



## JORNADA SOBRE DISTINTOS ASPECTOS RELACIONADOS CON LA ENFERMEDAD CELÍACA Y LA DIETA SIN GLUTEN. MADRID. 16-17/06/2006

El viernes 16 de Junio se celebró en Madrid una Jornada sobre distintos aspectos relacionados con la enfermedad celíaca (EC) y la dieta sin gluten. Dicha jornada fue organizada por el Dr. Enrique Méndez (Centro Superior de Investigaciones Científicas, CSIC) y a la misma asistieron representantes de empresas que elaboran y/o distribuyen alimentos especiales sin gluten, representantes de Organismos Públicos, de laboratorios que realizan análisis de detección de gluten, de asociaciones de celíacos y afectados..

El sábado el 17 de junio, la jornada se repitió especialmente para celíacos y familiares que no pudieron asistir el día anterior.

**D. Javier Etxabe** (*Jefe del Departamento de Comercialización de la Oficina de Transferencia y Tecnología (OTT) del CSIC*) inauguró la Jornada y a continuación dio paso a la primera ponente, **D<sup>a</sup> Manuela Márquez** (*Directora Asociación de Celíacos de Madrid, ACM*), la cual expuso las ventajas e inconvenientes de la Nueva Ley de Etiquetado. Como conclusiones comentó que esta ley es un gran avance para los celíacos, ya que a partir del 26 de noviembre de 2005 los fabricantes tienen la obligación de mencionar el gluten **siempre** que esté presente de forma **intencionada** en un producto, independientemente de la cantidad utilizada, sin embargo esta ley no se regula la contaminación cruzada ni las trazas de alérgenos, ni la utilización del etiquetado preventivo ( puede contener.... ).

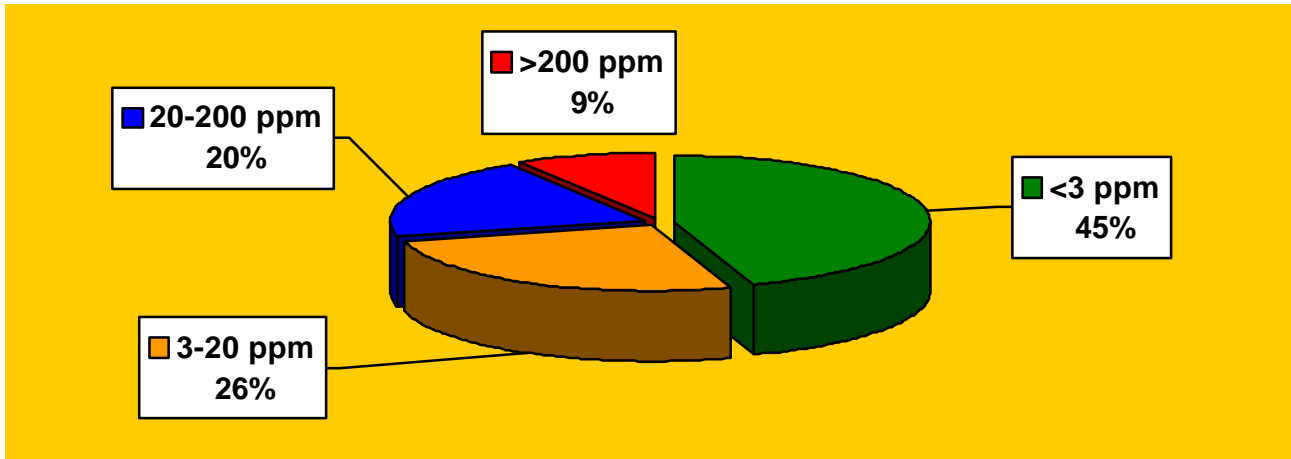
A continuación intervino **D. Pablo Portillo** (Gerente de la Federación de Asociaciones de Celíacos de España, FACE) y explicó el nuevo reglamento de la Marca de Garantía Controlado por FACE . Anunció que el año próximo los productos acreditados con la Marca de Garantía podrán tener como máximo 10 ppm de gluten (actualmente el límite es de 20 ppm de gluten).

Seguidamente un representante de la Asociación de Celíacos de Cataluña (SMAP) explicó las líneas de trabajo de la asociación.

La **Dra. M<sup>a</sup> José Toro Nozal** (*Directora del Centro de Investigación y Control de Calidad del Instituto Nacional del Consumo, CICC*) comentó el control de los alimentos sin-gluten que está realizando el CICC. Expuso algunos resultados de los análisis de detección de gluten que han realizado durante el año 2006, con el objetivo de comprobar si los fabricantes están cumpliendo la nueva ley de etiquetado y los resultados fueron bastante prometedores, ya que más del 95 % de las muestras analizadas estaban correctamente etiquetadas y cumplían con dicha ley.

**D. Manuel José Aguirre** (*Gerente de Imbiosis*) explicó como Imbiosis comenzó su andadura en el 2005 como una Spinoff de la Unidad de Gluten del CNB con el principal objetivo de trabajar en la detección de gluten en alimentos. Actualmente, están investigando en el desarrollo de un nuevo método para la detección de gluten a través de biosensores ópticos. En un futuro, desean ampliar su área de investigación a nuevos marcadores de diagnóstico, siendo el objetivo final el desarrollo de tecnología para el análisis clínico.

A continuación mostró los resultados de las 3.600 muestras analizadas, durante el año y medio que llevan trabajando.



A la vista de estos resultados, D. José Manuel comentó que se está produciendo un gran avance, ya que, afortunadamente, la cantidad de gluten detectada en las muestras analizadas es cada vez menor, el 71 % de las muestras analizadas tienen menos de 20 ppm de gluten.

**La Dra. Carmen Ribes** (*Unidad de Gastroenterología Infantil, Hospital Universitario de la Fe, Hospital Infantil, Valencia*) explicó que es imprescindible la colaboración entre científicos y empresas que elaboran los productos especiales sin gluten para que día a día la calidad de vida del celíaco mejore.

**El Dr. Luis Ortigosa** (*Unidad de Gastroenterología Infantil, Hospital Universitario de la Candelaria, Santa Cruz de Tenerife*) comenzó explicando la historia de la EC y cómo actualmente se define como:

- Trastorno de tipo autoinmune
- Intolerancia permanente al gluten
- Predisposición genética
- Lesión grave de la mucosa
- Las manifestaciones clínicas revierten al excluir el gluten de la dieta

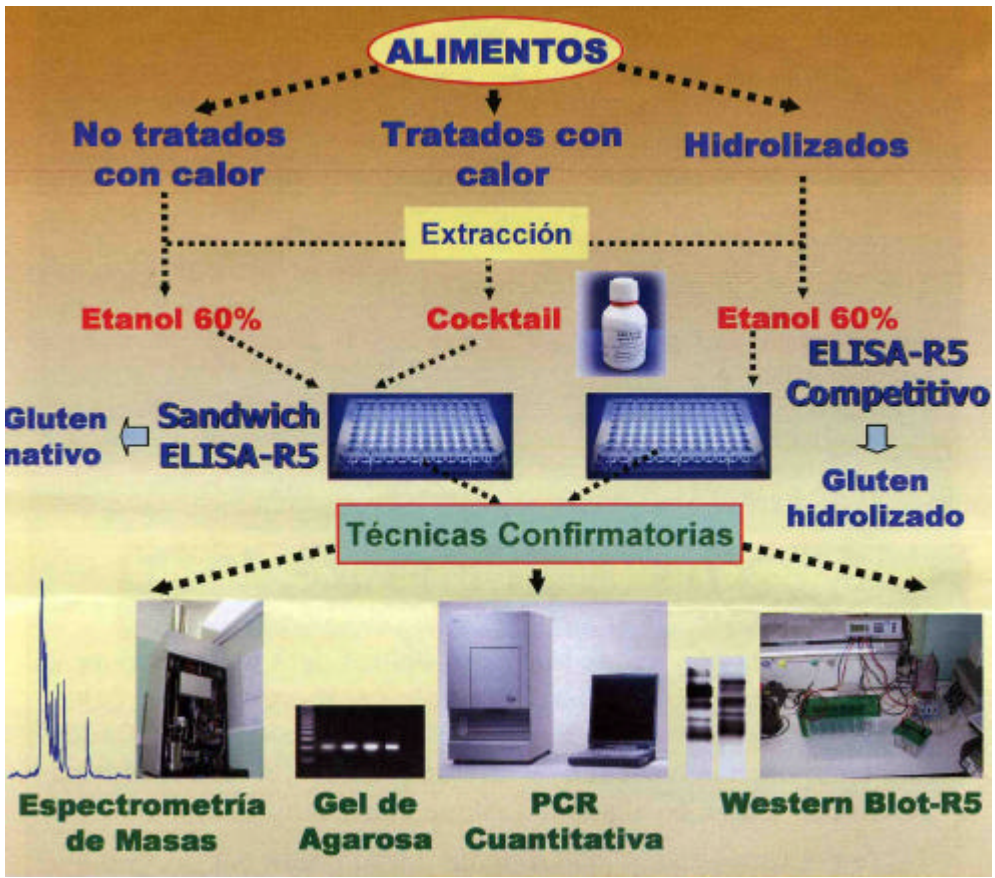
Para finalizar el **Dr. Enrique Méndez** (*Unidad de Gluten, Centro Nacional de Biotecnología, CSIC*) comentó los últimos avances en la detección de gluten en alimentos y los problemas que todavía quedan por resolver sobre este tema. En este sentido, recientemente, el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y toma de Muestras ha validado el método desarrollado por su grupo, el ELISA-R5, el cual deberá ser incluido en la Norma Codex sobre alimentos sin gluten, cuya Comisión se reunirá en el otoño próximo. La utilización de dicho método a nivel internacional facilitará la unificación de la medida del gluten, y por tanto el control de la producción y etiquetaje de los productos sin gluten.

A continuación explicó que según los últimos estudios realizados para determinar la toxicidad de la avena, parece ser que es un cereal tolerado por la mayoría de los celíacos, pero que, hoy por hoy, no se recomienda su consumo al colectivo celíaco, ya que es un cereal que se encuentra muy contaminado, sobre todo con cebada.

También habló de un cereal proveniente de Etiopía denominado TEFF, que no contiene gluten, y que se ha empezado a utilizar para la elaboración de productos sin gluten, pero el problema que tiene es que también suele estar contaminado con otros cereales que contienen gluten.

En lo referente a la detección de gluten en alimentos recalcó que en función del tipo de producto, varía el tipo de análisis que hay que realizar, ya que se elegirá un método de extracción (etanol, Cocktail), así como un método de detección distinto (Elisa R5, Elisa R5 competitivo, etc) en

función de si el producto a analizar ha sido tratado con calor, si el gluten se encuentra hidrolizado, etc.



El hecho de que actualmente exista, en el mercado, productos con matrices muy complejas (como pizzas, hamburguesas, etc.) dificulta mucho los análisis, pues, en muchos casos, es difícil saber el tratamiento al que ha sido sometido el producto, por eso se requiere que el personal que realiza las analíticas esté especializado y tenga mucha experiencia. De hecho sería recomendable que antes de analizar un producto de este tipo, se realizara un ensayo de ingredientes para ver si alguno de ellos puede interferir, para así determinar el método de extracción más adecuado.

La exposición del Dr. Méndez concluyó con la siguiente imagen:

