

LABORATORIO DI ANALISI CLINICHE "DE SANCTIS"

VIA MERULANA, 13

00185 ROMA

## **PROVE TOSSICHE ALIMENTARI**

### **Oliva/Olio**

Nel caso di intolleranze alimentari all' olio d'oliva, oltre all' olio in quanto tale, sarà necessario prendere in considerazione anche i prodotti a preparazione industriale che lo possono contenere come:

- olive
- patè di olive
- cibi in scatola (tonno, sardine, acciughe all'olio d'oliva, ecc.)
- sott'oli (funghetti, carciofini, cipolline, peperoni ecc.)

E' possibile che a livello industriale, parti residue della lavorazione degli oli d'oliva, vadano a costituire una delle basi di produzione dei grassi vegetali idrogenati, anche se questo avviene piu' frequentemente con gli oli di semi (mais, soia, arachide, ecc.). Per questa ragione, a esclusivo giudizio del medico, potranno essere inclusi nella dieta proposta, gli alimenti che contengono i grassi vegetali idrogenati.

Come sostanze alternative all'olio d'oliva, si possono prendere olio di semi:

- vinacciolo
- arachide
- girasole
- mais
- soia
- sesamo