

Odborníci diskutovali už podruhé o problematice bezlepkové diety



Setkání "Kulatý stůl - bezlepková dieta" se konalo 23. listopadu v budově Akademie věd ČR. Sešli se na něm lékaři, specialisté, zástupci ministerstev a patientských organizací.

Letošní Kulatý stůl integroval rozšířená témata vztahující se k celiakii a jiným potravinovým intolerancím vůči složkám pšenice, u kterých je základním terapeutickým přístupem omezení množství produktů z pšenice ve stravě. Oproti minulému roku byla akce organizována do tématických příspěvků prezentovaných předními odborníky v oblasti gastroenterologie, výživy, kontroly potravin, potravinářství, zemědělství, prvovýrobců zemědělských plodin a patientských organizací.

V úvodu celého setkání promluvila ing. Kvasničková o cílech projektu Strategie AV21, jehož posláním je detailněji představit veřejnosti dílčí problémy a možné způsoby vědeckého řešení nejpalčivějších celospolečenských výzev. Setkání uvedli a moderovali prof. MUDr. Helena Tlaskalová-Hogenová, DrSc. a RNDr. Daniel Sánchez, Ph.D. (Mikrobiologický ústav AV ČR, v.v.i.). Cílem celého setkání bylo uspořádat pracovní skupinu zaměřenou na kontrolu kvality potravin, orientaci v produktech pro bezlepkovou výživu i popularizaci zásad dodržování bezlepkové diety.

V krátkém úvodu prof. MUDr. Helena Tlaskalové, DrSc. seznámila přítomné s hlavní body programu „Kulatého stolu“ a problematikou onemocnění vyvolaných pšeničnými proteiny a s experimentálními možnostmi jejich léčby, ovlivňováním množství toxických peptidů v pšeničných produktech či genetickou manipulací vedoucí ke snížení obsahu lepku v pšenici CRISPR/Cas9 systémem. Prof. MUDr. Jiří Nevoral, DrSc. (Pediatrická klinika 2. LF UK a FN Motol) shrnul současné poznatky o zavádění lepku a jeho rizicích ve výživě kojenců. Příspěvek k problémům kvality potravin a nutriční doporučení v režimu bezlepkové diety prezentoval doc. MUDr. Pavel Kohout, Ph.D. (Centrum výživy, Thomayerova nemocnice). Ing. Dana Gabrovská, Ph.D. (Potravinářská komora ČR) informovala o nových výrobcích pro bezlepkovou dietu a netradičních druzích bezlepkových obilnin. Zdrojem rozsáhlé diskuze byly komerčně dostupné enzymové preparáty (potravinové doplňky), u kterých výrobce uvádí

schopnost štěpení toxických peptidů lepku, aniž by předložil přesvědčivé důkazy. Legislativě ochrany spotřebitelů, charakterizaci a označování alergenů na potravinářských produktech byla věnována prezentace ing. Petra Cuhry (ředitel Státní zemědělská a potravinářské inspekce). Ing. Martina Králová a Ing. Slávka Formánková (ředitelka a technologka firmy Perník s.r.o.) informovaly o možnostech nových technologií a surovin při výrobě běžného bezlepkového pečiva. Využití instrumentálních metod analytické chemie (HPLC/EC/MS a HPLC/MS/MS) a zejména techniky elektrochemického aptasenzoru představil Doc. Ing. Aleš Horna, CSc. (jednatel Institutu nutriční a diagnostiky Pardubice a Radanal s.r.o.). MUDr. Iva Hoffmanová, Ph.D. (2. interní klinika Fakultní nemocnice Královské Vinohrady) seznámila účastníky s doposud nedokonale zvládnutou problematikou neceliakální pšeničné senzitivity, její diagnostikou (včetně nových molekulárně-biologických přístupů) a možnostmi její terapie. MUDr. Simona Bělohávková (IMMUNO-FLOW, s.r.o.) přispěla k rozšíření okruhu problémů spojených se zdravotními problémy vyvolanými pšeničnými proteiny o alergická onemocnění (alergii na pšenici) a významně tak přispěla k obohacení akce. Doc. MUDr. Pavel Drastich, Ph.D. (IKEM, Praha) prezentoval nejnovější výsledky studia patogenetických mechanismů celiakie, možnosti její terapie a současnou epidemiologii získané na 17. mezinárodním sympoziu o celiakii v Novém Dillí. Ing. Vítězslav Hertel (SEMIX PLUSO, spol. s r.o.) představoval jediného zástupce pěstitelů. Firma SEMIX PLUSO se zabývá pěstováním ovsa, který principiálně může být alternativou obilovin I. třídy, které by v některých případech mohli konzumovat pacienti s celiakií. Zásadní odlišností pěstební technologie je topografická izolovanost pozemku od ostatních pěstebních ploch využívaných pro produkci pšenice, žita či ječmene, netradiční osevní postupy omezující kontaminaci těmito obilninami. Zvláštní důraz je kladen na zpracování zrna ovsa a prevence kontaminace zrninami obsahujícími toxické prolaminy (lepek). Ing. Václav Dvořáček, Ph.D. (Výzkumný ústav rostlinné výroby, v.v.i.) seznámil účastníky „Kulatého stolu“ se základními principy šlechtění pšenice, vlivem genotypu původních odrůd a polyploidie na obsah lepku. Současně informoval o perspektivních alternativách odrůd čiroku a bėru ve výživě celiakálních pacientů. Dr. Sánchez informoval o aktivitách konsorcia ImpARAS (COST Action 1402), představující evropskou síť odborníků v oblasti chemie, biologie, toxikologie, potravinářství a medicíny, která si klade za cíl definovat metodické prostředky pro posuzování a odhad možného rizika netradičních bílkovin zaváděných do lidské stravy. Představitelky pacientských organizací Ing. Blanka Rubínová (Sdružení celiaků ČR) a paní Jitka Dlabalová (Společnost pro bezlepkovou dietu) informovaly o zdrojích problémů v životě celiakálních pacientů, které jsou způsobeny nedůslednou ochranou spotřebitelů (matoucí popisy výrobků), kontaminací primárně bezlepkových potravin lepkem, nabídkou dubiózních preparátů označovaných jako terapeutika a v neposlední řadě absencí státní finanční podpory pacientům s celiakií. Setkání byli přítomni i zástupci Ministerstva zemědělství a lékaři z oblasti alergologie a laboratorní medicíny.

Výsledkem druhého setkání „Kulatý stůl“ byl návrh na sestavení pracovní skupiny vedené ing. Danou Gabrovskou, Ph.D., která by se zaměřila na zvýšení informovanosti spotřebitelů o nabídce a kvalitě bezlepkových potravin, definování možných rizik spojených s konzumací některých produktů a v tomto smyslu na kontrolu kvality bezlepkových potravin. Současně by skupina zprostředkovávala a koordinovala kontakt mezi pacientskými skupinami, odbornými lékaři, producenty potravin, Státní zemědělskou a potravinářskou inspekcí, Ministerstvem zemědělství a Ministerstvem zdravotnictví s cílem získání vyšší právní ochrany a hmotné podpory pacientů s celiakií.

TEXT: Prof. MUDr. Helena Tlaskalová-Hogenová, DrSc. a RNDr. Daniel Sánchez, Ph.D.