

1) Blood viscosity

Questo valore si riferisce all'attrito interno tra le molecole di sangue ed allo stato di viscosità: vale a dire, quando la viscosità del sangue è elevata e il flusso sanguigno è rallentato. Pertanto, i pazienti con elevata viscosità sono inclini ad avere incidenti cerebrovascolari, come ictus e altri fenomeni; i pazienti con malattia coronarica con elevata viscosità sono inclini ad avere un infarto del miocardio e così via. In questo caso è importante fluidificare il sangue con una dieta mirata, ed un drenaggio delle tossine che aumentano la viscosità del sangue.

2) Total cholesterol(TC)

Il colesterolo è un grasso presente nel sangue che viene in gran parte prodotto dall'organismo, mentre in minima parte viene introdotto con la dieta. Mentre, in quantità fisiologiche, il colesterolo è coinvolto in diversi processi fondamentali per il funzionamento dell'organismo, quando è presente in quantità eccessiva costituisce uno dei fattori di rischio maggiori per le malattie cardiache. Il colesterolo in eccesso, infatti, tende a depositarsi sulle pareti delle arterie, provocando la formazione di lesioni che le ispessiscono e le irrigidiscono. Questo processo, chiamato aterosclerosi, può portare nel tempo alla formazione di placche vere e proprie, che ostacolano - o bloccano del tutto - il flusso sanguigno, con conseguenti rischi a carico del sistema cardiovascolare.

3) Triglyceride(TG)

I trigliceridi sono grassi presenti nel sangue. Vengono accumulati, con funzione di riserva energetica, all'interno degli adipociti, le cellule che compongono il tessuto adiposo. Quando vengono ingerite quantità eccessive di grassi e zuccheri, anche i trigliceridi risulteranno più elevati. Alti valori di trigliceridi nel sangue sono un fattore di rischio importante per le malattie cardiovascolari: possono infatti favorire l'insorgenza di aterosclerosi, infarto cardiaco e ictus.

4) High-density lipoprotein(HDL-C)

Le HDL, volgarmente note come colesterolo buono, sono lipoproteine ad alta densità (High-Density Lipoprotein) che permettono il trasporto di alcuni grassi nel sangue. Trasportando il colesterolo dalle periferie al fegato e riducendone il deposito nelle arterie - un fattore predisponente l'aterosclerosi - le HDL sono considerate benefiche e pertanto vengono definite "colesterolo buono". In pratica, fungono da "spazzino" del colesterolo.

5) Low-density lipoprotein(LDL-C)

Le lipoproteine a bassa densità, note anche come LDL (sigla di Low Density Lipoproteins), sono lipoproteine comunemente conosciute come colesterolo cattivo. Trasportano trigliceridi e, principalmente, colesterolo nei tessuti e se in eccesso provocano un aumento della quantità e dello spessore delle placche aterosclerotiche che poi portano a patologie quali l'aterosclerosi, agli infarti di tipo cardiaco o cerebrale (ictus). Un altro fattore non trascurabile è l'influenza che hanno le placche aterosclerotiche (appunto dovute ad un'eccessiva presenza di LDL ematico) sull'elasticità del tessuto arterioso (formato da cellule endoteliali). Una grande quantità di colesterolo (e quindi placche spesse) rende l'arteria meno elastica e quindi più soggetta a lacerazioni e alla formazione di trombi ed al rischio di embolia in caso

6) Neutral fat(MB)

I grassi neutri sono una categoria di lipidi (o grassi) utilizzati dall'organismo come riserva energetica; durante la giornata, tra un pasto e l'altro, gli ormoni regolano il rilascio di grassi neutri per mantenere costanti i livelli di energia nell'organismo.

7) Circulating immune complex(CIC)

Sono delle molecole (complessi antigene-anticorpo) che si formano nell'organismo per motivi differenti che non vengono eliminati dal circolo depositandosi a livello di vari tessuti con conseguente attivazione dell'infiammazione.