

PROFILO degli ACIDI GRASSI nel SIERO

Cosa sono?

Gli acidi grassi sono composti che appartengono alla classe dei lipidi e il nostro corpo li assume con l'alimentazione. Esistono vari tipi di acidi grassi, chimicamente molto simili fra loro. Nonostante le piccole differenze di struttura, però, le conseguenze in termini di salute sono enormi. Soprattutto, è importante che gli acidi grassi siano presenti nel giusto rapporto. Come mai? Perché alcuni acidi grassi sono parte integrante della struttura delle membrane cellulari. Queste svolgono la funzione - fondamentale per la salute - di trasporto selettivo di sostanze (minerali, vitamine, ormoni, enzimi, neuromediatori, aminoacidi) dall'esterno verso la cellula e viceversa. Quando il rapporto fra acidi grassi è corretto, le membrane cellulari sono elastiche e fluide. Quando invece non c'è un buon rapporto, la membrana cellulare risulta più rigida e meno fluida. Di conseguenza il trasporto di sostanze è più difficoltoso.

Le conseguenze per la salute I tre acidi grassi polinsaturi a catena lunga (DGLA, AA, e EPA) svolgono un ruolo fondamentale nel nostro organismo; il loro equilibrio decide del corretto svolgimento o meno di funzioni essenziali per la salute.

QUANDO È UTILE SOTTOPORSI AL TEST

Il profilo degli Acidi Grassi nel Siero rappresenta uno strumento indispensabile per un controllo più globale:

- dei processi infiammatori
- delle manifestazioni dolorose
- dell'affaticamento
- delle malattie cardiovascolari
- delle malattie neurologiche
- del diabete e dell'insulino-resistenza (sindrome X)
- delle malattie allergiche (bronchi, cute, intestino)
- delle malattie autoimmuni
- delle malattie ginecologiche ivi comprese gli aborti spontanei
- nell'invecchiamento precoce

IL PRELIEVO

Sangue. Paziente a digiuno da almeno 12 ore.

Ne dipendono per esempio i processi infiammatori, la broncostruzione, la vasocostrizione, la permeabilità vascolare, l'attivazione dei globuli bianchi, la reazione allergica. A livello neurologico gli acidi grassi sono importanti nella trasmissione degli impulsi attraverso le sinapsi dei nervi, nel processo di ideazione, e nella memoria.

Gli acidi grassi si trovano negli alimenti. Sono contenuti in diverse concentrazioni e tipi nel grasso delle carni, dei pesci, delle uova, del burro, ma anche negli oli vegetali come quelli di oliva, soia, girasole, colza, lino. L'equilibrio fra gli acidi grassi può essere corretto attraverso la micro-nutrizione cioè la supplementazione di integratori alimentari, o attraverso la macro-nutrizione cioè la modificazione delle abitudini alimentari. In genere la dieta occidentale è troppo ricca di acidi grassi nocivi. Ne risultano alti tassi di malattie infiammatorie, bronchiali, cardiovascolari, autoimmuni, tumorali, ginecologiche, cutanee, articolari, intestinali, neurologiche, oltre che l'accelerazione del processo di invecchiamento. Le analisi convenzionali del colesterolo e dei trigliceridi non sono sufficienti per mettere in evidenza carenze, eccessi e squilibri nei rapporti fra gli acidi grassi. Solo il test del profilo dei acidi grassi nel siero consente una valutazione obiettiva.

L'ANALISI

Il Profilo degli Acidi Grassi nel Siero consiste nel dosare in $\mu\text{mol/L}$ tutti gli acidi grassi che incidano sulla salute:

Gli acidi grassi saturi (AGS)

• Acido miristico • Acido palmitico • Acido stearico

Gli acidi grassi monoinsaturi (AGMIS)

• Acido oleico • Acido palmitoleico

Gli Acidi grassi trans (AGT)

• Acido trans-vaccenico • Acido Elaidico

Gli acidi grassi polinsaturi (AGPI)

- I principali AGPI omega-6 sono:

• Acido Linoleico • Acido Gammalinolenico • Acido Diomogammalinolenico
• Acido arachidonico (AA) • Acido adrenico

- I principali AGPI omega-3 sono:

• Acido α -linolenico • Acido eicosapentenoico • Acido docosaenoico

Il Profilo degli Acidi Grassi nel Siero valuta accuratamente in modo quantitativo il rapporto fra gli acidi grassi polinsaturi omega-3/omega-6.

ESEMPIO GRAFICO DEI RISULTATI

AGS	Myr	Acido Miristico	23.1	15-41.9	$\mu\text{mol/L}$
	PaL	Acido Palmitico	1137.1	1165.7-1797	$\mu\text{mol/L}$
	AS	Acido Stearico	503.3	508.9-891.7	$\mu\text{mol/L}$
	Pent	Acido Pentadecilico	9	7.4-18	$\mu\text{mol/L}$
AGMIS	PoL	Acido Palmitoleico	27.7	15.7-57.9	$\mu\text{mol/L}$
	Vac	Acido cis-Vaccinico	58.9	45.7-93.8	$\mu\text{mol/L}$
	AO	Acido Oleico	725.3	347.2-691.1	$\mu\text{mol/L}$
	Gad	Acido Gadoleico	7.4	5.2-12.3	$\mu\text{mol/L}$
AGT	T-Vac	Acido trans-Vaccinico	10.2	6.7-18.8	$\mu\text{mol/L}$
	El	Acido Elaidico	6	3.3-8.7	$\mu\text{mol/L}$
$\omega 6$	LN	Acido Linoleico	602.7	475.9-966.7	$\mu\text{mol/L}$
	GLA	Acido Gammalinolenico	2.5	2.4-8.6	$\mu\text{mol/L}$
	DGLA	Acido Diomo-gamma-linolenico	80.2	94.2-226.9	$\mu\text{mol/L}$
	AA	Acido Arachidonico	323.8	324.5-552	$\mu\text{mol/L}$
	DPA	Acido Docosa-pentenoico	11.1	5.6-21.9	$\mu\text{mol/L}$
$\omega 3$	LN	Acido Alfolinolenico	6.1	7.3-20.4	$\mu\text{mol/L}$
	EPA	Acido Eicosapentenoico	23	33.9-133.8	$\mu\text{mol/L}$
	DHA	Acido Docosaesanoico	199.8	188-382	$\mu\text{mol/L}$
$\omega 6/\omega 3$	$\omega 6/\omega 3$	Omega 6 / Omega 3	4.46	1-4	

