



GLUTEOSTOP®

Aide à décomposer le gluten

www.gluteostop.be



90 MINI-COMPRIMÉS



DISPONIBLE EN PHARMACIE

BON À SAVOIR SUR LE GLUTEN

Le gluten est la protéine adhésive présente dans certains grains qui permet leur cuisson. Les céréales telles que le blé, l'épeautre, le seigle, l'orge et l'épeautre vert contiennent du gluten - tout comme tous les produits qui en sont dérivés. Les céréales anciennes telles que le einkorn, le kamut et l'amidonner contiennent également du gluten. Le gluten garantit que la farine de céréales se transforme en pâte collante pendant le traitement. Lors de la fabrication du pain, par exemple, cela est important pour le volume de la pâte et la consistance du produit cuit.

Le gluten est une protéine avec une teneur exceptionnellement élevée en acide aminé proline, ce qui la rend difficile à digérer. Il ne peut pas être complètement dégradé dans le tractus gastro-intestinal car les enzymes digestives nécessaires, appelées prolyl-oligopeptidases ou prolyl-endopeptidases (PEP), ne sont pas suffisamment présentes dans l'intestin humain.

QUELS TYPES DE RÉACTIONS AU GLUTEN EXISTENT ?

Une distinction est faite entre trois types de réactions causées par le gluten ou les céréales contenant du gluten :

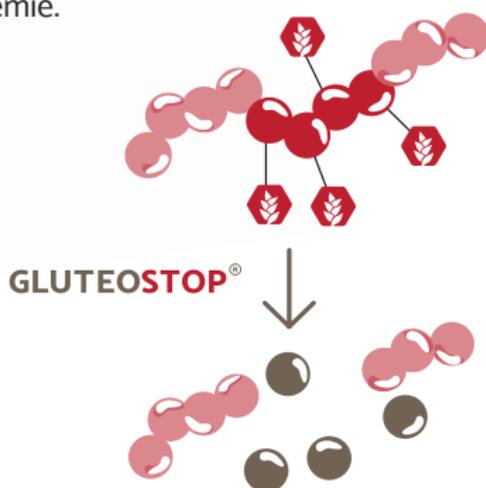
- 1. La maladie coeliaque (maladie auto-immune)**
- 2. Allergie au blé**
- 3. Sensibilité au gluten ou au blé**
(soi-disant sensibilité au gluten non cœliaque (NCGS))

La sensibilité au blé a été décrite pour la première fois dans les années 80, mais n'a gagné en attention et en importance que ces dernières années. Cette sensibilité au blé «non coeliaque non allergique au blé» est une intolérance à certains composants du blé. À ce jour, il n'existe pas de système de test valide pour démontrer la sensibilité au gluten ou au blé. Le diagnostic ne peut être posé à ce stade tant que la maladie cœliaque et une allergie au blé ou au gluten n'ont pas été exclues, ainsi qu'une amélioration clinique après avoir suivi un régime sans gluten.



COMMENT S'EXPRIME LA SENSIBILITÉ AU BLÉ-GLUTEN ?

Les symptômes commencent souvent assez tôt après avoir mangé des aliments contenant du gluten et disparaissent tout aussi rapidement en suivant un régime sans gluten. Les personnes touchées signalent des douleurs abdominales, des flatulences, de la diarrhée ou de la constipation, des maux de tête, de la somnolence, de la fatigue, des douleurs articulaires et musculaires, des changements cutanés, une humeur dépressive et une anémie.



COMMENT FONCTIONNE GLUTEOSTOP®

GluteoStop® contient une enzyme digestive spéciale, la prolyl-oligopeptidase, qui sépare les chaînes d'acides aminés (peptides) du gluten. De cette manière, le gluten peut être décomposé. GluteoStop® est donc idéal pour toute personne qui mange sans gluten et veut éviter que des traces de gluten ou de «gluten caché» dans l'alimentation ne provoquent une gêne. Des études montrent que même avec un régime supposé sans gluten, la consommation involontaire de gluten peut atteindre 150 mg à 400 mg par jour. Cela peut suffire à provoquer des plaintes⁴.



GluteoStop® est un complément alimentaire et est uniquement destiné à soutenir fonctionnellement la décomposition du gluten dans un régime sans gluten. GluteoStop® ne peut pas remplacer un régime sans gluten et ne peut pas être utilisé pour traiter ou prévenir la maladie cœliaque ou l'allergie au blé.

INFORMATION PRODUIT

L'enzyme de GluteoStop® est une aspergillus niger prolyl-endopeptidase (AN-PEP), une enzyme digestive spécifique de l'acide aminé proline. Cette enzyme spéciale a été développée de manière à atteindre son effet optimal dans les conditions acides de l'estomac. Cette enzyme utilisée dans GluteoStop® est la première enzyme protéase à avoir fait ses preuves dans des études cliniques humaines. Des scientifiques de l'Université de Maastricht ont montré dans un essai randomisé avec un groupe témoin que cette enzyme est très active dans la décomposition du gluten et que la grande majorité du gluten était déjà décomposée dans l'estomac en peu de temps.^{1,2,3}

GluteoStop® dans un distributeur-clic contient 30.000 unités PPI de l'enzyme prolyl-oligopeptidase par mini-comprimé. Le distributeur-clic est idéal pour la maison et sur la route, et est facile à doser. En raison de leur petite taille, les comprimés peuvent même être pris sans eau. Le distributeur-clic contient 90 mini-comprimés.



COMPOSITION PAR COMPRIMÉ

Prolyl-oligopeptidase

30.000 PPI*

* PPI signifie «Protease Picomole International». La valeur PPI indique l'activité enzymatique. GluteoStop® ne convient qu'aux adultes. La dose maximale de 45 comprimés par jour ne doit pas être dépassée.

LITTÉRATURE CITÉE :

1. J. Konig et al, 'Aspergillus niger-derived enzyme AN-PEP efficiently degrades gluten in the stomach of gluten-sensitive subjects', Clinical Nutrition, 2016, vol 35 no 1, p. S152.
2. C. Mitea et al., 'Efficient degradation of gluten by a prolyl endoprotease in a gastrointestinal model: implications for coeliac disease', Gut, 2008, vol 57 no 1, p. 25-32.
3. B. Salden et al., 'Randomised clinical study: Aspergillus niger-derived enzyme digests gluten in the stomach of healthy volunteers', Aliment Pharmacol Ther, 2015, vol 42 no 3, p. 273-85.
4. Syage J. A., et al. 'De termination of gluten consumption in celiac disease patients on a gluten free diet.' Am J Clin Nutr. 2018 Feb 1;107(2):201-207.



COMMANDE EN PHARMACIE :

90 comprimés CNK 4198-768 PPC € 29,60

QUELS ALIMENTS CONTIENNENT DU GLUTEN ?

Exemples d'aliments interdits

- ✗ blé, seigle, orge
- ✗ épeautre vert, épeautre
- ✗ grains liés
- ✗ kamut, einkorn

Des aliments dérivés

- ✗ farine, amidon, malt
- ✗ semoule, orge perlé, couscous,
- ✗ flocons, muesli
- ✗ chapelure
- ✗ pâtes
- ✗ seitan

Le gluten peut être trouvé dans

- ✗ sandwichs et pain
- ✗ baguette, gnocchi
- ✗ viande panée, poisson roulé dans la farine
- ✗ pizza, pâtes, boulettes
- ✗ gâteau
- ✗ pâte feuilletée
- ✗ morceaux de levure
- ✗ biscuits, barres de muesli

Exemples d'aliments autorisés

- ✓ riz, maïs, pommes de terre
- ✓ millet, sarrasin
- ✓ amarante, quinoa
- ✓ fruits, légumes, salades
- ✓ lait, yaourt nature
- ✓ babeurre, fromage cottage
- ✓ beurre, fromage frais naturel
- ✓ fromage naturel
- ✓ les huiles végétales
- ✓ viande
- ✓ poissons, fruits de mer
- ✓ sucre
- ✓ miel
- ✓ des noix
- ✓ légumineuses
- ✓ épices pures, herbes

Produits pré-traités

- ✓ tofu, lait de soja
- ✓ mozzarella en saumure
- ✓ jus de fruits purs, eau
- ✓ vin, champagne



L'avoine et ses produits dérivés qui ne sont pas contaminés par des céréales contenant du gluten sont autorisés dans le cadre d'un régime sans gluten, à condition qu'ils ne provoquent ni gênes ni symptômes.

TIPS VOOR IN DE PRAKTIJK

1. Bespreek bij etentjes, op restaurant of bij vrienden, uw bijzondere voedingsvereisten en vraag erop te worden gewezen indien aangeboden gerechten gluten bevatten, bijv. bijgerechten of soepen.
2. Vraag bij het kopen van onverpakt voedsel, zoals bijv. brood, gebak, worst en visproducten, of het product met tarwe of andere graanproducten gemaakt is.
3. Om technologische redenen worden aan veel voedingsmiddelen glutenbevattende additieven toegevoegd. De volgende producten bevatten bijv. vaak gluten: kant-en-klaarmaaltijden, kant-en-klare sauzen, kant-en-klare soepen, ingeblikte maaltijden, diepvriesmaaltijden, aardappelpuree, kant-en-klare mixen, zoetwaren (bijv. snacks, koekjes, mueslirepen, etc.), brood, gebak en taarten.
4. Houd er rekening mee dat als een product als “glutenvrij” wordt bestempeld, dit niet betekent dat het echt volledig glutenvrij moet zijn. In Europa betekent “glutenvrij” alleen dat het glutengehalte van deze producten niet hoger mag zijn dan 20 mg/kg.
5. Gebruik GluteoStop® als voorzorgsmaatregel om mogelijke sporen van gluten te verminderen. De hoeveelheid tabletten die u dient in te nemen ligt vaak rond de 2 tabletten per maaltijd, maar hangt vooral af van uw individuele graad van glutengevoeligheid. Om dit te bepalen raden we aan om eerst met een hoeveelheid van 6 tabletten te starten, en zo telkens te minderen tot u voor zichzelf de gepaste drempel heeft kunnen vastleggen.

Deze brochure wordt u aangeboden door:

90 tabletten CNK 4198-768

GluteoStop® wordt in België verdeeld door Revogan NV, Landegemstraat 1, 9031 Drongen, België | E-mail: info@revogan.be | www.revogan.be