

Informe de Análisis

Cliente **DEMOSTRACION**

Informe **21106657**v11

Muestra

39 Años

Informe **21106657** Muestra 19/11/19

Fecha Validación y Emisión Informe 27-02-2020 Lab

DEMOSTRACION

TT

Test Omega



DEMOSTRACION

Informe **21106657**

Fecha **19-11-2019**

Guía Orientativa para la Interpretación Resultados

Información General

Los Omegas o los ácidos grasos esenciales son grasas poliinsaturadas que desempeñan funciones muy importantes en la salud y vitalidad de nuestro organismo. Nuestra dieta actual presenta un desequilibrio entre omega 3 y omega 6 (específicamente ingerimos un exceso de omega 6 que favorece los procesos inflamatorios).

El Test de Omega es un estudio que nos permite determinar los niveles de los distintos ácidos grasos en sangre para evaluar nuestro estado de salud actual y el tipo de alimentación. Incluye la cuantificación de omega 3, omega 5, omega 6, omega 7 y omega 9 junto la determinación de los ácidos grasos saturados y los insaturados (mono/poli y cis/trans).

Se recomienda realizar este test para controlar y reajustar los desequilibrios nutricionales como prevención al desarrollo de enfermedades inflamatorias y sus consecuencias (aterosclerosis, diabetes, depresión, cáncer...). Es imprescindible como herramienta para valorar cualquier tratamiento nutricional (tipo de alimentación y suplementación) diseñado por el profesional.

El Laboratorio ha actualizado el método de ensayo cuantificando los ácidos grasos para mejorar la sensibilidad y reducir la interferencia de los compuestos mayoritarios.

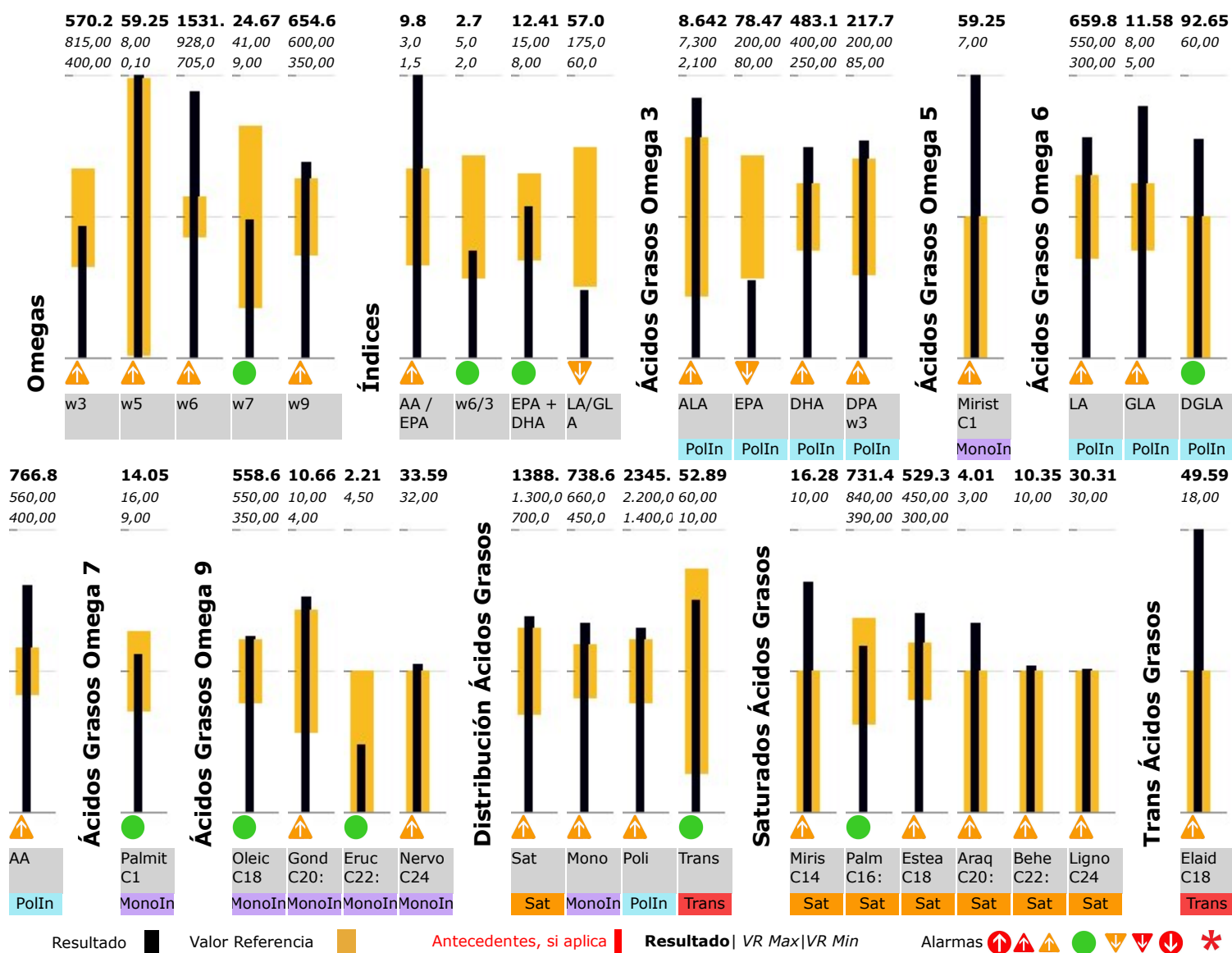
Los valores de referencia que se muestran en esta analítica pertenecen al tipo de dieta Mediterránea.

Informe de Análisis

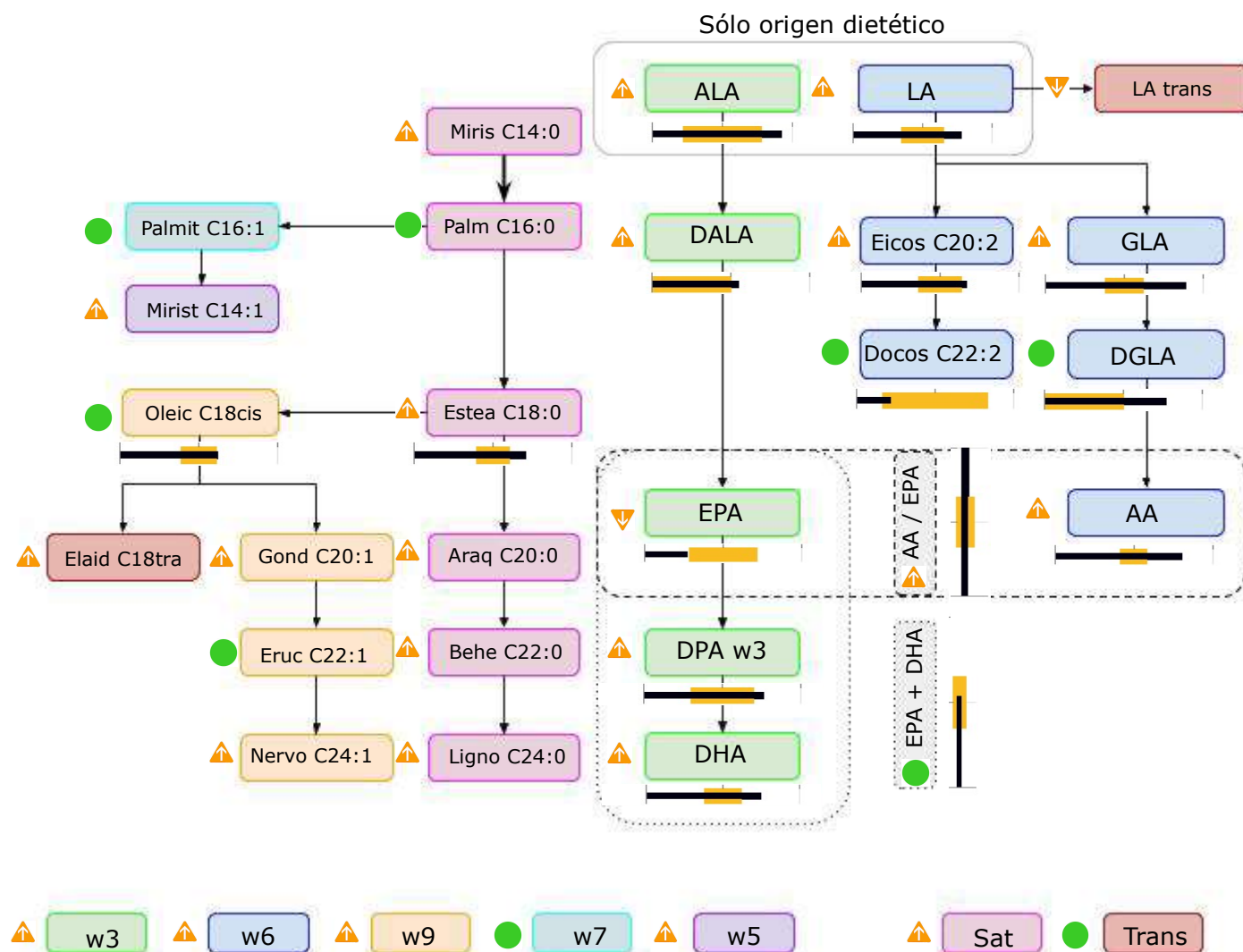
Cliente **DEMOSTRACION**

Informe **21106657v11**

Test Omega



Test Omega

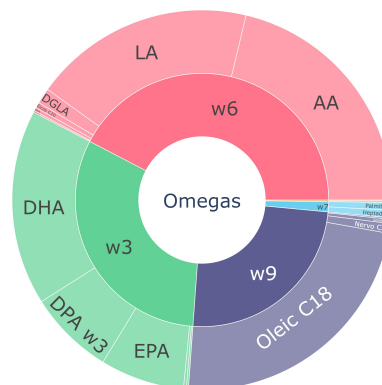


Resultado | Valor Referencia | Antecedentes, si aplica | Resultado | VR Max|VR Min | Alarmas

Omegas

Omega 3 [w3]	570,28 µg/mL	(VR:400,00/815,00µg/mL)	▲	
Omega 5 [w5]	59,25 µg/mL	(VR:0,10/8,00µg/mL)	▲	
Omega 6 [w6]	1.531,0 µg/mL	(VR:705,0/928,0µg/mL)	▲	
Omega 7 [w7]	24,67 µg/mL	(VR:9,00/41,00µg/mL)	●	
Omega 9 [w9]	654,66 µg/mL	(VR:350,00/600,00µg/mL)	▲	

Test Omega



Índices

Índice [AA / EPA]	9,8 Índice	(VR:1,5/3,0Índice)		
<i>Principal INDICADOR del estado inflamatorio. Barry Sears. "Grasa Tóxica"</i>				
<i>Recomendado 1,5-3,0</i>				
<i>Riesgo de Proceso Inflamatorio sistémico > 15</i>				
Media poblacional AA/EPA	9,8 Índice	(VR:3,0/5,0Índice)		
<i>Referencia a la media general</i>				
Índice OMEGA 6/3 [w6/3]	2,7 Índice	(VR:2,0/5,0Índice)		
Índice [EPA + DHA]	12,41 %	(VR:8,00/15,00%)		
8-15% 380-600 µg/mL				
Eficacia desaturación [LA/GLA]	57,0 Índice	(VR:60,0/175,0Índice)		
Fluidez Membrana [C18:1 cis/trans]	11,3 Índice	(VR:20,0/60,0Índice)		

Ácidos Grasos Omega 3

[ALA] Alfa-Linolénico <i>Polinsaturados</i>	8,642 µg/mL	(VR:2,100/7,300µg/mL)		
[EPA] Eicosapentaenoico <i>Polinsaturados</i>	0,19 %	(VR:80,00/200,00µg/mL)		
[DHA] Docosahexaenoico <i>Polinsaturados</i>	483,17 µg/mL	(VR:250,00/400,00µg/mL)		
[DALA] Dihomolinolénico <i>Polinsaturados</i>	10,68 %	(VR: ≤7,00µg/mL)		
[DPA w3] Docosapentaenoico <i>Polinsaturados</i>	7,62 µg/mL	(VR: ≤7,00µg/mL)		
	0,17 %	(VR:85,00/200,00µg/mL)		
	217,72 µg/mL			
	5,05 %			

Ácidos Grasos Omega 5

[Mirist C14:1] Miristoleico	59,25 µg/mL	(VR: ≤7,00µg/mL)		
<i>Monoinsaturados</i>				

Test Omega

Ácidos Grasos Omega 5

**[Pentad C15:1]
Pentadecenoico***Monoinsaturados*

<0,01 µg/mL

(VR: ≤1,00µg/mL)



Ácidos Grasos Omega 6

[LA] Linoleico*Polinsaturados***659,88** µg/mL

(VR: 300,00/550,00µg/mL)

**[GLA] Gamma Linolénico***Polinsaturados***11,58** µg/mL

(VR: 5,00/8,00µg/mL)

**[DGLA] Dihomogamma
Linolénico***Polinsaturados*

92,65 µg/mL

(VR: ≤60,00µg/mL)

**[AA] Araquidónico***Polinsaturados***766,84** µg/mL

(VR: 400,00/560,00µg/mL)

**[Eicos C20:2]
Eicosadienoico***Polinsaturados***14,73** µg/mL

(VR: 8,00/14,00µg/mL)

**[Docos C22:2]
Docosadienoico***Polinsaturados*

1,32 µg/mL

(VR: 1,00/5,00µg/mL)



0,03 %

Ácidos Grasos Omega 7

[Palmit C16:1] Palmitoleico*Monoinsaturados*

14,05 µg/mL

(VR: 9,00/16,00µg/mL)

**[Heptad C17:1]
Heptadecenoico***Monoinsaturados*

10,62 µg/mL

(VR: ≤25,00µg/mL)



Ácidos Grasos Omega 9

[Oleic C18cis] Oleico*Monoinsaturados*

558,62 µg/mL

(VR: 350,00/550,00µg/mL)



12,34 %

[Gond C20:1] Gondoico*Monoinsaturados***10,66** µg/mL

(VR: 4,00/10,00µg/mL)

**[Eruc C22:1] Erúcico***Monoinsaturados*

2,21 µg/mL

(VR: ≤4,50µg/mL)

**[Nervo C24:1] Nervónico***Monoinsaturados***33,59** µg/mL

(VR: ≤32,00µg/mL)



Distribución Ácidos Grasos

[Sat] Saturados*Saturados***1.388,0** µg/mL

(VR: 700,0/1.300,0µg/mL)

**[Mono] Monoinsaturados***Monoinsaturados***738,6** µg/mL

(VR: 450,0/660,0µg/mL)

**[Poli] Poliinsaturados***Polinsaturados***2.345,9** µg/mL

(VR: 1.400,0/2.200,0µg/mL)

**[Trans] Insaturados Trans***Transaturado*

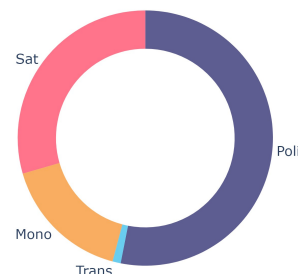
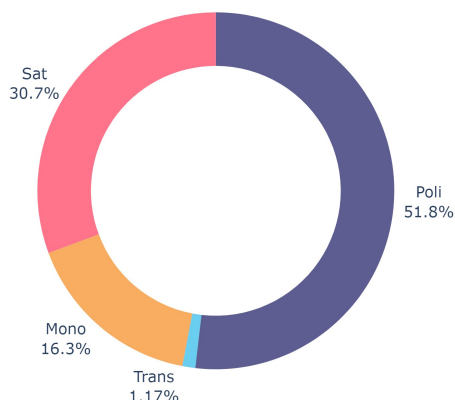
52,89 µg/mL

(VR: 10,00/60,00µg/mL)



Test Omega

Guía Referencia



Saturados Ácidos Grasos

[Laur C12:0] Láurico <i>Saturados</i>	0,10 µg/mL	(VR: ≤4,00µg/mL)		
[Tride C13:0] Tridecanoico	<0,01 µg/mL	(VR: ≤4,00µg/mL)		
[Miris C14:0] Mirístico <i>Saturados</i>	16,28 µg/mL	(VR: ≤10,00µg/mL)		
[Pentad C15:0] Pentadecanoico <i>Saturados</i>	53,51 µg/mL	(VR: ≤4,00µg/mL)		
[Palm C16:0] Palmítico <i>Saturados</i>	731,46 µg/mL 16,16 %	(VR: 390,00/840,00µg/mL)		
[Marg C17:0] Margárico <i>Saturados</i>	10,27 µg/mL	(VR: ≤15,00µg/mL)		
[Estea C18:0] Esteárico <i>Saturados</i>	529,32 µg/mL 11,70 %	(VR: 300,00/450,00µg/mL)		
[Araq C20:0] Araquídico <i>Saturados</i>	4,01 µg/mL	(VR: ≤3,00µg/mL)		
[Heneic C21:0] Heneicosanoico <i>Saturados</i>	2,37 µg/mL	(VR: ≤0,10µg/mL)		
[Behe C22:0] Behénico <i>Saturados</i>	10,35 µg/mL	(VR: ≤10,00µg/mL)		
[Ligno C24:0] Lignocérico <i>Saturados</i>	30,31 µg/mL	(VR: ≤30,00µg/mL)		

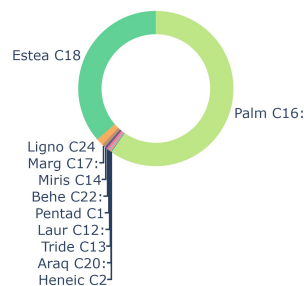
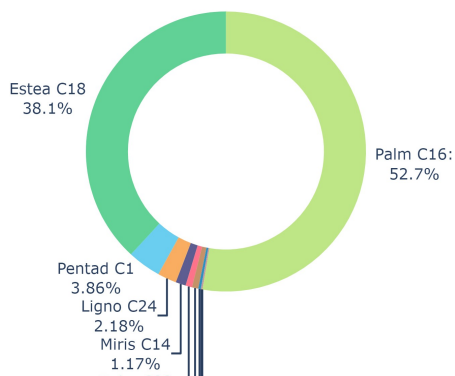
Informe de Análisis

Cliente **DEMOSTRACION**

Informe **21106657**v11

Test Omega

Guía Referencia



Trans Ácidos Grasos

[LA trans] Linoeláidico

Transaturado

3,31 µg/mL

(VR: ≤40,00µg/mL)



[Elaid C18tra] Eláidico

Transaturado

49,59 µg/mL

(VR: ≤18,00µg/mL)



Guía Orientativa para la Interpretación Resultados**Omegas****Omega 3 [w3]****570,28** µg/mL

(400,00 / 815,00µg/mL)

ALIMENTOS RICOS EN OMEGA 3

Origen marino:

Anchoa	Salmón	Sardina
Boquerón	Arenque	Atún
Bacalao	Caballa	Chicharro
Palometa	Trucha	Cangrejo
Gamba	Mejillón	

Origen Vegetal:

Aceite de lino	Semillas de lino
Semillas de chia	Nueces
Almendras	Avellanas
Castañas	

**Omega 5 [w5]****59,25** µg/mL

(0,10 / 8,00µg/mL)

**Omega 6 [w6]****1.531,0** µg/mL

(705,0 / 928,0µg/mL)

ALIMENTOS RICOS EN OMEGA 6

Aceites vegetales:

Aceite de soja	Aceite de girasol
Aceite de maíz	Aceite de nuez
Aceite de sésamo	Aceite de cártamo

Otras fuentes vegetales:

Semillas de girasol	Semillas de amapola
Semillas de calabaza	Nueces
Almendras	Cereales
Germen de trigo	Borraja
Onagra	

Carnes y productos de origen animal:

Cordero	Ternera
Cerdo	Visceras, casqueria
Huevos (yemas)	Mantequilla

**Omega 7 [w7]****24,67** µg/mL

(9,00 / 41,00µg/mL)

**Omega 9 [w9]****654,66** µg/mL

(350,00 / 600,00µg/mL)

ALIMENTOS RICOS EN OMEGA 9

Origen Vegetal:

Aceite de oliva

Omegas

Aguacates
Aceite de semillas de uva
Nueces
Almendras

Origen Animal:
Jamón ibérico
Carne de cerdo

Índices

● **Índice OMEGA 6/3 [w6/3]** 2,7 Índice (2,0 / 5,0 Índice)

Niveles recomendados:

Recomendación 4-5
Límite 10

Referencia: C Gomez Candela et al. "Importance of a balanced omega 6/omega 3 ratio". Nutrición Hospitalaria 2011; 26(2): 323-329

▼ **Eficacia desaturación [LA/GLA]** 57,0 Índice (60,0 / 175,0 Índice)

Indicador de la actividad de las enzimas desaturasas, activadoras de la formación de Acido Araquidónico, aumentadas en situaciones de STRESS, picos de insulina, niveles bajos de omega3 (EPA).

▼ **Fluidez Membrana [C18:1 cis/trans]** 11,3 Índice (20,0 / 60,0 Índice)

Ácidos Grasos Omega 3

 [ALA] Alfa-Linolénico	8,642 µg/mL	(2,100 / 7,300µg/mL)
	0,19 %	

Ácido Alfa-Linolénico (ALA): C18:3w3 cis

Acido graso esencial requerido en la dieta y presente en los alimentos vegetales, requiriéndose acción enzimática para su metabolización a EPA y DHA, es precursor de EPA y DHA.

Hay evidencias científicas que niveles altos reducen la enfermedad cardiovascular.

 [EPA] Eicosapentaenoico	78,47 µg/mL	(80,00 / 200,00µg/mL)
	1,73 %	

 [DHA] Docosahexaenoico	483,17 µg/mL	(250,00 / 400,00µg/mL)
	10,68 %	

Actua a nivel de los neurotransmisores y las sinapsis nerviosas así como en la formación de espermatozoides.

 [DALA] Dihomolinolénico	7,62 µg/mL	(≤7,00 µg/mL)
	0,17 %	

Ácidos Grasos Omega 5

 [Mirist C14:1] Miristoleico	59,25 µg/mL	(≤7,00 µg/mL)
 [Pentad C15:1] Pentadecenoico	<0,01 µg/mL	(≤1,00 µg/mL)

Ácidos Grasos Omega 6

 **[LA] Linoleico** **659,88** $\mu\text{g/mL}$ (300,00 / 550,00 $\mu\text{g/mL}$)
14,58 %

Acido graso esencial requerido que se sintetiza en los animales (rumiantes) a través de la flora intestinal. Entre las fuentes que contienen este ácido se encuentran las carnes, los lácteos y derivados además de los aceites de origen vegetal.

Un bajo consumo aumenta los niveles de colesterol LDL al disminuir la actividad de los receptores hepáticos que lo controlan.

Los suplementos que contienen este ácido, se encargan de inhibir la acción de la enzima responsable de transportar las grasas que se encuentran en la sangre a las células adiposas, no permitiendo que éstas se acumulen. Los suplementos estimulan el sistema linfático y producen la eliminación de la grasa acumulada, baja los niveles de colesterol y aumenta la masa muscular. Actúa también como antioxidante y mejora el sistema inmunológico.

 **[GLA] Gamma Linolénico** **11,58** $\mu\text{g/mL}$ (5,00 / 8,00 $\mu\text{g/mL}$)
0,26 %

Ácido Gamma Linolénico (GLA): C18:3w6 cis

Acido graso derivado del Acido Linoleico por desaturasas y elongasas. Presente en los aceites de onagra y borraja.

Disminuido en procesos dermatológicos y en procesos premenstruales.

 **[DGLA] Dihomogamma Linolénico** **92,65** $\mu\text{g/mL}$ ($\leq 60,00$ $\mu\text{g/mL}$)
2,05 %

Ácido Dihomogamma Linolénico (DGLA): C20:3w6 cis

Interviene en la producción de Prostaglandinas, Tromboxanos y Leucotrienos de la Serie 1. Acción antiinflamatoria, anticoagulante y antivasoconstrictora.

 **[AA] Araquidónico** **766,84** $\mu\text{g/mL}$ (400,00 / 560,00 $\mu\text{g/mL}$)
16,95 %

Ácido graso derivado del Ácido Linoleico, GLA y DGLA por desaturasas y elongasas. El consumo de carne, grasa animal, así como el Stress, niveles altos de Insulina, niveles bajos de Omega3, derivan en un incremento del mismo.

Fuentes de aportación: yema de huevos, carnes rojas y vísceras, principalmente, y cacahuetes.

Gran poder inflamatorio, procoagulante y vasoconstrictor. Su actividad debe ser compensada por los ácidos grasos Omega3.

El mayor equilibrio antiinflamatorio se consigue en el intervalo 7-9% junto a un EPA >4%. De esta forma garantizamos que se consigue un aporte w6/w3 de 4-5/1 tal y como recomiendan los expertos.

Test Omega

Ácidos Grasos Omega 6

	[Eicos C20:2] Eicosadienoico	14,73 $\mu\text{g/mL}$	(8,00 / 14,00 $\mu\text{g/mL}$)
	[Docos C22:2] Docosadienoico	1,32 $\mu\text{g/mL}$	(1,00 / 5,00 $\mu\text{g/mL}$)
		0,03 %	

Ácidos Grasos Omega 7

	[Palmit C16:1] Palmitoleico	14,05 $\mu\text{g/mL}$	(9,00 / 16,00 $\mu\text{g/mL}$)
	[Heptad C17:1] Heptadecenoico	10,62 $\mu\text{g/mL}$	($\leq 25,00$ $\mu\text{g/mL}$)

Ácidos Grasos Omega 9

	[Oleic C18cis] Oleico	558,62 $\mu\text{g/mL}$	(350,00 / 550,00 $\mu\text{g/mL}$)
		12,34 %	

Procede del aceite de oliva, aguacate y otras semillas en menor cantidad.

Potente poder antioxidante, mayor resistencia a la hidrogenación en las frituras.

	[Gond C20:1] Gondoico	10,66 $\mu\text{g/mL}$	(4,00 / 10,00 $\mu\text{g/mL}$)
	[Eruc C22:1] Erúcico	2,21 $\mu\text{g/mL}$	($\leq 4,50$ $\mu\text{g/mL}$)
	[Nervo C24:1] Nervónico	33,59 $\mu\text{g/mL}$	($\leq 32,00$ $\mu\text{g/mL}$)

Distribución Ácidos Grasos

 **[Sat] Saturados** **1.388,0** $\mu\text{g/mL}$ (700,0 / 1.300,0 $\mu\text{g/mL}$)

Los ácidos grasos saturados abundan en los productos de animales terrestres (carnes, huevos, mantequillas, leches, quesos).

Aumentan la concentración de colesterol LDL. Forman el 50 % de la pared celular, dando resistencia e integridad a la pared del hematíe. Niveles altos causan un aumento de la resistencia.

 **[Mono] Monoinsaturados** **738,6** $\mu\text{g/mL}$ (450,0 / 660,0 $\mu\text{g/mL}$)

Los ácidos grasos monoinsaturados, principalmente el oleico, se encuentra en el aceite de oliva.

Aumentan los niveles de colesterol HDL.

 **[Poli] Poliinsaturados** **2.345,9** $\mu\text{g/mL}$ (1.400,0 / 2.200,0 $\mu\text{g/mL}$)

Los ácidos grasos poliinsaturados $\omega 6$ se encuentran en verduras, frutas, frutos secos, semillas y cereales (lino, chia, nueces). Los ácidos grasos poliinsaturados $\omega 3$ se encuentran en animales marinos, sobre todo en el pescado azul.

Aumentan la concentración de colesterol HDL. Aumentan la flexibilidad de las membranas, especialmente indicado en retinopatías.

 **[Trans] Insaturados Trans** **52,89** $\mu\text{g/mL}$ (10,00 / 60,00 $\mu\text{g/mL}$)

Producto de la hidrogenación de los ácidos grasos insaturados que proporciona más resistencia a la oxidación y mejorar la textura, por lo que se encuentran en alimentos industrializados sometidos a la hidrogenación o al horneado como pasteles. Ausentes en la naturaleza y su uso se está controlando en algunos países.

Saturados Ácidos Grasos

	[Laur C12:0] Láurico	0,10 µg/mL	(≤4,00 µg/mL)
	C12:0. Presente en aceite de coco, aceite de semillas de palma y semillas de diferentes tipos de palmeras. Se encuentra en cierta proporción en la leche. Ácido graso de rápida absorción.		
	Propiedades antibacterianas. Su exceso puede provocar un posible riesgo de enfermedad cardiovascular.		
	[Tride C13:0] Tridecanoico	<0,01 µg/mL	(≤4,00 µg/mL)
	[Miris C14:0] Mirístico	16,28 µg/mL	(≤10,00 µg/mL)
	C14:0. Presente en aceites vegetales como el de palma. También en la manteca, en la nuez moscada, leche de vaca y productos lácteos. Presente en la fracción cristalizada del aceite de grasa de ballena y pescado.		
	Aumenta el riesgo de enfermedad cardiovascular. Incrementa los niveles de colesterol.		
	[Pentad C15:0] Pentadecanoico	53,51 µg/mL	(≤4,00 µg/mL)
	[Palm C16:0] Palmítico	731,46 µg/mL 16,16 %	(390,00 / 840,00 µg/mL)
	C16:0. Ácido graso habitual en los alimentos de origen vegetal, especialmente aceite de palma, y en la carne especialmente el jamón.		
	Aumenta el riesgo de enfermedad cardíaca. Incrementa los niveles de colesterol y cLDL.		
	[Marg C17:0] Margárico	10,27 µg/mL	(≤15,00 µg/mL)
	[Estea C18:0] Esteárico	529,32 µg/mL 11,70 %	(300,00 / 450,00 µg/mL)
	[Araq C20:0] Araquídico	4,01 µg/mL	(≤3,00 µg/mL)
	[Heneic C21:0] Heneicosanoico	2,37 µg/mL	(≤0,10 µg/mL)
	Ácido Heneicosanoico: C21:0		
	[Behe C22:0] Behénico	10,35 µg/mL	(≤10,00 µg/mL)
	[Ligno C24:0] Lignocérico	30,31 µg/mL	(≤30,00 µg/mL)

Trans Ácidos Grasos

	[LA trans] Linoeláidico	3,31 µg/mL	(≤40,00 µg/mL)
	[Elaid C18tra] Eláidico	49,59 µg/mL	(≤18,00 µg/mL)

Informe de Análisis

Cliente **DEMOSTRACION**

Informe **21106657**v11



Test Omega

Es aconsejable que la confección del tratamiento individualizado sea llevado a cabo por un profesional, quien deberá tener en cuenta los resultados analíticos obtenidos en esta prueba y asociarlos al tratamiento individual según la patología de cada paciente.

Test Omega

(**VR:** Valores de Referencia expresados en cursiva)

Informe Validado por **Josep M^a Mestres Alomar**
Farmacéutico especialista en Análisis Clínicos. COFB 12.195.
Facultativo
Fecha Validación y Emisión Informe 27-02-2020



Informe emitido por: **TeleTest Analytika S.A.** C/ Montseny 11 Barcelona; 08012.
Tel 932 123 345; laboratory@teletest.es

El informe sólo da fe de las muestras recibidas y analizadas en el laboratorio. El informe no se puede reproducir parcialmente. La incertidumbre está a disposición del cliente. Documento firmado electrónicamente con certificado digital (FNMT www.fnmt.es).

Análisis Clínicos

Autorización Generalitat de Catalunya E08026400 y E08677770. CIF A58023326
Director Laboratorio: Jose M^a Mestres. Farmacéutico Especialista Analisis Clínico. COFB 12.195

Resumen Desviaciones

21106657 DEMOSTRACION; Fecha: 19/11/19;

Test Omega

⚠ Omega 3 [w3]	570,28 µg/mL	(400,00/815,00)
⚠ Omega 5 [w5]	59,25 µg/mL	(0,10/8,00)
⚠ Omega 6 [w6]	1.531,0 µg/mL	(705,0/928,0)
⚠ Omega 9 [w9]	654,66 µg/mL	(350,00/600,00)
⚠ Índice [AA / EPA]	9,8 Índice	(1,5/3,0)
⚠ Media poblacional AA/EPA	9,8 Índice	(3,0/5,0)
⚠ Eficacia desaturación [LA/GLA]	57,0 Índice	(60,0/175,0)
⚠ Fluidez Membrana [C18:1 cis/trans]	11,3 Índice	(20,0/60,0)
⚠ [Sat] Saturados	1.388,0 µg/mL	(700,0/1.300,0)
⚠ [Mono] Monoinsaturados	738,6 µg/mL	(450,0/660,0)
⚠ [Poli] Poliinsaturados	2.345,9 µg/mL	(1.400,0/2.200,0)
⚠ [ALA] Alfa-Linolénico	8,642 µg/mL 0,19 %	(2,100/7,300)
⚠ [EPA] Eicosapentaenoico	78,47 µg/mL 1,73 %	(80,00/200,00)
⚠ [DHA] Docosahexaenoico	483,17 µg/mL 10,68 %	(250,00/400,00)
⚠ [DALA] Dihomolinolénico	7,62 µg/mL 0,17 %	(<7,00)
⚠ [Mirist C14:1] Miristoleico	59,25 µg/mL	(<7,00)
⚠ [LA] Linoleico	659,88 µg/mL 14,58 %	(300,00/550,00)
⚠ [LA trans] Linoeláidico	3,31 µg/mL	(<40,00)
⚠ [GLA] Gamma Linolénico	11,58 µg/mL 0,26 %	(5,00/8,00)
⚠ [AA] Araquidónico	766,84 µg/mL 16,95 %	(400,00/560,00)
⚠ [DPA w3] Docosapentaenoico	217,72 µg/mL 5,05 %	(85,00/200,00)
⚠ [Eicos C20:2] Eicosadienoico	14,73 µg/mL	(8,00/14,00)
⚠ [Elaid C18tra] Eláidico	49,59 µg/mL	(<18,00)
⚠ [Gond C20:1] Gondoico	10,66 µg/mL	(4,00/10,00)
⚠ [Nervo C24:1] Nervónico	33,59 µg/mL	(<32,00)
⚠ [Miris C14:0] Mirístico	16,28 µg/mL	(<10,00)
⚠ [Pentad C15:0] Pentadecanoico	53,51 µg/mL	(<4,00)

21106657. DEMOSTRACION

Página 1 / 2

Impresión 27-02-2020 1:09 F-49-16

ISO 9001:2015

Cert E5103956-1 MICROBIOLOGIA INDUSTRIAL (AGUAS, ALIMENTOS, SUPERFICIES, AMBIENTES) Y TÉCNICAS INSTRUMENTALES (AGUAS, ALIMENTOS, AMBIENTES) E HIGIENE INDUSTRIAL. ANALISIS CLÍNICOS, ANATOMIA PATOLÓGICA Y EXPLORACIONES MÉDICAS.

Informe de Análisis

Cliente **DEMOSTRACION**

Informe **21106657**v11



⚠ [Estea C18:0] Esteárico	529,32 µg/mL 11,70 %	(300,00/450,00)
⚠ [Araq C20:0] Araquídico	4,01 µg/mL	(<3,00)
⚠ [Heneic C21:0] Heneicosanoico	2,37 µg/mL	(<0,10)
⚠ [Behe C22:0] Behénico	10,35 µg/mL	(<10,00)
⚠ [Ligno C24:0] Lignocérico	30,31 µg/mL	(<30,00)