

# 20 Reunión del Working Group on Prolamin Análisis and Toxicity

**Montse Espadaler**  
**Vocalía de Asuntos Científicos**

El pasado mes de septiembre SMAP Celíacs de Catalunya estuvo presente una vez más en la reunión del Working Group on Prolamin Analysis and Toxicity (PWG). Este año se celebró en Maikammer, Alemania, sede de la firma Hammermühler.

Aunque nuestro deseo sería poder contar grandes avances de este grupo de científicos, este año no se ha conseguido despejar nuevas incógnitas. Sin embargo, tenemos el honor de haber contribuido, con una de las pocas novedades positivas que se han producido. Nuestra asociación presentó los resultados preliminares de un estudio sobre el consumo de productos especiales para celíacos realizado en diferentes países europeos (Italia, España, Noruega y Alemania). Este estudio, encargado a SMAP en la edición anterior del PWG, está encaminado a facilitar el establecimiento del límite de gluten en los productos especiales, en base a datos reales de consumo de productos. Hasta ahora, un dato tan básico y necesario, no se había tenido en cuenta. Es obvio que cuanto mayor sea el consumo de productos, menor deberá ser el contenido en gluten, para evitar una acumulación de cantidades superiores a las tolerables. Nuestros datos preliminares despertaron gran interés y nos animaron a presentar los datos definitivos lo antes posible.

Aunque nuestra asociación cuenta con recursos limitados, hemos realizado un esfuerzo económico considerable para liderar y culminar este trabajo que nos ha llevado más de un año pero que, finalmente, hemos conseguido una extraordinaria cantidad de datos que esperamos sean de gran utilidad para los científicos y ayuden a bajar el límite de gluten permitido hasta hoy, por el *Codex Alimentarius*, para los productos especiales.

Entre los temas tratados en esta reunión cabe destacar los siguientes:

El representante del IRMM (Mr. Schimmel) expuso los problemas encontrados al intentar certificar el Estándar Europeo de Gliadina debido a la gran cantidad de variedades de trigo incluidas. Por lo que el proyecto sufrirá un considerable retraso.

Los doctores Feighery, Mothes y Ciclitira entre otros, presentaron sus trabajos en relación con la reacción inmunológica.

El Dr. Méndez presentó nuevos datos sobre el método R5-ELISA, actualmente recomendado por el *Codex*.

Respecto al método desarrollado por la Dra. O'Sullivan, el Dr. Ciclitira y el Dr. Janssen,





que presentaron el año anterior, señalaron que sigue adelante, aunque todavía faltan unos años para que sea realidad.

En cuanto al límite de gluten en productos especiales, el pasado año la AOECS informó que recomendaría 100 ppm para los productos especiales procedentes del trigo. Los miembros del PWG comentaron en aquel momento que se necesitaban más datos para establecer el límite.

De hecho, una parte de la reunión de este año fue un simposium dedicado al contenido de gluten en los productos especiales y su seguridad para el celíaco: **“¿Es tiempo de renovar los estándares para los productos libres de gluten?”**

El razonamiento puede definirse de la siguiente forma:

1. Tenemos un método fiable (R5-ELISA)
2. Hay estudios de provocación que indicarán la cantidad que es perjudicial para el celíaco. Por tanto,
3. Se necesita saber la cantidad de productos especiales que el celíaco toma normalmente, para calcular el límite de gluten recomendable en una dieta segura.

Por este motivo el Dr. Stern nos sugirió el año pasado que SMAP realizara el estudio antes mencionado y poder así determinar realmente la cantidad de productos especiales que toma el celíaco y ver, además, si existe alguna diferencia entre el consumo de los países nórdicos y los mediterráneos ya que hasta ahora no se ha publicado nada en este sentido.

El Dr. Collin, de Finlandia, presentó datos sobre los pacientes de su país que normalmente toman productos procedentes de trigo y que presentan resultados de recuperación correctos. Informó de que, allí, la mayoría de productos están por debajo de las 100 ppm y proceden del trigo.

Anne Holdoway, del Reino Unido, presentó datos en el mismo sentido, de un estudio originalmente encaminado a pacientes con reumatismo del que se extrajeron datos sobre la dieta de aquéllos que eran celíacos. En total, aproximadamente unos cuarenta.

SMAP presentó los datos preliminares de más de 500 celíacos italianos, y destacó el hecho de que el consumo de productos especiales en Italia es muy alto. Por ello, se deberían utilizar los datos del país con mayor consumo al considerar el nivel de gluten recomendable. Naturalmente, al establecer este límite debe tenerse en cuenta también la posible ingesta procedente de otras fuentes no controladas (contaminaciones, errores, etc.)

Estaba anunciada la participación del Dr. Catassi para presentar los resultados finales de su estudio de provocación, pero lamentablemente no estuvo en la reunión y no se pudo contar con ellos. En consecuencia, el Dr. Stern indicó que todavía falta esta pieza del rompecabezas. Esperamos que el Dr. Catassi los publique en breve, para poder avanzar en la definición de forma clara del límite de contenido en gluten que permita una dieta sana y segura. ■