



## DAO Test

### Detección del origen de la migraña

El Laboratorio Echevarne le ofrece una nueva técnica para detectar su nivel de DAO, la enzima encargada de metabolizar la histamina. Esta novedosa analítica permite detectar los casos de migraña que tienen origen alimentario, pudiendo mejorar la calidad de vida del paciente con los complementos alimenticios adecuados.



**EICHEVARNE**  
LABORATORIO DE ANÁLISIS

 LABORATORIO DE ANÁLISIS  
**EICHEVARNE**

Tel. 902 525 500  
[www.echevarne.com](http://www.echevarne.com)



## A enxaqueca



A dor de cabeça, denominada por enxaqueca, afecta quase 15% da população. Manifesta-se por ataques episódicos de cefaleia pulsátil, de intensidade variada, geralmente num dos lados da cabeça. As dores duram entre 3 a 72 horas, e em alguns casos, produzem náuseas, vômitos e fotofobia. A enxaqueca afecta maioritariamente as mulheres, já que as hormonas (estrogénios) jogam um papel relevante no desenvolvimento desta doença. No total, estima-se que há mais de 5 milhões de espanhóis afectados.

Diferentes estudos científicos apontam a alimentação como uma das possíveis causas da enxaqueca, concretamente a histamina, que é uma molécula presente nos alimentos da dieta quotidiana. O consumo de alimentos que contêm histamina não supõe um problema em si, já que em condições normais, esta é degradada e metabolizada pela enzima DiAminoOxidase (DAO), que é produzida pelo nosso corpo. Mas quando o paciente apresenta um défice ou inibição desta enzima (DAO), existe um desequilíbrio entre a histamina ingerida e a capacidade de metabolização da mesma. Nestes casos, a histamina acumula-se no organismo, causando o aparecimento de efeitos adversos, entre eles a enxaqueca.

Os alimentos que contêm maior concentração de histamina, são os que foram submetidos a processos de maturação, conservação ou armazenamento prolongado como: vegetais fermentados, conservas e semi-conservas de peixe azul, enchidos crus e curados, queijos maturados e fermentados, e bebidas alcoólicas. Por outro lado, certos alimentos (ananás, citrinos, morangos, tomate, beringela...) têm um efeito histamino-libertador no organismo, sem que surja uma reacção alérgica.

A histamina também se produz e armazena em distintas células do nosso organismo: células do tecido conectivo, células do endotélio vascular e também certos neurónios. A função da Histamina no organismo é muito variada: intervém como mediadora em processos fisiológicos e alérgicos, como neurotransmissor, sobre a regulação cardiovascular e a musculatura lisa...

## El Test

# DAO

El Laboratorio Echevarne ofrece una nueva técnica para detectar el origen alimentario de la migraña.

El objetivo de este análisis es que los pacientes que sufren migraña puedan descubrir si el origen de su afección se encuentra en la alimentación, a partir de un análisis del nivel de actividad de la enzima DiAminoOxidasa (DAO). De esta forma, los afectados podrán averiguar si la migraña que sufren se debe a una histaminosis alimentaria por déficit de DAO y tomar medidas para repararla.

Esta innovadora analítica supone un cambio de perspectiva, ya que, por primera vez, se parte de la idea de que la migraña no se debe a la presencia de histamina en los alimentos, sino a una deficiente metabolización de la misma, que hace que se acumule en el organismo y produzca efectos adversos.

En los casos confirmados de déficit de la enzima DAO, podrá evitarse la hiperhistaminosis mediante suplementos alimenticios y/o restringiendo la ingesta de los alimentos con mayor concentración de histamina endógena.

