

Di bawah ini adalah 200+ jenis sensitivitas makanan yang diidentifikasi dalam Tes Intoleransi Makanan K-LAB.

Category	200+ Foods Test			
Dairy/Eggs	alpha-lactalbumin	Casein	Egg yolk	Buffalo milk
	beta-lactoglobulin	Cow's milk	Goat milk	Egg White
	Sheep milk			
Fish and Seafood	Anchovy	Carp	Cuttlefish	Trout
	Barnacle	Caviar	Sea bream (Gilthead)	Tuna
	Bass	Clam	Sea bream (Red)	Turbot
	Herring	Cockle	Eel	Winkle
	Lobster	Cod	Haddock	Sardine
	Mackerel	Crab	Hake	Scallop
	Plaice	Monkfish	Oyster	Shrimp/Prawn
	Razor clam	Mussel	Perch	Sole
	Salmon	Octopus	Pike	Squid
	Swordfish			
Fruit	Apple	Cherry	Kiwi	Orange
	Apricot	Cranberry	Lemon	Papaya
	Avocado	Date	Lime	Rhubarb
	Banana	Fig	Lychee	Strawberry
	Blackberry	Grape	Mango	Pineapple
	Blackcurrant	Grapefruit	Honeydew melon	Plum
	Blueberry	Guava	Mulberry	Tangerine
	Nectarine	Peach	Pomegranate	Raspberry
	Olive	Pear	Raisin	Redcurrant
	Watermelon			
Grains	Barley	Barley	Rye flour	Durum wheat
	Couscous	Couscous	Spelt	Oat
	Wheat	Wheat		
Grains (gluten free)	Buckwheat	Polenta	Tapioca	Millet
	Corn	Rice	Amaranth	Quinoa
Seasonings	Aniseed	Clove	Ginger	Sage
	Basil	Coriander (leaf)	Ginkgo	Tarragon
	Bay leaf	Cumin	Ginseng	Thyme
	Cane sugar	Curry	Honey	Vanilla
	Cayenne	Dill	Liquorice	Rosemary
	Cinnamon	Garlic	Marjoram	Mint
	Peppermint	Nutmeg	Parsley	Mustard seed
	Chilli (Red)	Saffron	Peppercorns	Nettle
	Carob			
	Meat	Beef	Ox	Rabbit
Goat		Partridge	Turkey	Lamb
Chicken		Pork	Veal	Ostrich
Duck		Quail	Venison	Wild boar
Nuts/Seeds	Almond	Hazelnut	Pistachio	Rapeseed
	Brazil nut	Macadamia	Tiger nut	Chestnut
	Cashew nut	Peanut	Walnut	Sesame seed
	Coconut	Pine nut	Flax seed	Sunflower seed
Vegetables	Alga espaguette	Beetroot	Carrot	Sweet potato
	Alga spirulina	Broccoli	Cauliflower	Aubergine
	Alga wakame	Brussel sprout	Celery	Rocket
	Artichoke	Cabbage	Chard	Turnip
	Fennel (leaf)	Red cabbage	Asparagus	Mushroom
	Squash	Caper	Chicory	Shallot
	Leek	Lentil	Cucumber	Yuca
	Potato	Lettuce	Onion	Peppers (mixed)
	Radish	Marrow	Pea	Watercress
	Spinach	Tomato		
Legumes	Broad bean	Chickpea	Red kidney bean	
	Green bean	Soya bean	White haricot bean	
Others	Transglutaminase	Cocoa bean	Hops	Malt
	Aloe vera	Coffee	Black tea	Brewer's yeast
	Agar agar	Cola nut	Green tea	Ch==amomile
	Baker's yeast			

## How do I get tested?



Pertama, bicarakan dengan penyedia layanan kesehatan Anda. Kemudian, datanglah ke K-LAB Laboratorium dan tentukan pemeriksaan yang Dokter Anda sarankan. Pemeriksaan Food Intolerance K-LAB, Anda tidak perlu melakukan persiapan khusus sebelumnya.

### Informasi pemeriksaan

Jenis sampel : Serum (SST)

Volume sampel : 3 mL

Hasil pemeriksaan : 14 hari

**Harga Pemeriksaan : Rp 5.165.000**



Whatsapp  
for more info  
0811-1916-7116

Visit Us!

K-LAB Clinical Laboratory

Jl. Penjernihan 1 No. 48 Bendungan Hilir-Jakarta Pusat

World Class  
Healthcare  
Partner



**K-LAB**  
Clinical Laboratory

# Food Intolerance Test

200+ Item test



Micro-based  
ELISA Technology



Uncover The Insights To Living  
a Happier And Healthier Life

021-2528549

@lab\_klab

www.k-lab.co.id

## What is the K-LAB Food Intolerance?

Tes Intoleransi Makanan K-LAB mengukur tingkat sensitivitas Anda terhadap **lebih dari 200 makanan tertentu**. Kami menggunakan teknologi pengujian terbaru yang memberikan akurasi yang lebih tinggi dibandingkan tes lainnya.



## Sign and Symtoms

## of Food Intolerance



Sakit perut



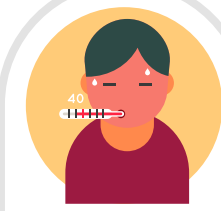
Mual & muntah



Diare



Perut Kembang



Demam & sakit kepala

## What's the difference between food intolerance and food allergies?

### Food Intolerance

Memengaruhi sistem pencernaan Anda.

Terjadi ketika sistem pencernaan Anda tidak dapat memecah makanan tertentu.

Menyebabkan gejala seperti sakit perut yang tidak mengancam jiwa.

Menimbulkan gejala dalam beberapa jam setelah makanan melewati saluran pencernaan.

### Food Allergy

Memengaruhi sistem kekebalan tubuh.

Terjadi ketika sistem kekebalan tubuh Anda salah mengira protein atau bahan lain dalam makanan sebagai ancaman.

Menyebabkan reaksi alergi, seperti gatal-gatal, bengkak, sesak napas atau mengi.

Muncul gejala dalam beberapa menit setelah mengonsumsi makanan pemicu alergi.

Menyebabkan reaksi yang mengancam jiwa atau yang disebut anafilaksis.

## You Must To Know!

Tahukah Anda, bahwa jerawat, ruam, kelelahan, kembung, nyeri sendi, dan gejala pilek yang parah dapat disebabkan oleh tubuh hanya karena pencernaan yang buruk terhadap beberapa jenis makanan. Bahkan beberapa orang tidak dapat menurunkan berat badan meskipun telah melakukan diet yang sangat ketat, hanya karena mereka mengonsumsi makanan yang sebenarnya tidak dapat mereka cerna.

## How Is a Food Intolerance Managed or Treated?

Anda sebaiknya mengubah pola makan Anda untuk membatasi atau menghilangkan makanan yang bermasalah. Orang yang tidak toleran terhadap laktosa dapat mengonsumsi susu dan produk susu bebas laktosa. Banyak orang yang memiliki intoleransi makanan menemukan bahwa mengonsumsi makanan dalam jumlah kecil hanya menimbulkan sedikit gejala.

Konsultasikan dengan Dokter Anda untuk mendapatkan perawatan dan tindakan lebih lanjut.

