

R.S.P.

Nome: ---

Data: ---

Trainer: ---

SCANSIONE METAMERICA

Codice	Area	-100	-80	-60	-40	-20	0	+20	+40	+60	+80	+100	ATTIVITA' CELLULARE	AREE INNERVATE
001	C1 GB20					X							S.Nervoso-Funzioni neurovegetative e organi sensitivi	Cranio, ipofisi, encefalo
101	C2 DU16												S.Craniosacrale-Funzioni cerebrospinali e fluido rachidiano	Seni e cavita' cefaliche, mastoide
100	C3 DU15			X									S.Muscolare-Funzioni di tono miofasciale e impulso frenico	Mandibola, trigemino, lingua, viso
001	C4 IT16												S.Immunitario-Funzioni immunitarie linfatiche cervicotoraciche	Tessuti linfatici cervicali, denti
011	C5 LI18												S.Intestinale-Funzioni viscerali legate ad impulso vagale	Nervo vago, trachea, faringe
011	C6 GB21					X							S.Linfatico-Funzioni linfocitarie e di deflusso linfatico	Tonsille anello linfatico
110	C7 DU14												S.Polmonare-Funzioni respiratorie e diaframmatiche	Timo-Tiroide, linfoghiandole
011	D1 UB11								X	X			S.Epiteliale-Funzioni di irradiazione linfatica di tutti gli epiteli	Paratiroide, braccia, collo, seno
010	D2 UB12					X							S.Cardiaco-Funzioni vascolari arteriose e muscolari cardiache	Plesso aortico, coronarie, valvole
011	D3 UB13		O										S.Ossidativo-Funzioni di ossidoriduzione eliminazione Co2	Plesso mediastinico, bronchi
001	D4 UB14				X								S.Digestivo-Funzioni peristaltiche ed enterali g.a.l.t.	Ampolla Vater, Dotto Wirsung
101	D5 UB15				X								S.Vascolare-Funzioni vascolari addominali	Vene addominali, area epatica
110	D6 UB16					X							S.Enzimatico-Attivita' digestiva e metabolismo enzimatico	Pancreas e stomaco
110	D7 UB17												S.Reticoloendoteliale-Attivita' assimilativa ed ematopoietica	Diaframma toracico, duodeno
100	D8 DU8												S.Gastrico-Attività peristaltica gastroduodenale ed esocrina	Milza, stomaco, v. cava inferiore
110	D9 UB18			X									S.Omeostatico-Attivita' di omeostasi endoteliale e delle mucose	Surreni e rilascio di cortisolo
101	D10 UB19					X							S.Epatobiliare-Attivita' di drenaggio epatobiliare	Tessuti epatici e renali
101	D11 UB20								X				S.Metabolico-Attivita' metabolica - ciclo di Krebs	Fasce e peritoneo addominale
100	D12 UB21			X									S.Condrale-Attivita' metabolica dei tessuti muscolari e fasciali	Intestino tenue e fasce addome
100	L1 UB22				X								S.Coniugazione-Attivita' coniugativa degli acidi gastrici e biliari	Plesso surrenalico
010	L2 UB23												S.Renale-Attivita' metabolica renale e linfatica inferiore	Rene, zona crurale, appendice
010	L3 UB24												S.Midollare-Attivita' neurofisiologiche parasimpatiche e spinali	Cauda equina, organi genitali
001	L4 UB25				X								S.Genitourinario-Attivita' tessuti germinali e genitourinari	Organi urogenitali, n.sciatico
010	L5 UB26									X			S.Osseo-Attivita' blastica cellule ossee, piezoelettricità da carico	Sacro, arti inferiori, anche

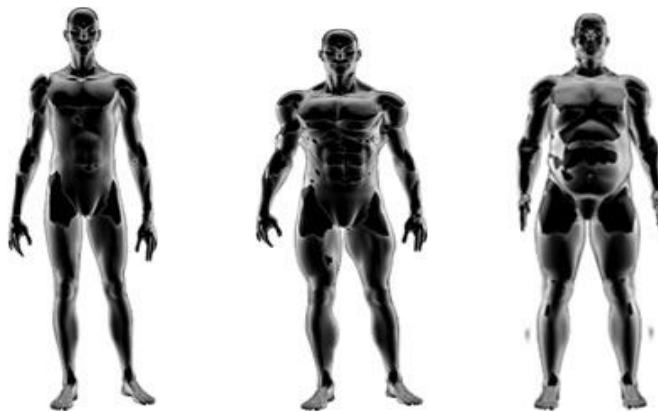
TESSUTO BERSAGLIO

In base alla costituzione fisica ereditata geneticamente determinati sistemi fisiologici possono essere predisposti a carenze funzionali. Per ogni stato ossidativo o di esaurimento, sostanze minerali e proteiche ricostituenti vengono prelevate da tessuti ed organi specifici colpendo sistemi bersaglio. Tali sistemi risentono maggiormente se già facenti parte della predisposizione genetica costituzionale.

ECTOMORFO : soggetto iperossidatore. Terreno di innervazione : da **C1 a C4** e da **L2 a L5**. Tessuti predisposti a carenza: midollo osseo, midollo renale, tendini vertebrali, sistema nervoso, placche neuromuscolari

MESOMORFO: soggetto normo ossidatore. Terreno di innervazione : da **D2 a D5** e da **D10 a L1**. Tessuti predisposti a carenza: liquidi e tessuti biliari, tessuti tendinei e condrociti, tessuti epatici, miocardio, sistema vascolare e valvole venose, duodeno ed intestino tenue, sistema endocrino

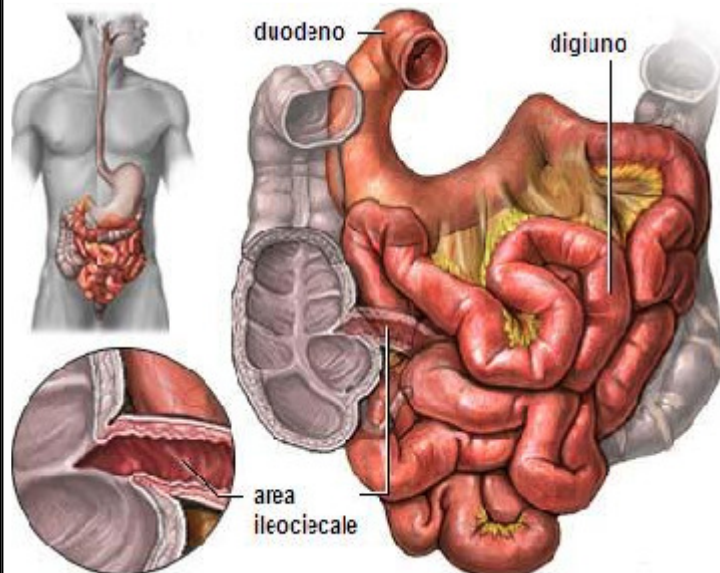
ENDOMORFO: soggetto ipo ossidatore. Terreno di innervazione : da **C5 a D1** e da **D6 a D9**. Tessuti predisposti a carenza: sistema broncopolmonare, sistema linfatico, epitelio O.R.L., intestino crasso, endoteli, mucose gastrointestinali, pancreas, connettivo muscolare, parenchima organico.



ECTOMORFO

MESOMORFO

ENDOMORFO



Sistema Incretorio. Include le increzioni di ormoni ghiandolari e di tessuti gastrointestinali. Le funzioni di regolazione ormonale tramite trasformazione di aminoacidi o colesterolo appartiene anche a questo livello. Si collega quindi anche la funzione di rilascio di serotonina a livello intestinale e la trasformazione di grassi in ormoni steroidei.

Emissione Segmentale- Segmento Vertebrale- Chiave Ossea- Area

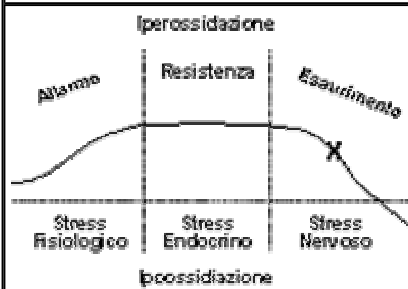
	OSSA CRANIALI	[3]	Cranio- Encefalo	50%
	VERTEBRE C1-C4	[6]	Zigomo- Gangli cervicali	72%
	VERTEBRE C5-D1	[7]	Clavicola- Plesso bronchiale	37%
	VERTEBRE D2-D5	[2]	Scapola- Plesso aortico	25%
	VERTEBRE D6-D9	[5]	Sterno- Plesso epatico	25%
	VERTEBRE D10-L1	[8]	Iliaca- Plesso celiaco	87%
	VERTEBRE L2-L5	[2]	Sinfisi pubica- Plesso renale	62%
	(Valori normali 45-55%)			

Cod.	Emssione in nm (nanometri)
1	Emissione a 3000 nm. Funzioni generali di inibizione enzimatica cellulare nell'area indicata. Emssione tipica di sostanze contenenti arsenico, mercurio, piombo e metalli pesanti in genere.
2	Emissione a 1200 nm. Funzioni di termoregolazione e metabolismo cellulare nell'area indicata. Emssione tipica di sostanze contenenti azoto, silicio, nichel.
3	Emissione a 780 nm. Funzioni di circolazione sanguigna e coagulazione ematica nell'area indicata. Emissione tipica di sostanze contenenti idrogeno, fosforo, rame.
4	Emissione a 640 nm. Funzioni di tono e contrazione miofasciale nell'area indicata. Emissione tipica di sostanze contenenti calcio, cobalto, selenio.
5	Emissione a 580 nm. Funzioni di regolazione impulso nervoso e assonale nell'area indicata. Emissione tipica di sostanze contenenti fluoro, zolfo, zinco.
6	Emissione a 555 nm. Funzioni di regolazione endocrina, ormoni concentrati nell'area indicata. Emissione tipica di sostanze contenenti sodio, manganese, iodio.
7	Emissione a 450 nm. Funzioni di regolazione neurotransmittoriale e concentrazione di neuropeptidi nell'area indicata. Emissione tipica di sostanze contenenti litio, cloro, cromo.
8	Emissione a 400 nm. Funzioni di regolazione network immunitario e linfociti nell'area indicata. Emissione tipica di sostanze contenenti magnesio, potassio, ferro.
9	Emissione a 300 nm. Funzioni di regolazione fattori di crescita e rigenerazione cellulare nell'area indicata. Emissione tipica di sostanze contenenti materie debolmente radioattive.
0	Emissione a spettro misto. Funzioni di regolazione a feedback epifisario nell'area indicata.

Questo schema grafico indica in percentuale le emissioni fotoniche per ogni area raffigurata. Le emissioni nella tabella qui sopra vengono indicate in nanometri (nm). In base alla presenza di determinati elementi atomici assorbiti e metabolizzati dall'organismo tali emissioni vengono generate in frequenza e percentuale diversa, La frequenza o lunghezza d'onda viene definita in dieci gamme da 1 a 0, la percentuale indica l'intensita' di emanazione. I valori di intensita' media sono del 45- 55%.

Livello di Stress

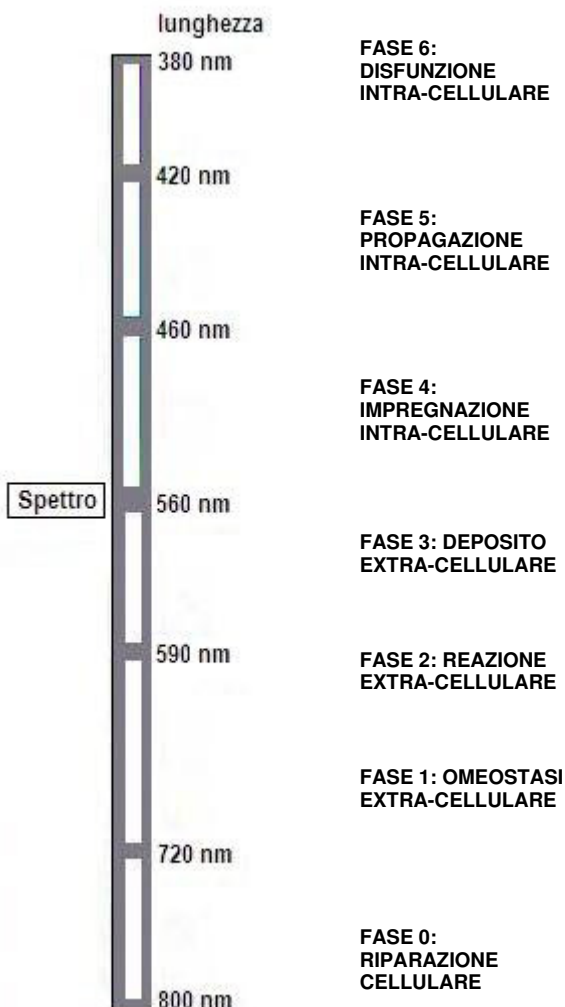
Esaurimento 50



Stress in fase di Esaurimento: quando l'organismo, dopo essere passato attraverso le due precedenti fasi di Allarme e Resistenza, non riesce più a compensare l'effetto degli stimoli stressogeni esterni, entra così in una fase di Esaurimento. In tale fase una serie di sintomi di natura cronica e spesso resistente a molti trattamenti è la manifestazione più frequente. La tiroide nell'esaurimento diminuisce la sua normale funzionalità fisiologica, uno dei suoi compiti è quello di intervenire nella regolazione del metabolismo corporeo e le sue funzioni risultano indispensabili nel bilanciamento dei processi di ossidazione e di termoregolazione. Quando la funzione della ghiandola tiroidea diminuisce, il livello di energia prodotto dall'organismo risulta inferiore rispetto a quello dell'energia di cui il corpo necessita per mantenere il metabolismo basale. Questo fenomeno procura di conseguenza stanchezza cronica e appetito per cibi ricchi di grassi e zuccheri cioè ricchi di energia. Spesso in questa fase, la fame non è saziabile con i normali pasti. Durante la fase acuta di Esaurimento si verifica un aumento della massa grassa e una diminuzione dell'attività degli organi emuntori. I sintomi collegati all'attività tiroidea tendono a peggiorare con gli sbalzi di temperatura, perché la ghiandola si trova sottoposta ad un maggior carico di lavoro per adattare la velocità metabolica ai cambiamenti stagionali. La diminuzione del potassio del ferro e del cloruro di sodio e dell'assimilazione di vitamina C in questa fase creano facile affaticabilità neuromuscolare e un limitato trasporto dell'ossigeno. Lo stato di Esaurimento consiste in una perdita di funzionalità organica progressiva e di un blocco energetico cellulare generale. La rigidità funzionale organica ne è il sintomo principale, sia essa rigidità ossea, articolare, connettivale, vascolare o anche rigidità o immutabilità psicologica, manifestata tramite sintomi come depressione, ipocondria, mania ossessiva, stati confusionali cronici. Altre caratteristiche sono il blocco organico delle principali sedi di attività fisiologica vitale, della respirazione cellulare del ciclo di Krebs, del metabolismo energetico mitocondriale, della normale generazione cellulare. Lo stato caratteristico indotto dalla soppressione dei sintomi segnalati a lungo con la precedente fase di Resistenza ed è facilmente presente in persone di costituzione ectomorfa.

Fase di Ossidazione Cellulare

Deposito 60



Fase 3: Fase di deposito. In questa fase la risposta detossificante e immunitaria elaborata dall'organismo consiste nell'eliminazione più rapida possibile delle tossine circolanti nei fluidi. Questa azione conduce ad un deposito in determinati tessuti, di sostanze non elaborate o metabolizzate ma inglobate e mantenute in deposito organico in attesa di essere eliminate attraverso processi di eliminazione secondari.

Fase Bioelettronica

Alcalino 25%

Si definiscono a Ph alcalino i tessuti che sono sottoposti ad un difetto di ioni idrogeno. La carenza di idrogeno provoca una compensazione organica con eliminazione di cloro e di potassio e modifica la trasmissione dell'impulso nervoso nei tessuti muscolari. In presenza di ph alcalino il livello di Co2(anidride carbonica) aumenta nei tessuti, modificando l'attività cardiovascolare e respiratoria.



COME SI MISURANO GLI ACIDI

Per misurare quanto una sostanza è acida o alcalina si usa una scala di valori a cui viene dato il nome di "pH". La misura del pH fisiologico viene utilizzata per misurare i liquidi organici ed in particolare il sangue, la saliva e l'urina. Questi liquidi vengono definiti:

- acidi, quando il pH è compreso tra 0 e 7,06,

- neutri, quando il pH è uguale a 7,07,

- basici o alcalini, quando il pH è compreso tra 7,08 e 14,14.

Più basso è il valore del pH e più è acida la sostanza in esame. Valori superiori al 70% indicano terreno fortemente acido o alcalino.

Generalmente se le componenti atomiche basilari alcaline (calcio, potassio, sodio e magnesio), predominano su quelle acide (cloro, azoto, zolfo e fosforo), la sostanza o alimento viene classificato come alcalino e viceversa.

L'ALIMENTAZIONE

L'introduzione quotidiana di cibi e di sostanze nutritive può apportare modifiche del pH dei tessuti, delle mucose, dell'urina e della saliva, mentre il pH ematico è mantenuto stabile da una serie di reazioni di omeostasi. Vi sono bevande e alimenti che rientrano nel quadro alcalino mentre altri, ad esempio gli agrumi, che sono fortemente acidi, come l'acido citrico del succo di limone che presenta un pH uguale a 2.00-2.60. Altri alimenti, pur non essendo acidi, creano con la loro digestione una notevole produzione di acido urico in quanto contengono purine, sostanze cristalline che si trovano nel nucleo delle cellule e ricche di azoto.

Stress Ossidativo Generale

Età Anagrafica

58

Età Biologica

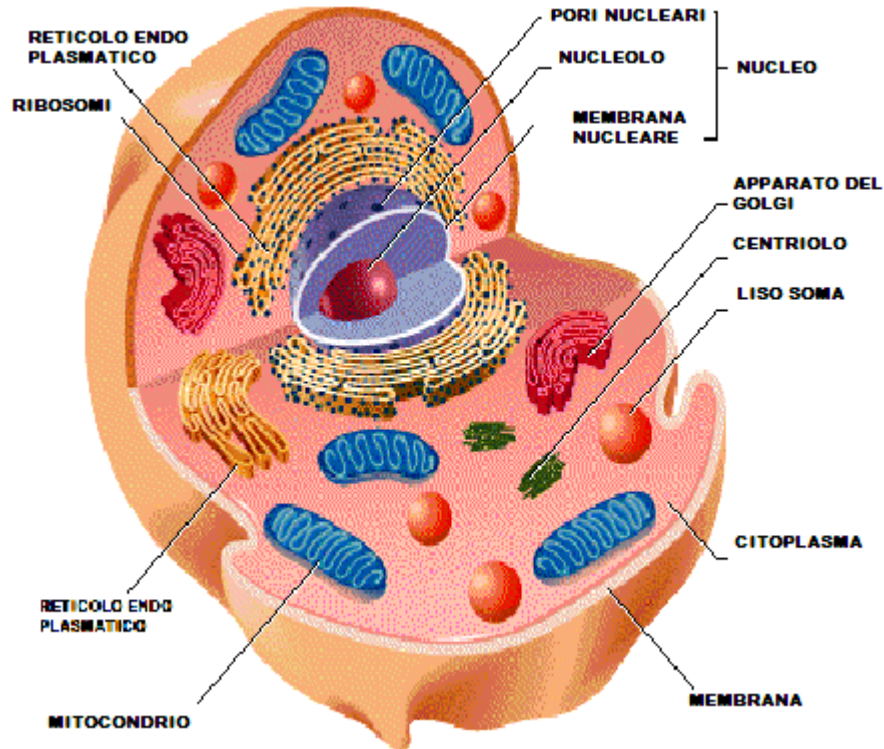
69

Il valore computato di Stress Ossidativo Generale viene espresso in termini di età biologica o tasso ossidativo di invecchiamento cellulare.

L'energia prodotta dall'organismo, messa in rapporto con l'energia consumata nei processi metabolici, immunitari e fisiologici si manifesta infatti sotto forma di livello di ossidazione o di alterazione dei tessuti corporei.

Tale livello è importante per la determinazione della reazione generale allo stress, per la valutazione globale dei depositi di omotossine e della regolazione ormonale generale. I fattori specifici legati all'invecchiamento cellulare sono quindi sommati, computati ed espressi sotto forma di età biologica cellulare. I valori compresi tra 0 e 8 anni di età biologica in più, rispetto all'età anagrafica, sono considerati normali, dati i processi metabolici variabili ed i normali bioritmi mensili e annuali. I valori compresi tra 8 e 12 anni in più sono considerati tipici di uno stato di ossidazione cellulare rapido, come nel caso dello stress acuto o nel corso di disturbi fisiologici o infezioni. Tutti i valori superiori a 12 anni in più di età biologica indicano l'esposizione nel tempo a stress e tossine organiche o inorganiche e la presenza di una tendenza generale all'esaurimento dei depositi energetici, delle attività enzimatiche, dell'equilibrio del pH e dei fluidi organici. Corrispettivamente a valori superiori a 12 anni in più si assiste ad una parziale tendenza alla disidratazione tissutale e ad una ridotta elasticità dei tessuti di sostegno.

IMMAGINE SEGMENTALE CELLULARE



AREA	Impulso	-	-	-	-	-	0	+	+	+	+	+
		100	80	60	40	20	20	40	60	80	100	
MEMBRANA	001	<div style="width: 75%;"></div>										
MITOCONDRI	100	<div style="width: 90%;"></div>										
APPARATO DEL GOLGI	011	<div style="width: 30%;"></div>										
LISOSOMI	110	<div style="width: 20%;"></div>										
RETICOLO ENDOPLASMATICO	101	<div style="width: 25%;"></div>										
MEMBRANA NUCLEARE	010	<div style="width: 70%;"></div>										
NUCLEO	111	<div style="width: 40%;"></div>										
Stato Ossidativo		37% Val. Norm: +-40										
Risposta Ergotropica		62% Val. Norm: +-40										

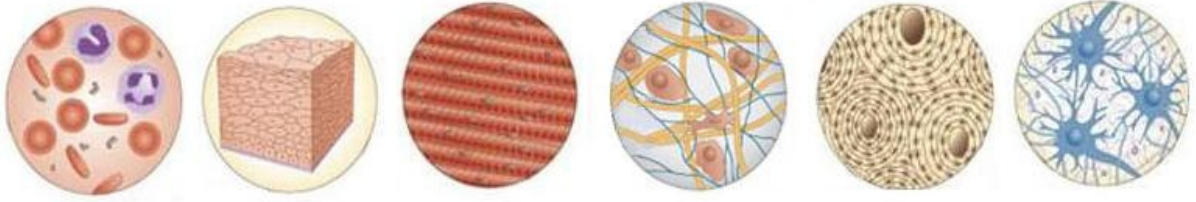
FUNZIONI MOLECOLARI

SISTEMI MOLECOLARI												SPECIFICI	
	-100	-80	-60	-40	-20	0	+20	+40	+60	+80	+100		
1 METABOLISMO NUTRIENTI													
2 METABOLISMO ADDITIVI													
3 EQUILIBRIO DEI METABOLITI													
4 REAZIONE A ELABORAZIONE													
5 DRENAGGIO CHIMICI ESOGENI			X										Polyestere
6 REAZIONE A CHIMICI ESOGENI													
7 EQUILIBRIO ENZIMATICO					X								Metabolismo enzimatico
8 EQUILIBRIO ACIDI GRASSI													
9 EQUILIBRIO GLUCIDICO													
10 EQUILIBRIO PROTEICO													
11 EQUILIBRIO ORTOMOLECOLARE					X								Vitamina B5
12 EQUILIBRIO MINERALICO													

DEPOSITI ESOGENI

TIPOLOGIA												SPECIFICI	
	-100	-80	-60	-40	-20	0	+20	+40	+60	+80	+100		
1 VIRALE					X								Influenza virus 5+
2 BATTERICO					X								Campylobacter jejuni+
3 MICOTICO													
4 PARASSITICO													
5 CHIMICO GASSOSO		X											Allethrine
6 CHIMICO PESANTE													
7 EMISSIONE RADIANTE					X								Geopatia generale

GRUPPI CELLULARI

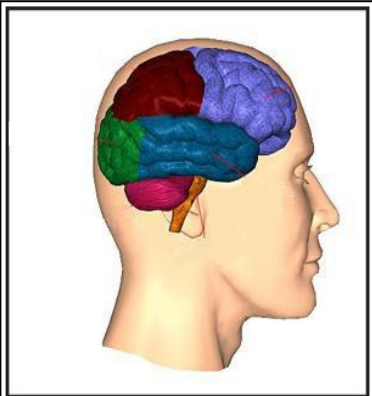


GRUPPI CELLULARI												SPECIFICI	
	-100	-80	-60	-40	-20	0	+20	+40	+60	+80	+100		
1 STRUTTURE ENDOCELLULARI													
2 PLASMOCITI													
3 ERITROCITI													
4 CELLULE MUSCOLARI													
5 CELLULE DEL PARENCHIMA		X											Tireotropina
6 CELLULE OSSEE									X				Processi di calcificazione
7 CELLULE NERVOSE					X								Denti-deposito follicolare

ORGANI BERSAGLIO

LIVELLI EMBRIONALI	AREE BERSAGLIO SPECIFICHE
001- LIVELLO ECTODERMICO 1	[duodeno-epitelio colonnare] [organi genitali maschili-sostanza ghiandolare prostatica] [lobo anteriore ipofisario-cellule alfa] []
100- LIVELLO MESODERMICO 1	[funzioni epato-biliari] [] [cartilagini semilunari] [muscoli degli arti- fibre rosse]
011- LIVELLO ENDODERMICO 1	[secrezione endocrina-corteccia surrenale-ACTH o corticotropina] [] [deflusso linfatico intestinale] [cute-connettivo cutaneo]
110- LIVELLO ENDODERMICO 2	[] [] [ampolla del pancreas-dotti accessori] [sistema reticoloendoteliale-linfonodi]
101- LIVELLO MESODERMICO 2	[fegato-superfici superiori-incavo della vena cava] [arteriole] [metabolismo del glicerolo] []
010- LIVELLO ECTODERMICO 2	[] [ossatura degli arti-osteoblasti] [cuore-fascio di his] []

TEST DELL' EMISSIONE CEREBRALE RESIDUA



Il test dell' emissione cerebrale , viene utilizzato per definire in modo indiretto la qualità dei flussi elettromagnetici prodotti dalla circolazione ematica all'interno dei vasi arteriosi dell'encefalo. Tali flussi precedono la reazione di rilascio neurotrasmissitoriale a catena e sono indicativi di determinati stati psico-umorali e comportamentali. Lo scorrimento del sangue all'interno dei vasi arteriosi cerebrali determina il risultato elettromagnetico di debole emissione fotonica nel lume arterioso attraverso la frizione del torrente ematico contro le pareti vasali. Tale debole energia rimane registrata in tutti i tessuti e quindi anche in un tessuto campione esaminato tramite RSP.

La risultate debole energia emessa e' differenziabile per lunghezza d'onda ed e' tipica di condizioni psico comportamentali specifiche. Tali reazioni possono collegarsi a memorie ed esperienze sensoriali tipiche delle aree cerebrali indicate. I livelli umorali vanno dal piu' debole e lasso al piu' rigido o contratto

-800 nm ANERGIA: diminuzione dei processi metabolici, immunitari ed energetici, stato depressivo, fobie, paura, mancanza di stimolo fisico, abulia, disforia

-380 nm IPO-TONO: diminuzione dei processi di scambio idrico ed elettrolitico, ipotono ormonale, insoddisfazione, isolamento, apatia, sociofobia, distacco

-440 nm IPO-ERGIA: diminuzione del drenaggio di liquidi extracellulari, deficit pompa Na+/K+ esitazione, letargia, pensiero ossessivo compulsivo, lentezza

-575 nm DIS-TONIA: aumento della variabilita' dei fenomeni termici locali, agitazione ansia, insonnia, stato emotivo confusionale, comunicazione confusa, panico

-640 nm IPER-ERGIA: aumento della reattivita' neurale, ipersensibilita' a stimoli esterni, disturbi di adattamento sociale, aggressivita', intolleranza all'ambiente sociale

-680 nm IPER-TONIA: aumento del tono neurofasciale e neuromuscolare, tensioni da disadattamento, stati stressogeni, stato di allerta, ipersensibilita' sociale

Tali stati umorali possono generare una manifestazione fisica tramite meccanismi neurotrasmissitoriali. Quando le sindromi riscontrate sono due o piu' si riscontra una sindrome mista. Una sindrome mista puo' essere anche paradossa ossia composta da fenomeni opposti come ipertonia e ipotonia. Una sindrome causale mista e' segno di una somma di reazioni di adattamento fisiologico. Una sindrome paradossa e' segno di un disadattamento generale e di una condizione che perdura da maggiore tempo prima di creare una sindrome specifica che influenza determinati tipi di tessuto. Le aree indicano quali meccanismi somato-sensoriali infleunzano lo stato umorale.

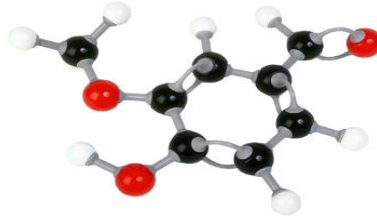
Area cerebrale e tono												EFFETTI FISIOLGICI		
	-100	-80	-60	-40	-20	0	+20	+40	+60	+80	+100			
PARIETALE DX- AN-ERGIA														
TEMPORALE SX- IPO-TONIA														
OCCIPITALE DX- IPO-ERGIA														
PARIETALE SX- DIS-TONIA					X									Meridiano dello Stomaco- punto ST36 a destra
TEMPORALE DX- IPER-ERGIA														
OCCIPITALE SX- IPER-TONIA					X									Regolazione della risposta neuro endocrina generale

Catena Atomica - Metalloenzimatica



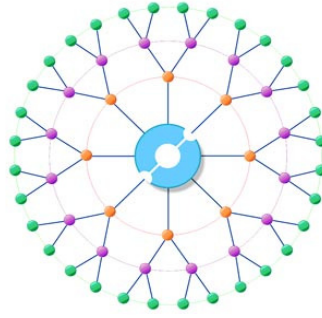
Tallio	TALLIO. Sintomi di ridotto metabolismo: alopecia- m. di Parkinson- malattie del sistema nervoso centrale- tremori- disturbi neuromuscolari- cefalea- dolori addominali. Si può trovare in: scarti industriali.
--------	--

Catalizzatore chiave



Vitamina B5	Vitamina B5 (acido pantotenico). Sintomi di ridotto metabolismo: caduta di capelli- allergie- astenia- ipoglicemia- disturbi digestivi- malattie infettive croniche- crampi muscolari- cistite- sindromi provocate da stress- dolore ai talloni e alle caviglie- dolori artritici- artrite reumatoide- ingrigimento dei capelli- vomito- disturbi neurologici- infezioni batteriche- agitazione psicomotoria- diarrea. Funzioni: indispensabile per la funzione delle ghiandole surrenali- partecipa alla produzione di energia- aiuta ad utilizzare le vitamine- aumenta la resistenza allo stress- è indispensabile nella produzione degli anticorpi- allevia la stanchezza- interviene nel metabolismo dei trigliceridi- accelera la rimarginazione delle ferite- aumenta le prestazioni atletiche. Si può trovare in: cereali integrali, vegetali verdi, crusca, lievito di birra, noci, uova, pollame.
-------------	---

Network dei Sistemi Cellulari



<i>Sistema</i>	Sintomatico "o" [sistema attualmente all'origine di fenomeni sintomatici]
14 Sistema endocrino	Sistema endocrino. Ora di massima attività: ore 14. Ora di minima attività: ore 2. Segmento vertebrale connesso: D3- zona dorsale- innervazione zona dorsale- innervazione dei polmoni, diaframma, pleura, bronchi, torace. Muscoli connessi: trapezi. Sistema Dente collegato: V° superiore sinistro. Funzioni svolte: regola tutte le funzioni metaboliche ed endocrine inclusa l'attività metabolica delle ghiandole tiroidee e surrenali. Si collega alle funzioni epatiche di trasformazione del colesterolo in ormoni steroidi. Svolge funzioni indispensabili nel processo di azione e retroazione di ormoni e neurotrasmettitori. Regola la funzione delle ghiandole ipofisi, tiroide, paratiroide, surreni, ovaie e testicoli. Collabora al mantenimento della normale omeostasi e termogenesi. Mantiene stabile la pressione arteriosa e la coagulazione sanguigna.
<i>Sistema</i>	Causale "x" [sistema alla base della catena causale o lesionale]
22 Sistema mio- fasciale	6-4 Sistema miofasciale. Ora di massima attività: ore 22. Ora di minima attività: ore 10. Segmento vertebrale connesso: C3- zona cervicale- innervazione di orecchio interno, vie nervose extrapiramidali, seni nasali. Muscoli chiave collegati: retto addominale. Sistema Dente collegato: I° inferiore destro. Funzioni svolte: regola le funzioni fisiologiche collegate al metabolismo energetico e l'adattamento neuromuscolare del corpo alla gravità ed ai movimenti. Partecipa al mantenimento dell'equilibrio e della postura eretta. Tramite connessioni con le attività del cervelletto, regola il tono muscolare.
<i>Sistema</i>	Progressione futura "xx" [sistema in fase di compenso adattativo]
6 Sistema epiteliale	Sistema epiteliale . Ora di massima attività: ore 6. Ora di minima attività: ore 18. Segmento vertebrale connesso: D1- zona dorsale- innervazione di esofago, paratiroide, trachea, arti superiori incluse dita, mani, polsi e avambraccia. Muscoli chiave collegati: muscoli obliqui esterni addominali. Sistema Dente collegato: VI° superiore sinistro. Funzioni svolte: regola le funzioni dei tessuti epiteliali come la cute ed i tessuti di rivestimento degli organi interni.

**SCELTA DI ALIMENTI ASSUMIBILI QUOTIDIANAMENTE PER UN TOTALE DI CALORIE
INDICATO**

Aceto balsamico - 113 cal	Dentice - 101 cal	Pollo - 110 cal
Aceto di mele - 20 cal	Erbette cotte varie - 22 cal in media	Porri - 25 cal
Aglione - 60 cal	Fagiolini verdi - 35 cal	Prezzemolo
Alici -96 cal in media	Finocchi - 15 cal	Prugne cotte - 78 cal
Ananas - 40 cal	Galette di riso - 407 cal	Radicchio - 10 cal
Anatra - 300 cal	Gamberi - 100 cal	Rape - 12 cal
Arance - 45 cal	Indivia - 10 cal	Riso basmati - 350 cal
Asparagi - 15 cal	Insalata belga - 20 cal	Riso integrale - 350 cal
Avocado - 190 cal	Kiwi - 40 cal	Rombo - 80 cal
Banane - 95 cal	Latte di soia - 38 cal	Rucola - 20 cal
Basilico	Lattuga - 10 cal	Salmone - 215 cal
Bevande calde	Lecitina di soia- 30 cal	Salmone al naturale in vetro - 145 cal in media
Bottarga - 363 cal in media	Lime frutto - 25 cal in media	Sardine - 160 cal
Branzino o spigola - 82 cal in media	Limoni - 5 cal	Scarola - 20 cal
Broccoli - 22 cal	Mele - 48 cal	Sedano - 7 cal
Calamari - 90 cal	Melone e cantalupo - 28 cal	Semi di zucca - 570 cal in media
Capesante - 107 cal in media	Merluzzo - 80 cal	Sogliola - 90 cal
Carciofi - 45 cal	Miele - 285 cal	Spinaci - 22 cal
Carote - 45 cal	Miglio - 300 cal	Succo di agrumi misti - 43 cal
Carpaccio di salmone - 195 cal in media	Mirtillo - 60 cal	Succo di ananas - 38 cal
Carpaccio di tonno - 165 cal in media	Nasello - 135 cal	Succo di kiwi - 45 cal
Cavolo - 25 cal	Olio di oliva	Succo di limone - 29 cal
Cedro - 35 cal	Orata - 94 cal	Succo di mirtillo - 50 cal
Centrifuga di carota - 25 cal	Palombo - 80 cal	Tacchino - 100 cal
Centrifughe di frutta e verdura di stagione - 60 cal in media	Papaya - 40 cal	Tapioca (pasta) - 354 cal in media
Centrifughe di verdure - 60 cal	Patate - 60 cal	Tonno al naturale - 100 cal
Cernia - 86 cal	Pepe nero	Trota - 110 cal
Cicoria - 20 cal	Pesce spada - 110 cal	Uova - Albume - 40 cal
Ciliege - 30 cal	Platessa - 110 cal	Zenzero
Cime di rapa - 18 cal	Polipo - 65 cal	Zucca - 20 cal
Cipolle o cipollotti - 30 cal		Zucchine - 15 cal
Coste o bietole - 20 cal		

SCELTA DI ALIMENTI DA ASSUMERE CON MODERAZIONE PER UN TOTALE DI CALORIE INDICATO

<p> Albicocche - 30 cal Anguria - 25 cal Aringhe - 120 cal Caffè di orzo - 265 cal Centrifuga di mele - 65 cal Cetrioli - 13 cal Chiodi di garofano Cocco - 245 cal Fichi - 45 cal Fichi india - 53 cal Frutta cotta Frutta disidratata senza zucchero - 180 cal in media Fruttosio - 380 cal Germogli - 30 cal Gomasio - 439 cal Grano saraceno - 365 cal Kamut - 330 cal </p>	<p> Lampone - 25 cal Latte di riso - 58 cal Maggiorana - 00 cal in media Mais - 70 cal Malto di orzo - 230 cal Mandarini - 57 cal Melograno - 50 cal More - 35 cal Orzo - 360 cal Peperoncino Peperoni - 20 cal Pere - 40 cal Pesche - 35 cal Piselli - 85 cal Pistacchi - 600 cal Pomodori - 30 cal </p>	<p> Pompelmo - 30 cal Prugne - 150 cal Ribes - 30 cal Sale marino grezzo - 0 cal Salsa di soia o tamari - 65 cal Semola di grano o Cuscous - 340 cal in media Sgombro - 130 cal Succo di albicocca - 58 cal Succo di uva - 39 cal Sughì al pomodoro - 60 cal in media Susine o prugne - 33 cal The nero The verde Tofu - 120 cal Uva - 68 cal </p>
--	--	--

ALIMENTI DA EVITARE

Alimenti con glutammati E-621	Fagioli cannellini - 270 cal	Mozzarella di bufala - 275 cal
Alimenti fritti	Fagioli di soia - 370 cal	Muesli - 364 cal
Alimenti impanati	Farro - 319 cal	Nocciole - 671 cal
Alimenti in alluminio	Fave - 50 cal	Noci - 680 cal
Alimenti lievitati	Fette biscottate - 395 cal in media	Noci brasiliane - 659 cal
Alimenti processati	Formaggi di capra - 375 cal	Nutella - 520 cal in media
Alimenti sotto aceto	Formaggi di pecora - 368 cal	Pane e alimenti lievitati
Anacardi - 575 cal	Formaggi freschi - 105 cal	Panna - 735 cal
Aperitivi alcolici e analcolici - 360 cal in media	Formaggi light - 340 cal in media	Pasta di grano - 350 cal
Arachidi - 565 cal	Formaggi stagionati - 270 cal in media	Pasta di grano integrale - 328 cal
Avena - 385 cal	Formaggio grana	Patatine fritte - 500 cal in media
Bevande con aspartame - 3 cal in media	Fragole - 25 cal	Pizza - 315 cal in media
Bevande energetiche con caffeina - 40 cal in media	Funghi - 20 cal	Ricotta - 145 cal
Bevande zuccherate - 110 cal in media	Gamberetti - 110 cal	Salse in genere - 250 cal in media
Bibite gasate - 75 cal	Gelato - 245 cal	Salumi e prosciutti - 365 cal in media
Birra - 90 cal	Gelato di soia - 180 cal	Seitan - 170 cal
Burro 720 cal	Granchio - 95 cal	Superalcolici - 290 cal
Caffè	Latte - 83 cal	Vino Bianco - 74 cal
Caffè lungo	Lenticchie - 300 cal	Vino rosso - 75 cal
Ceci - 315 cal	Lievito di birra - 180	Vitello - 145 cal
Cioccolata al latte - 520 cal	Maiale - 205 cal	Yogurt - 100 cal
Cioccolato amaro - 500 cal	Mandorle - 630 cal	Zucchero bianco - 392 cal
Crackers - 410 cal in media	Manzo - 220 cal	
Crusca - 205 cal	Melanzane - 30 cal	
Dolci e merendine confezionate - 460 cal in media	Miso - 200 cal	
Fagioli azuki - 270 cal	Molluschi in genere - 96 cal	
Fagioli bianchi e borlotti - 285 cal	Mozzarella - 270 cal	

MASSIMO DI CALORIE INDICATO

Cos'è l'alimentazione energetica ?

Un protocollo alimentare Energetico prevede l'introduzione quotidiana, per un dato periodo di tempo, di alimenti con qualità tali da fornire all'organismo il substrato enzimatico e metabolico specifico per permettere e facilitare i processi di produzione energetica. La valutazione e la qualificazione dell'energia prodotta si basa su metodi di rilevazione usati in Biorisonanza. Uno dei fattori che differenzia le diete energetiche da altri tipi di dieta è lo stimolo organolettico prodotto ossia l'effetto di determinati sapori sulle funzioni digestive. Ad esempio alcune sostanze amare funzionano da naturali digestivi e stimolanti epatici e alcune sostanze piccanti agiscono da tonici gastrici e disinfettanti intestinali.

I parametri su cui si basa la Dieta Energetica sono:

- 1) il pH prodotto dai cibi una volta ingeriti, scelto in base al bilancio del pH cellulare
- 2) le qualità elettriche degli alimenti (apporto di elettroni)
- 3) le qualità alimentari richieste (vitamine, aminoacidi, enzimi, minerali, acidi grassi)
- 4) i fattori personali di tolleranza gastrointestinale e di compatibilità alimentare
- 5) il contenuto calorico giornaliero in base al metabolismo basale
- 6) i fattori di stimolo organolettico: amaro, salato, piccante, aspro, dolce, astringente.

Quali cibi vengono consigliati ?

Nell'alimentazione Energetica, gli alimenti e le calorie indicate servono allo scopo di evitare gli effetti anti metabolici dati da cibi mal tollerati o mal assorbiti e di fornire un insieme di sostanze che, in complesso, possono generare un aumento delle funzioni enzimatiche cellulari e del metabolismo basale. Tutti gli alimenti che costituiscono disturbo metabolico richiedono più energia per il processo digestivo di quanta non ne riescano a generare dopo il processo assimilativo stesso e funzionano quindi da ossidanti, bloccando le funzioni enzimatiche cellulari. Tali sostanze inoltre non sono necessarie alle normali funzioni fisiologiche e forniscono solamente un carico di cui l'organismo cerca di liberarsi tramite attività emuntoriali.

I riquadri indicano elenchi di alimenti tra cui operare una scelta mirata:

- 1 cibi assumibili quotidianamente
- 2 cibi assumibili con moderazione in termini di quantità e/o di frequenza nella settimana
- 3 cibi da evitare

Ogni giorno si può fare riferimento alle liste e scegliere liberamente diverse combinazioni di cibi indicati per un totale di calorie specificato. Quando tale totale è assente il limite non è fisso. Si può assumere quanto indicato nei riquadri 1 e 2 e si deve evitare quanto indicato nel terzo. In caso non vengano indicati o menzionati alcuni cibi nei riquadri, tali alimenti sono considerati non facenti parte della dieta e quindi da non prendere in considerazione o da non assumere. Il riquadro 3 indica l'elenco di alimenti da evitare con particolare attenzione perché possibilmente mal assorbiti e perché aventi un effetto anti metabolico nella dieta in esame.

APPUNTI:

This RSP test is a Bioresonance Test. It can be interpreted and followed by your natural health consultant. This test does not correspond to interpretative parameters followed by orthodox medicine. This test is not followed by any medical prescription. For health matters concerning orthodox medicine please consult your physician.

Il test RSF e' un test di Bio Risonanza . Puo' essere interpretato dal vostro consulente naturopata. Questo scritto non presenta riscontri, interpretazioni o valutazioni in uso nella medicina ufficiale. Questo scritto non e` seguito da alcuna prescrizione terapeutica di tipo farmacologico o medica. Per informazioni riguardo alla salute concernenti la medicina ortodossa consultate il vostro medico di fiducia.