1500,0	840,60				-659,40
Potassio	mg	3900,0	4952,55				1052,55
Cloro	mg	2300,0	593,55				-1706,45
Ferro	mg	18,0	14,84				-3,16
Zinco	mg	9,0	11,10				2,10
Rame	mg	0,9	2,18				1,28
Selenio	mcg	55,0	14,10				-40,90
Iodio	mcg	150,0	85,98				-64,02
Manganese	mg	2,3	2,60				0,30
Cromo	mcg	25,0	23,95				-1,05
Fluoro	mg	3,0	0,09				-2,91
Acido ascorbico	mg	85,0	496,75				411,75
Tiamina	mg	1,1	1,00				-0,10
Riboflavina	mg	1,3	1,46				0,16

L'intake di **sodio** è stato **ridotto**.
Attenzione: una giornata alimentare non è esaustiva nell'ottimizzare gli apporti di tutti i micronutrienti, in quanto il loro bilanciamento si raggiunge nell'arco di circa un mese.

CONCLUSIONI SUL CASO

In conclusione il caso preso in esame è un soggetto che :

- è in buono stato di salute;
- è normopeso;
- presenta allergia al nickel;
- segue un'alimentazione normo calorica e bilanciata, ma ricca di alimenti che contengono nickel.

Si consiglia un piano dietetico:

- bilanciato;
- privo di nickel;
- a basso contenuto di sodio;
- ricco di alimenti antiossidanti.

Si consiglia di assumere almeno due litri di acqua al giorno e di mantenere l'attività fisica svolta.

CONTATTI



WWW.DSMEDICA.INFO



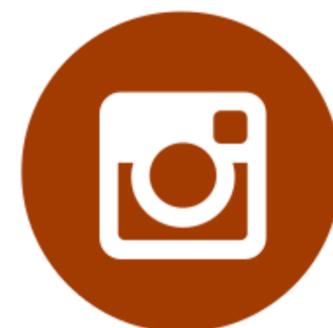
02 28005700



NUTRIZIONE@DSMEDICA.INFO



@DS.MEDICA



@DSMEDICA

DIETOSYSTEM[®]
al fianco dei migliori nutrizionisti