



## En qüestió l'eficàcia dels mètodes d'anàlisi del gluten en productes hidrolitzats i fermentats

**L'Associació Celíacs de Catalunya va organitzar una Taula Debat amb diferents membres de la comunitat científica on es va tractar la fiabilitat dels actuals protocols de detecció del gluten.**

**Barcelona, 17 de juliol del 2020.-** L'Associació Celíacs de Catalunya va promoure el passat 14 de juliol un fòrum online per debatre sobre les **possibles dificultats**, reflectides en diferents estudis publicats en revistes d'impacte **del mètode oficial per al control del gluten**, Elisa R5 (Mètode Méndez), a l'hora de detectar pèptids immunogènics produïts durant la hidròlisi i la fermentació a la qual **són sotmesos certs aliments sense gluten com les cerveses, la salsa de soia, la llet per a nadons o els formatges vegans** entre altres.

Durant el transcurs d'aquesta activitat una de les qüestions amb més protagonisme va ser els dubtes que genera, en alguns sectors de la comunitat científica, el consum de cervesa sense gluten elaborada a partir de cereals amb gluten per part dels pacients celíacs.

D'aquesta manera **Agustín Palma (cap de servei de Gestió de Riscos Nutricionals i membre de la Subdirecció General de Promoció de la Seguretat Alimentària, Agència Espanyola de Seguretat Alimentària i Nutrició)** va assegurar que **"la indústria de la cervesa compleix la legislació vigent** i que poden estar tranquils pel que fa a seguretat jurídica" reiterant que "aquesta indústria compleix amb la legislació actual". En aquest sentit, **M<sup>a</sup> Isabel Prieto, cap de Servei i Responsable Tècnic de Biotecnologia del Centre Nacional d'Alimentació (Ministeri de Sanitat)**, aclaria que "en aquest moment es pot utilitzar l'etiqueta «sense gluten» per sota de 20ppm de gluten però **no hi ha cap legislació que indiqui la quantitat de pèptids tòxics que es poden permetre a la cervesa**". Isabel Prieto també va afegir que "el problema dels productes hidrolitzats és que el gluten pot originar uns pèptids dels quals els mètodes d'anàlisi actuals no poden assegurar que no causin cap dany al pacient celíac". "Es pot complir la reglamentació, menys de 20 parts per milió de gluten, però no sabem la quantitat exacta i necessària de pèptids tòxics per produir problemes als pacients" va concloure Prieto.

D'altra banda, **Carolina Sousa, catedràtica de la Universitat de Sevilla** va explicar que **"si fos celíaca no consumiria cap cervesa provinent del blat, la civada o el sègol"** afegint que properament "es veurà en diferents estudis què és el que produeix, als celíacs, el consum d'aquestes cerveses". En aquesta línia es va pronunciar **Edurne Simón, professora titular de Nutrició i Bromatologia de la Facultat de Farmàcia de la Universitat del País Basc**; "evidentment hi ha alguna cosa a la cervesa que, encara que estigui etiquetada sense gluten, a algunes persones els hi fa mal".

Pel que fa a la idoneïtat del consum de civada Carolina Sousa va assenyalar que **"hi ha varietats de civada que són tòxiques per les persones celíaques** i no a causa de la contaminació encreuada", mentre que Isabel Prieto apuntava al fet que "si es demostra científicament i clínicament que la civada produeix pèptids tòxics, s'haurà de prendre una decisió al respecte i classificar-la com un cereal perjudicial per a celíacs".



Amb aquesta Taula Debat es pot concloure que **no hi ha un criteri unànimе entre la comunitat científica pel que fa al mètode d'anàlisi del gluten en productes hidrolitzats i fermentats**. Si bé, el R5 competitiu (o mètode d'anàlisi per hidrolitzats) no és tan robust com el R5 sandwich, és el mètode legislat com vàlid. És per això que, des de **l'Associació Celíacs de Catalunya**, com a membres de l'Associació d'Associacions de Celíacs d'Europa (AOECS), **ha demanat** a la Junta d'aquesta entitat que **s'insti a l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA) que analitzi en profunditat tots els estudis científics** que hi ha sobre la possible evidència del biaix en R5 competitiu i la seva possible repercussió en els pacients celíacs.