

Empfindlichkeiten bei Nahrungsmitteln

Der Ausdruck „Nahrungsempfindlichkeit oder Sensibilität“ bezieht sich auf alle Arten von Überreaktionen eines Organismus in Bezug auf Nahrungsmittelinhalte. Dies beinhaltet Nahrungsmittelallergien, Nahrungsmittelintoleranz und jede andere kleine Reaktion gegenüber Nahrungsmitteln.

Allergien gegenüber Nahrungsmitteln wird definiert als abnormale immunologische Reaktion in welche das Immunsystem der Einzelperson überreagiert auf Lebensmittel, welche normalerweise harmlos sind. Der Teil von einem Lebensmittel, auf welche eine Person reagiert, ist normalerweise ein Protein und wird Allergen genannt. Die Reaktionen können Minuten oder Stunden nach der Nahrungsaufnahme geschehen. Das Immunsystem kann sich in bestimmten Regionen stark vermehren und ein oder mehrere Organe betreffen, wie zum Beispiel die Haut, Lippen, Zunge oder Bauch. Symptome wie: Übelkeit, Krämpfe, Niesen, Husten, Atemwegsverengung, Atmungsknappheit und Keuchen können folgen. Die gefährlichste, allergische Reaktion ist die Anaphylaxie (lebensbedrohenden Versagen der Atemwege).

Lebensmittelunverträglichkeit ist definiert als eine Nicht-Immunreaktion auf Nahrung oder Nahrungszusätze. Beispiele einer Nahrungsmittelintoleranz beinhalten Reaktionen auf Monosodium Glutamate (MSG), Thyramine (in Käse), Koffein, Sulfite (in Wein), Phenylethylamine (in Schokolade) oder auch Milch und deren Derivate bei Laktoseintoleranz.

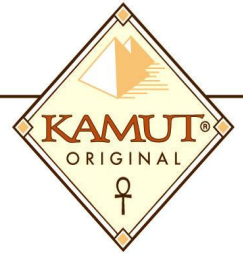
Bei Nebenwirkungen auf Lebensmitteln werden normalerweise die Verdauungssysteme einbezogen. Es entstehen Symptome wie langsame und schwierige Verdauung und geschwollene oder schmerzende Unterleib, manchmal im Zusammenhang mit Schläfrigkeit oder Kopfschmerzen.

Die trennende Linie zwischen Nahrungsmittelallergien, Nahrungsmittelintoleranz und Nebenwirkungen auf Nahrungsmitteln ist nicht immer klar, ausgenommen, dass bei einer Nahrungsmittelallergie immer mit einer Reaktion des Immunsystems einhergeht, wohingegen die anderen beiden nicht durch das Immunsystem vermittelt werden.

Eine der am bekanntesten Erfahrungen von Konsumenten mit KAMUT® Khorasan Weizen erhalten wir, wo Nebenwirkungen in Bezug auf Hart- und Weichweizen auftreten. Sehr häufig vertragen diese Menschen KAMUT® Khorasan Produkte ohne, dass die üblichen Symptome auftreten.

Um die Eigenschaften von KAMUT® Khorasan besser bei diesem Thema zu verstehen, hat Kamut International verschiedene in vitro und in vivo Studien unterstützt:

- Verdauung von KAMUT® Khorasan Mehl gegenüber modernen Weizen Mehl bei einer Ernährungsweise beim Mensch
- Allergische Eigenschaften bei KAMUT® Khorasan Weizen
- Beurteilung einer KAMUT® Khorasan basierenden Ernährung bei Kindern, welche an Weizen Allergien mit chronischer atopischer Dermatitis und / oder gastrointestinale Disfunktion leiden.



1. Untersuchung: Verdauung von KAMUT® Khorasan Mehl gegenüber modernen Weizen Mehl bei einer Ernährungsweise beim Mensch

Das Ziel bei dieser Untersuchung ist der Vergleich der Magenentleerungszeiten bei einem üblichen Standardessen mit modernen Weizen gegenüber KAMUT® Khorasan Weizen. Dies hilft um besser zu verstehen ob die Beobachtung der Konsumenten von einer unterschiedlichen Entleerungszeit abhängt. Kürzlich hat Kamut International eine in vitro Studie unterstützt: Nudeln aus KAMUT® Khorasan Weizen gegenüber Nudeln aus Hartweizen. Diese Forschung wurde von dem Institute of Food Research of Norwich (in UK) durchgeführt. Dafür wurde ein Model Magen genutzt, welcher die Verdauungsprozesse im menschlichen Körper nachahmt. Jedoch, bei dem einfachen Prozess Verlauf gab es keine auswertbaren Daten bei der Unterscheidung zwischen den unterschiedlichen Nudel Arten. Es wurden auf jeden Fall Proben von jedem unterschiedlichen Verdauungsschritt für weitere Untersuchungen eingefroren.

2. Untersuchung: Allergische Eigenschaften bei KAMUT® Khorasan Weizen

Dies ist eine in vitro Studie. Sie hat folgende Ziele:

- a) Untersuchung von Gliadin des KAMUT® Khorasan Weizen durch zwei gegensätzliche Ansätze: Untersuchung der Nucleotid Sequenzen der Gene und Abschätzung die immunogenetischer Eigenschaften des eigentlichen Proteins)
- b) Einschätzung der allergenen Wirkungen von KAMUT® Khorasan Weizen mit Abstimmung zu anderen Weizennahrungsalergien.

3. Beurteilung einer KAMUT® Khorasan basierenden Ernährung bei Kindern

Diese Untersuchung ist ein Pilotprojekt. Sie untersucht die Rolle, welche KAMUT® Khorasan Weizen für eine bestimmte Patientenkategorie haben kann: Kindern, welche an Weizen Allergien mit chronischer atopischer Dermatitis und / oder gastrointestinale Disfunktion leiden.

KAMUT® Khorasan Weizen, als auch andere Arten von Hartweizen, enthält Gliadin. Gliadin ist ein bekanntes Protein, welches die Hypersensitivität beeinflusst. Eine Forschungsstudie, welche 1991 von der Internationalen Vereinigung der Nahrungsmittel Allergien in Illinois (US; International Food Allergy Association of Illinois) durchgeführt wurde heißt: Abschätzung der allergenen Reaktion von KAMUT® Khorasan Weizen gegenüber allgemeinen Weizen (Assessment of allergenic reactivity of KAMUT® Khorasan Wheat versus common wheat). Die Studie fasst zusammen: „Es zeigt sich, das eine Vielzahl der Patienten mit IgG verspätete Reaktionen gegenüber herkömmlichen Weizen, KAMUT® Khorasan Weizen besser vertragen können, als es bei Patienten mit sofortiger IgG Reaktion auf herkömmliches Weizen. Da die meisten Patienten eine verzögerte IgG Reaktion auf alle Nahrungsmittel aufweisen, scheint KAMUT® Khorasan ein ausgezeichneter Ersatz für herkömmlichen Weizen zu sein, wenn es im abwechslungsreichen Turnus gegessen wird. Jeder, der eine ernsthafte Weizenallergie aufweist, sollte jedoch von seinen Arzt untersucht werden, bevor er neue Weizensorten ausprobiert“.

Kürzlich veröffentlichte Studien (Laurière M. et al, Allergy 2007: 62; 890-96) haben gezeigt, dass sogar kleine Veränderungen in der Struktur eines Proteins normalerweise eine allergische Reaktion hervorruft. Dies kann von klinischer Bedeutung sein. So ist es möglich zu glauben, dass ein Epitop (allergene Determinante) von Gliadin des KAMUT® Khorasan Weizens, unterschiedlich in Bezug auf herkömmliches Weizen ist und damit auch diese unterschiedlichen Reaktionen hervorrufen kann. Es ist sogar möglich, dass die Gegenwart von unterschiedlichen Gliadin Epitopen in KAMUT® Khorasan Weizen eine schützende Rolle in Bezug zur Förderung der Weizen Toleranz spielen.

Sampson et al, hat sogar im JACI (Pons L et al., J Allergy Clin Immunol 2004; 114:915-21) gezeigt, dass ein Impfung in Bezug auf geringfügige Bestimmungsgröße aus Soja, ähnlich dem Haupt-Epitop von Erdnuss, möglich macht, die volle Toleranz von Erdnuss bei Patienten mit Erdnuss-Allergischen Reaktionen, zu erreichen. Dies bedeutet, dass das Vorkommen von geringfügigen unterschiedlichen Gliadin Epitops in KAMUT® Khorasan Weizen Gliadin Strukturen, eine Rolle spielen kann um die Weizentoleranz zu erhalten.

Natürlich kann uns nur vorsichtige und verantwortungsvolle Forschung und helfen, dieses breite Thema zu verstehen.