



Gluten Sensitivity
Stati Disbiotici
Allergia al Grano
Celiachia Latente
Celiachia Conclamata

TENORE DEGLI INGREDIENTI CARATTERIZZANTI
valori medi per dose media giornaliera pari a 2 cpr

Componenti	per 2 cpr	*VNR
Chitosano plv.	340 mg	
Alga Klamath tallo plv.	160 mg	
Gamma orizanololo	150 mg	
Biotina	30 mcg	60%

*VNR%: Valore Nutritivo di Riferimento. I valori riportati rappresentano un valore medio calcolato su un campione rappresentativo.

Il corredo sintomatologico della GLUTEN SENSITIVITY può comprendere:

DISTURBI GASTROINTESTINALI

- Gonfiore addominale;
- Dolore addominale;
- Alterazioni dell'alvo con diarrea, stipsi od alternanza;
- Meteorismo;
- Borborigmi;
- Aerofagia, eruttazioni;
- Nausea e conati di vomito;
- Aftosi, alitosi;
- Pirosi ed iperacidità gastrica.

DISTURBI EXTRA-INTESTINALI

- Dermatiti varie, eczemi, rash cutanei;
- Prurito diffuso o localizzato;
- Produzione di muco e tosse con facilità ad otiti, riniti, sinusiti;
- Astenia, apatia;
- Difficoltà alla concentrazione, disturbi di memoria;
- Disturbi del sonno e del tono dell'umore;
- Diminuzione della libido;
- Alterazioni dell'equilibrio, sindrome vertiginosa;
- Mioartralgie, crampi muscolari, tremori;
- Cefalea;
- Dimagrimento o sensazione di gonfiore diffuso;
- Idroritenzione con edemi periferici.

I sintomi citati non sono chiaramente tutti presenti, essi variano da paziente a paziente a seconda della sua costituzione, della gravità e della cronicizzazione della problematica. La sintomatologia, soprattutto se la diagnosi è tempestiva e la terapia adeguata, può essere completamente reversibile; talora esistano degli stati infiammatori più o meno latenti, soprattutto in soggetti particolarmente predisposti, possono rappresentare la base per l'insorgenza di patologie più importanti come quelle autoimmuni o degenerative.



Proprietà

Azione chelante e drenante la frazione tossica del glutine ed altre sostanze simili compreso metalli pesanti.
Azione antinfiammatoria sulla mucosa intestinale con ripristino della sua normale permeabilità e funzionalità.

Indicazioni

Gluten Sensitivity, allergia al grano e ad altri cereali in genere, intolleranze alimentari, stati disbiotici, sindrome del colon irritabile di varia natura, celiachia latente o conclamata, intossicazioni da metalli pesanti a focalizzazione intestinale.

Possibili Associazioni

Protectin, Colostrum Unicus, Colexil, Spasmolit, Dissentil, Prostip uno e due, Biodren GI, Biodren IT, Biodren TR, Biophyt Metallo, Biophyt Tuber S, Biophyt Fuoco, Biophyt Psor S.

Posologia: una cpr mattina e sera
o secondo prescrizione del terapeuta.

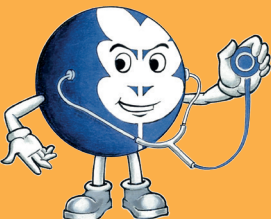
Cod. Paraf.: 903641165
Registrazione Ministero della Salute: cod. 114247

 Officine Naturali srl
Variante esterna, snc
86091 Bagnoli del Trigno (IS)

 Biogroup S.p.A. Società Benefit
Variante esterna, snc
86091 Bagnoli del Trigno (Is)
Tel. +39 0874 870014
Fax +39 0874 1865244
www.biogroup.it
info@biogroup.it



Publicazione riservata alla classe medica e agli operatori del settore (Art. 6 comma 2 - DL. 27/01/1992 n.111) © Sigmastudio 2021 - Pe-DIMIT-1.1/22



Gluten Sensitivity
Stati Disbiotici
Allergia al Grano
Celiachia Latente
Celiachia Conclamata

GLUTEN SENSITIVITY

Cos'è

La sensibilità al glutine, definita anche NCGS (*Non-Celiac Gluten Sensitivity*) o semplicemente Gluten Sensitivity (GS), indica un quadro clinico caratterizzato dagli stessi sintomi della malattia celiaca o dell'allergia alimentare al grano, in assenza di esami che depongono per quest'ultime, che migliorano con una dieta priva di glutine. Il paziente è dunque sensibile al glutine, manifesta i sintomi tipici della celiachia o dell'allergia al grano pur non essendone affetto.

Differenze con la celiachia e con l'allergia al grano

La celiachia rappresenta una malattia cronica autoimmune, a focalizzazione intestinale, che insorge in soggetti geneticamente predisposti di ogni fascia d'età. Tale predisposizione può essere identificata individuando sul sistema HLA i loci DQ2, associati ad alto rischio genetico e i loci DQ8, DQ7 e DQ5 associati invece a basso rischio. Possiamo avere, quindi, pazienti potenzialmente celiaci, senza alcuna manifestazione di malattia, altri con celiachia latente, caratterizzata da scarsa sintomatologia, altri ancora con celiachia conclamata, in cui l'ingestione di alimenti contenenti glutine scatena una risposta immunitaria intestinale con conseguente stato infiammatorio e danno marcato alla mucosa. Nella *gluten sensitivity non celiaca*, invece, avremo i sintomi caratteristici della celiachia conclamata, nonostante gli esami specifici per essa siano negativi, come pure saranno assenti anticorpi anti-glutine e lesioni della mucosa intestinale.

L'allergia al grano è rappresentata da una reazione allergica alle proteine del frumento. Rispetto alla celiachia, in cui sono presenti specifici autoanticorpi contro la transglutaminasi tissutale 2 (anti-TG2), avremo un innalzamento degli anticorpi IgE specifici per alcune proteine del grano. L'allergia al grano, diversamente dalla *gluten sensitivity* e dalla celiachia, molto spesso comporta anche disturbi respiratori; essa è identificabile attraverso il prick test ed i RAST specifici.

L'Incidenza

Il riscontro della GS è sempre più frequente. Essa riguarda soprattutto pazienti adulti con quadro sintomatologico assimilabile a quello noto genericamente come sindrome del colon irritabile. Ad oggi, in Italia, viene stimata al 6% la presenza di pazienti sensibili al glutine mentre sono solo 1% i celiaci. Alcuni dati indicano la GS come molto rara in età pediatrica, mentre ne riportano la presenza in circa 3,5 milioni di pazienti tra adolescenti ed adulti; i celiaci sono circa seicentomila.

Le Cause

Il glutine è un complesso proteico presente in cereali quali frumento, farro, orzo e segale; esso contiene prolamine, sostanze che hanno funzioni di riserva per la crescita del cereale. La sua ingestione causa nella celiachia lo scatenarsi di meccanismi autoimmuni e produzione di autoanticorpi, mentre nella GS provoca una risposta immunitaria con iperproduzione di citochine infiammatorie. Nel primo caso si registreranno lesioni alla mucosa intestinale, nel secondo si creerà uno stato fortemente infiammatorio ma senza lesioni organiche; il quadro sintomatologico, invece, è analogo. I tempi di manifestazione sono pressoché immediati nella GS mentre nella celiachia possono concretizzarsi anche dopo mesi od anni.

Alcuni sostengono che la reazione anomala al glutine, soprattutto nella GS, dipenda da un suo elevato contenuto nei cereali, creato artificialmente attraverso modificazioni genetiche, tale che il nostro organismo, poco abituato, non riesce spesso a digerirlo. È più verosimile, invece, che, come tante altre intolleranze secondarie, la GS dipenda sì da un'anomala digestione del glutine, ma causata, a sua volta, da processi disbiotici dovuti ad alterata alimentazione, infezioni batteriche, virali, da candida o da parassiti, intossicazioni subcliniche, da sostanze chimiche contenute negli alimenti, somatizzazioni di ordine psicologico, mal posizioni viscerali di tipo strutturale, anomalie nell'innervazione del tubo digerente ed altro ancora.

I sintomi

La sintomatologia può essere caratterizzata da disturbi gastrointestinali ed extra-intestinali. Tra i primi possono essere annoverati: gonfiore e dolore addominale, alterazioni dell'alvo con diarrea o stipsi, meteorismo, borborigmi, aerofagia, nausea, talora aftosi od alitosi, eruttazioni, pirosi ed iperacidità gastrica; tra i secondi possiamo comprendere dermatiti varie, rash cutanei, prurito diffuso o localizzato, mucosità, tosse, astenia, difficoltà alla concentrazione, disturbi di memoria, disturbi del sonno e del tono dell'umore, diminuzione della libido, alterazioni dell'equilibrio, mioartralgie, crampi muscolari, tremori, cefalea, dimagrimento o sensazione di gonfiore diffuso, idroritenzione. La sintomatologia, per altro sovrapponibile a quella di un quadro disbiotico da altre cause, migliora molto eliminando il glutine dall'alimentazione rappresentando così un elemento importante di diagnosi differenziale. Il grado di sensibilità al glutine è soggettivo per cui la relativa sintomatologia può variare da persona a persona, può aggravare o migliorare sino a scomparire, a differenza della celiachia che invece solitamente si accompagna ad un effetto cumulativo.

La diagnosi

In caso di allergia al grano saranno positive le IgE specifiche, nella celiachia saranno presenti gli anticorpi anti-endomisio ed anti-transglutaminasi, nonché il test HLA positivo per i loci specifici. In

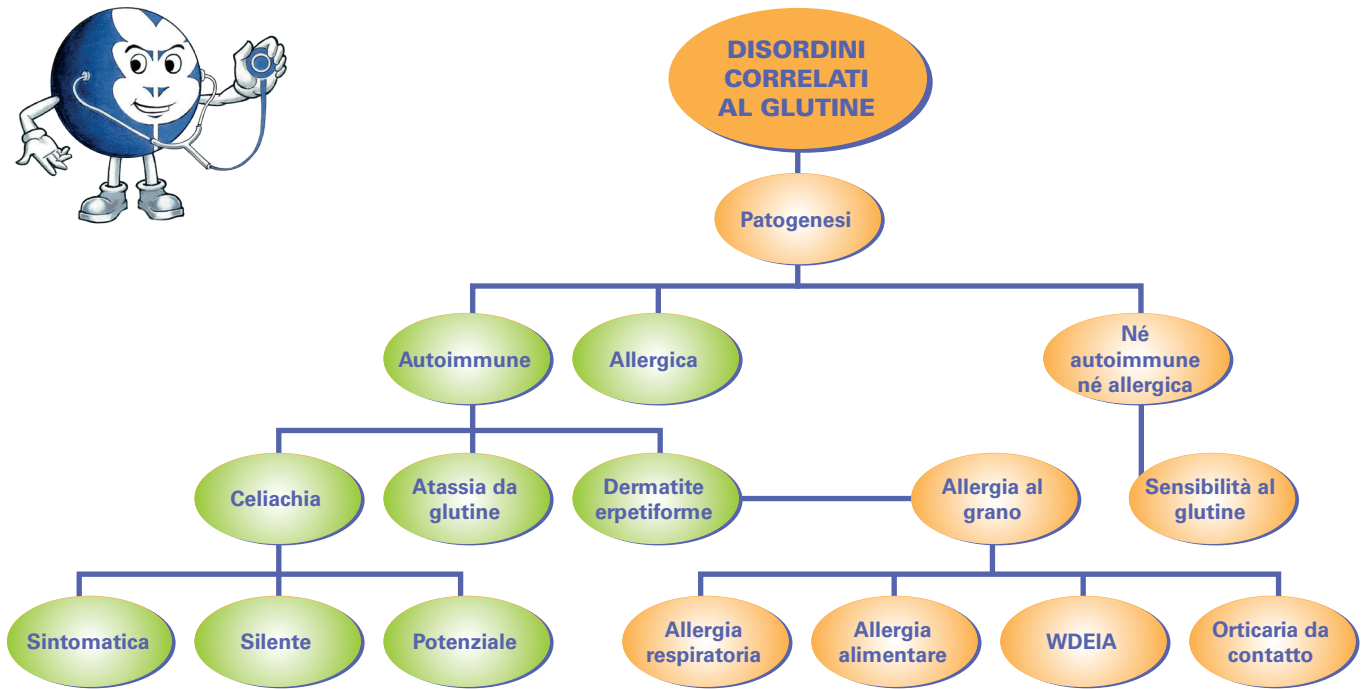
entrambi i casi l'esame bioptico della mucosa intestinale metterà in rilievo tipiche alterazioni. Nella GS i test saranno tutti negativi, come indenne risulterà la mucosa intestinale. Da quanto espresso ne deriva dunque che la diagnosi di GS avviene per esclusione.

La Terapia

La terapia primaria consiste nell'esclusione del glutine dall'alimentazione per un periodo più o meno lungo, diverso per ogni paziente. Come per ogni intolleranza secondaria, però, occorre individuare e, se possibile, eliminare le cause predisponenti la condizione stessa. In tale ottica occorre condurre le giuste indagini ed attuare le specifiche terapie. In senso più diretto, come primo approccio, è molto utile il DIMITRIN. Tale preparato contiene:

- Chitosano a basso dosaggio, che si è mostrato capace di legare la frazione tossica del glutine e di favorirne l'espulsione;
- Alga Klamath, che aiuta a ripristinare la normale permeabilità intestinale;
- Gamma orizanolo, che svolge un'azione antinfiammatoria sulla mucosa;
- Biotina, che ne riattiva la funzionalità.

Esso può essere associato al PROTECTIN come enteroprotettore, al COLOSTRUM UNICIS per le sue azioni di rigenerazione sulla mucosa e di modulazione sul sistema immunitario, nonché ad opportuna terapia drenante e di terreno.



DINAMICA FARMACOLOGICA

Chitosano

È una fibra estratta, attraverso un processo di deacetilazione, dalla chitina, un componente strutturale dell'esoscheletro (carapace) di diversi invertebrati marini, come granchi, gamberi, aragoste. Caratterizzato da un'elevata biocompatibilità, dall'assenza di effetti tossici e da proprietà antisetiche, trova importante impiego in campo medico: anche se l'organismo non riesce a digerirla, è stato dimostrato che, una volta a contatto con i succhi gastrici, questa fibra si solubilizza e riesce a chelare gli acidi grassi liberi e gli acidi biliari, riducendone così l'assorbimento enterico e aumentando la escrezione con le feci. In altre parole, il chitosano evita l'assorbimento degli acidi grassi, facendo diminuire LDL, colesterolo e trigliceridi.

Lo stesso meccanismo comprova l'azione chelante del chitosano per i metalli pesanti e soprattutto per la frazione tossica della gliadina, responsabile della reattività al glutine. È stato dimostrato come, a basso dosaggio e senza alcun effetto collaterale, il chitosano possa essere utilmente impiegato in pazienti affetti da GS, allergia al grano e ad altri cereali in genere, intolleranze alimentari, stati disbiotici, sindrome del colon irritabile di varia natura, celiachia latente o conclamata, intossicazioni da metalli pesanti a focalizzazione intestinale.

Del chitosano sono state studiate e comprovate numerose proprietà come l'effetto stimolante sulla crescita del *Bifidum* batterio intestinale, l'azione stimolante il rilascio del TNF- α e di IL-1 β da parte dei macrofagi, l'attività dei natural killer dei linfociti intraepiteliali della parete intestinale, l'azione protettiva ed anti-ulcera sulle mucose, la riduzione delle concentrazioni ematiche di urea e di creatinina nelle problematiche renali ed il controllo delle dimensioni delle placche ateromasiche.

Alga Klamath



Possiede elevate quantità di clorofilla, pigmento dotato di proprietà depurative e protettive, uno spettro completo e bilanciato di ben 13 vitamine tra cui la Vit. K e quelle del gruppo B. Contiene acidi grassi essenziali Omega-3 e Omega-6 nella proporzione ottimale, tutti i 20 amminoacidi di base e numerosi minerali, tra macrominerali (Ferro, Calcio, etc.) e oligoelementi (Boro, Cromo, Vanadio, etc.) in forma organica completamente assimilabile. Presenta un'alta quantità di betacarotene associato ad altri carotenoidi, in quella che è probabilmente il più ampio spettro di sostanze antiossidanti. Fornisce al nostro organismo tante sostanze utili per

il suo funzionamento tra cui i precursori dei neurotrasmettitori cerebrali e gli aminoacidi ramificati indispensabili per l'attività muscolare.

Moltissimi studi comprovano la sua azione efficace, a livello intestinale, nel normalizzare la permeabilità della mucosa, nel mantenere in equilibrio il microbioma, nel combattere i processi di putrefazione e fermentazione, nello svolgere un'opportuna azione drenante e detossinante per eliminare metalli pesanti quali Cadmio, Piombo e Mercurio. La stimolazione dei linfociti T, quella sulla produzione dei globuli rossi, l'effetto anti-ulcera e riparativo sulle mucose, l'azione epatoprotettiva fanno di questa alga una risorsa importante in campo terapeutico.

Gamma Orizanolo



È una miscela di steroli esterificati, acido ferulico e alcoli triterpenici, estratta dal riso (*Oryza sativa*) da cui prende il nome. Noto per le sue importanti attività metaboliche, ipolipemizzanti, antiossidanti e antinfiammatorie, viene utilizzato in medicina orientale anche come tonico, ansiolitico e gastroprotettore. L'azione antinfiammatoria deriva dalla capacità di inibire l'attività del fattore di trascrizione proinfiammatorio NF- κ B nei macrofagi, responsabili della reattività flogistica, con conseguente riduzione delle citochine pro-infiammatorie (TNF, IL-1 e IL-6). L'effetto, mediato da un'attività di *scavenger* dei radicali liberi, è stato particolarmente evidenziato nelle malattie infiammatorie intestinali indotte da agenti lesivi, tanto da ritenere che queste siano dovute ad uno stato persistente di stress ossidativo. Come avvertenza, è da evidenziare che la contestuale assunzione del farmaco Ezetimibe potrebbe compromettere l'assorbimento intestinale di gamma orizanolo e fitosteroli in genere, riducendone l'efficacia biologica.

Biotina

Conosciuta anche come vitamina H, è coinvolta nel metabolismo degli zuccheri e dei lipidi; non viene sintetizzata dal nostro organismo per cui deve essere assunta con l'alimentazione. È necessaria per attivare l'enzima *acetil Co-A carbossilasi*, importante per la biosintesi degli acidi grassi; favorisce la funzionalità della mucosa intestinale ed è fondamentale per l'assorbimento di molti principi nutritivi. Alterazioni disbiotiche caratterizzanti stati infiammatori intestinali più o meno gravi sono alcuni dei sintomi legati ad una carenza di biotina.