



GLUTEOSTOP[®]

Helpt gluten af te breken

www.gluteostop.be



MINI-TABLETTEN



BESCHIKBAAR IN UW APOTHEEK

GOED OM TE WETEN OVER GLUTEN

Gluten is het hechtende eiwit dat in bepaalde graansoorten voorkomt en ervoor zorgt dat ze gebakken kunnen worden. Granen zoals tarwe, spelt, rogge, gerst en groene spelt bevatten gluten - en dat geldt ook voor voor alle hiervan afgeleide producten. Ook oude granen zoals eenkoren, kamut en emmer bevatten gluten. Gluten zorgt ervoor dat het graanmeel tijdens de verwerking in een plakkerig deeg verandert. Bij het maken van brood is dit bijvoorbeeld belangrijk voor het volume van het deeg en de consistentie van de gebakken goederen.

Gluten is een eiwit met een ongewoon hoog gehalte aan het aminozuur proline, waardoor het moeilijk verteerbaar is. Het kan niet volledig worden afgebroken in het maagdarmkanaal, omdat de noodzakelijke spijsverteringsenzymen, de zogenaamde prolyl-oligopeptidasen of prolyl-endopeptidasen (PEP), niet voldoende aanwezig zijn in de menselijke darm.

WELKE SOORTEN REACTIES OP GLUTEN BESTAAN ER?

Er wordt onderscheid gemaakt tussen drie soorten reacties die worden veroorzaakt door gluten of granen die gluten bevatten:

- 1. De auto-immuunziekte coeliakie**
- 2. Tarweallergie**
- 3. Gluten- of tarwegevoeligheid**
(zogenaamde niet-coeliakie glutengevoeligheid (NCGS))

De gevoeligheid voor tarwe werd voor het eerst beschreven in de jaren tachtig, maar heeft de laatste jaren alleen maar meer aandacht en belang gekregen. Deze 'niet-coeliakie niet-tarweallergie' tarwegevoeligheid is een intolerantie voor bepaalde tarwecomponenten. Tot dusver zijn er geen geldige testsystemen om gluten- of tarwegevoeligheid aan te tonen. De diagnose kan op dit moment pas gesteld worden nadat coeliakie en een tarwe- of glutenallergie zijn uitgesloten, evenals bij klinische verbetering na het volgen van een glutenvrij dieet.



HOE WORDT DE GEVOELIGHEID AAN GLUTEN-TARWE UITGEDRUKT?

De symptomen beginnen vaak relatief snel na het eten van voedsel dat gluten bevat, en verdwijnen net zo snel bij het volgen van een glutenvrij dieet. Getroffenen melden buikpijn, winderigheid, diarree of obstipatie, hoofdpijn, slaperigheid, vermoeidheid, gewrichts- en spierpijn, huidveranderingen, depressieve stemmingen en soms bloedarmoede.



HOE WERKT GLUTEOSTOP®

GluteoStop® bevat een speciaal spijsverteringsenzym, prolyl-oligo-peptidase, dat de aminozuurketens (peptiden) in gluten splitst. Op deze manier kunnen gluten worden afgebroken. GluteoStop® is daarom ideaal voor iedereen die glutenvrij eet en wil voorkomen dat sporen van gluten of “verborgen gluten” in de voeding ongemakken veroorzaken. Studies tonen aan dat zelfs met een zogenaamd glutenvrij dieet de onbedoelde gluteninname 150 mg tot 400 mg per dag kan bedragen. Dit kan voldoende zijn om klachten⁴ uit te lokken.



GluteoStop® is een voedingssupplement en is uitsluitend bedoeld om de afbraak van gluten in een glutenarm dieet functioneel te ondersteunen. GluteoStop® kan een glutenvrij dieet niet vervangen en kan niet gebruikt worden om coeliakie of tarweallergie te behandelen of te voorkomen.

PRODUCTINFORMATIE

Het enzym in GluteoStop® is een zogenaamd aspergillus niger prolyl-endopeptidase (AN-PEP), een specifiek verteringsenzym voor het aminozuur proline. Dit speciale enzym werd zo ontwikkeld dat het in de zure omstandigheden van de maag zijn optimale werking bereikt. Dit in GluteoStop® gebruikte enzym is het eerste protease enzym dat zichzelf heeft bewezen in klinische studies bij mensen. Wetenschappers van de Universiteit van Maastricht toonden aan in een gerandomiseerd onderzoek met controlegroep dat dit enzym zeer actief is bij de afbraak van gluten en dat het overgrote deel van de gluten op korte tijd al in de maag afgebroken werd.^{1,2,3}

GluteoStop® in een klikdispenser bevat 30.000 PPI-eenheden van het enzym prolyl-oligopeptidase per mini-tablet. De klikdispenser is ideaal voor thuis en onderweg en laat zich gemakkelijk doseren. De mini-tabletten kunnen zelfs zonder water ingenomen worden. De klikdispenser bevat 90 tabletten.



SAMENSTELLING PER TABLET

Prolyl-oligopeptidase

30.000 PPI*

*PPI staat voor "Protease Picomole International". De PPI-waarde geeft de enzymactiviteit aan. GluteoStop® is alleen geschikt voor volwassenen. De maximale dosis van 45 tabletten per dag mag niet worden overschreden.

GECITEERDE LITERATUUR:

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 endopeptidase 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. 'The termination of gluten consumption in celiac disease patients on a gluten free diet.' Am J Clin Nutr. 2018 Feb 1;107(2):201-207.



BESTELLING IN DE APOTHEEK:

90 tabletten CNK 4198-768 APP € 29,60

WELKE VOEDINGSMIDDELEN BEVATTEN GLUTEN?

Voorbeelden van verboden voedingsmiddelen

- ✗ tarwe, rogge, gerst
- ✗ groene spelt, spelt
- ✗ verwante granen
- ✗ kamut, eenkoren, emmer

Afgeleide voedingsmiddelen

- ✗ meel, zetmeel, mout
- ✗ griesmeel, parelgort, couscous,
- ✗ vlokken, muesli
- ✗ paneermeel
- ✗ pasta
- ✗ seitan

Gluten vind je terug in

- ✗ brood(jes)
- ✗ stokbrood, gnocchi
- ✗ gepaneerd vlees, vis in bloem gewenteld
- ✗ pizza, pasta, dumplings
- ✗ cake, taart
- ✗ bladerdeeg
- ✗ klontje gist
- ✗ koekjes, mueslirepen

Voorbeelden van toegelaten voedingsmiddelen

- ✓ rijst, maïs, aardappelen
- ✓ gierst, boekweit
- ✓ amarant, quinoa
- ✓ fruit, groenten, salades
- ✓ melk, natuurlijke yoghurt
- ✓ karnemelk, kwark
- ✓ boter, roomkaas naturel
- ✓ natuurlijke kaas
- ✓ plantaardige oliën
- ✓ vlees
- ✓ vis, zeevruchten
- ✓ suiker
- ✓ honing
- ✓ noten
- ✓ peulvruchten
- ✓ pure specerijen, kruiden

Voorverwerkte producten

- ✓ tofu, sojamelk
- ✓ mozzarella in pekel
- ✓ pure vruchtensappen, water
- ✓ wijn, champagne



Haver en daarvan afgeleide producten die niet zijn verontreinigd met glutenbevattende granen zijn toegestaan als onderdeel van een glutenvrij dieet, mits ze geen klachten of symptomen veroorzaken.

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