

Prodotti dietetici per la malattia celiaca

Causa scatenante è il glutine che fa parte della frazione proteica di alcuni cereali in particolare il frumento.

C' è una predisposizione genetica

E' anche definita enteropatia anche se la sintomatologia intestinale è solo una delle manifestazioni cliniche

La celiachia può essere distinta in 4 categorie

- classica: mucosa digiunale piatta con atrofia dei villi e conseguente maleassorbimento
- Forma atipica: sintomatologia varia: stipsi, alopecia, dermatiti ecc
- Forma latente: soggetti con predisposizione genetica la cui mucosa digiunale è nella norma ma nel corso della vita si può manifestare un effetto enterotossico
- Forma silente: soggetti che hanno una mucosa intestinale anomala recuperabile per astensione da glutine.

Diagnosi

Test in vitro e in vivo

Test in vitro

- A) ricerca di anticorpi anti-gliadina di classe IgA e IgB
- B) ricerca di anticorpi anti-endomisio di classe IgA
- C) ricerca di anticorpi anti-transglutaminasi..

- Se i test sono positivi la diagnosi viene completata con una biopsia intestinale al livello del digiuno superiore

Sintomatologia clinica

- Malassorbimento dovuto all'appiattimento dei villi
- Durante l'infanzia si ha quindi uno scarso accrescimento (inoltre vomito, dolori addominali, anoressia)
- Nella forma atipica si hanno dermatite erpetiforme, anemia sideropenica,

Terapia

- E' di base dietetica e consiste nell'esclusione di alimenti contenenti glutine.
- Deve continuare per tutta la vita
- I pazienti che non seguono la dieta hanno una probabilità molto maggiore di contrarre il linfoma intestinale.
- Dati che indicano una correlazione tra celiachia e diabete di tipo I e celiachia e disordine della tiroide.

Cereale	Prolamina	Contenuto di glutamina e prolina	Tossicità
Frumento	Gliadine	36Gln; 17-23 Pro 36 Gln;	Altissima
Orzo	Ordeina	17-23 Pro	Alta
Segale	Secalina	36 Gln; 17-23 Pro	Alta
Avena	Avenina	Alto Gln; basso Pro	Bassa
Mais	Zeina	Basso Gln; alto Ala Leu	Non tossica
Miglio		bassoGln; alto Ala Leu	Non tossica
Riso		Basso Gln; alro Ala Leu	Non tossica

Prodotti dietetici per celiaci

Dieta priva di glutine, quindi alimenti senza i cereali tossici.

Si ha così scomparsa dei sintomi clinici e remissione delle lesioni intestinali.

Astensione da tutti i derivati dei cereali (pasta, pane, dolci)

Problemi di carattere psicologico.

**Cereali da cui si ottengono farine con
proteine tossiche**

Grano tenero
Grano duro
Farro
Kamut
Orzo
Segale

**Cereali e altri vegetali da cui si possono
ottenere prodotti adatti ai celiaci.**

Amaranto
Castagno
Grano saraceno
Legumi
Mais
Miglio
Patata
Riso
Sesamo
Sorgo

Garanzia di qualità

- E' necessario che vi sia un controllo sui prodotti in commercio
- Dose inferiore ai 50 mg sembra essere priva di rischio (di solito con la dieta 13 g)
- In ambito nazionale posizione cautelativa per cui si ammettono solo prodotti privi di glutine
- L'associazione italiana celiachia ha in concessione il marchio spiga sbarrata: i prodotti contengono meno di 20 ppm

Pane

- Oltre agli ingredienti per la farina si aggiunge il lievito chimico (bicarbonato di sodio o ammonio) o naturale per la lievitazione

Legislazione

- gratuità di un certo quantitativo mensile di prodotti senza glutine (anche nella forma di dermatite erpetiforme)