



KAMUT®
BRAND KHORASAN WHEAT



PRESSEMITTEILUNG

Köln, den 03. Februar 2015. Eine Studie zeigt auf, dass Weizenproteine eine Überreizung der entzündungsfördernden Cytokine bei Patienten mit Nicht-Zöliakie Weizensensitivität Empfindlichkeit hervorrufen, der Grad der Überreizung jedoch von der Art des Weizens abhängt.

Im Journal "Food Chemistry" wurde zu Beginn des Jahres eine Studie veröffentlicht die sich mit dem Bereich der Weizenernährung bei "Non-celiac gluten sensitivity (NCGS)" beschäftigt. Nicht-Zöliakie Weizensensitivität ist eine Intoleranz gegenüber Weizenbestandteilen. Es handelt sich jedoch nicht um eine allergische oder autoimmune Erkrankung. Die Symptome ähneln denen der klassischen Zöliakie.

Bei der Studie stellt sich heraus, dass die Überreizung von der Art und Quelle des Proteins abhängt. Die entzündungsfördernden Zytokine CXCL10 in den peripheren mononukleären Blutzellen wird im stärkeren Maß aktiviert bei Weizen der modernen Varietäten als bei Proteinen von Urgetreiden.

Die Proteine wurden aus folgenden Weizenvarietäten bezogen: Modernes Weizen (*Triticum aestivum* L) namens Manitoba, Modernes Hartweizen (*Triticum turgidum* app. durum) namens Claudio, eine alte italienische Hartweizensorte (*Triticum turgidum* app. durum) namens Senatore Cappelli und ein anderes Urgetreide der Familie der Hartweizen namens Khorasan, in diesem Falle von KAMUT®. Als glutenfreies Produkt wählte man Reis. Die Untersuchung fand mit 49 NCGS Patienten statt und 30 gesunden Freiwilligen von denen Referenzblutproben entnommen wurden. Die Patienten bekamen erst eine weizenfreie Diät und danach sechs Wochen lang vor der Blutentnahme eine Ernährung mit Weizenprodukten.

Die untersuchten Weizenvarietäten waren im Proteinlevel höchst unterschiedlich. Manitoba hatte den geringsten Proteingehalt, die alten Weizensorten (Cappelli und KAMUT®), den höchsten Proteingehalt (16,8/100 g). Cappelli zeigte auch den höchsten Gehalt an Epitopenkonzentration (28 mg/kg), keine Epitope waren natürlich beim Reis zu verzeichnen. Der Prozentsatz an Epitopen gibt Aufschluss über die qualitative Zusammensetzung der Proteinfraktion. KAMUT® Khorasan zeigte den geringsten Prozentsatz bei den Epitopen, jedoch den höchsten im Proteingehalt. Dies mag in Zusammenhang stehen mit der geringeren Konzentration an Gliadin Proteinen, welche die allergenen Epitope tragen.

Alle Proteinfractionen (Albumin, Globulin, Gliadin und Glutenin) wurden analysiert. Tetraploide Weizen (wie Claudio, KAMUT®, Cappelli) zeigten die gleichen Fraktionsprofile, wohingegen Manitoba davon abwich. KAMUT® Khorasan fehlten die niedrigen und hohen Glutenin Untereinheiten.

Die Resultate weisen darauf hin, dass moderne Weizenarten zu einer signifikanten Zunahme an CXCL10 Absonderung führen kann im Vergleich zu Urgetreidearten. Dies zeigte sich sowohl bei der Kontrollgruppe aus gesunden Freiwilligen als auch bei den NCGS Patienten. Erstmals wird betont, dass der Auslöser des proinflammatorischen Mechanismus von der Weizenvarietät abhängt, jedoch unabhängig von Glutengehalt als auch der Gluten allergenen Epitopen ist.

Pressekontakt

Kamut Enterprises of Europe bvba

Gabriele Freyer

Arminiusstr. 10-14, 50679 Köln, Germany

Tel: +49 221 96 26 43 64 - Fax: +49 221 98 86 08 20

Email: presse@kamut-marketing.de

Webseite (deutsch): www.kamut.de

Bezugsquelle: Response of peripheral blood mononucleated cells from non-celiac gluten sensitive patients to various cereal sources - Food Chemistry 176 (2015) p 167-174