



BOALA CELIACA

Autor:

SL Dr. Adriana Balasa

Universitatea Ovidius Constanta



Definiție:

Boala celiacă este o boala autoimuna, activata de ingerarea glutenului, survenind la subiecții genetic predispuși.

**Glutenul - proteina prezenta in grau, orz, secara, ovaz
Este liantul alimentar care da painii capacitatea de dospire.**



Prevalenta

- Una dintre cele mai comune boli din lume.
- În țările cu populație majoritară de origine europeană, aproximativ 1/100 de indivizi este afectat de această boala.
- Majoritatea cazurilor raman nediategnosticate



Componenta genetica

- Membrii familiilor celiacilor sunt de 10 ori mai predispuși la boala decât restul populației
- Cei mai cunoscuți factori genetici aparțin sistemului HLA, un complex de gene care recunosc moleculele străine organismului.
- Genotipurile HLADQ2 și/sau DQ8 sunt prezente la majoritatea celiacilor (aprox. 97 %).
- Cu toate acestea, doar prezența HLA-DQ2/DQ8 nu duce neapărat la dezvoltarea afecțiunii; astfel aceleași gene se găsesc într-un procentaj mare la indivizii sănătoși (30 % din populația generală)



- S-a demonstrat recent implicarea altor gene, localizate pe cromozomii 2, 5, 19 si in regiunea IL-2 si IL-21
- Nu sunt cunoscute în prezent toate genele care dau predispoziție ereditară.



Factorii de mediu

- Glutenul - singurul factor de mediu care declanseaza boala celiaca.



Patogenie

- Boala celiaca este o boala **autoimuna**, iar **transglutaminaza tisulara** este autoantigenul impotriva caruia raspunsul autoimun este directionat.



Leziunile intestinale sunt secundare distrucției accelerate a enterocitelor sub efectul glutenului.

Dupa expunerea la gliadina, o enzima digestiva, transglutaminaza tisulara modifica gliadina, iar sistemul imun reactioneaza incrucisat cu epiteliul IS, producand o reactie inflamatorie.



Celule CD_4 + din lamina propria, activate, vor determina:

- **chemotactism** (mastocite, macrofage, eozinofile, bazofile, neutrofile) cu eliberare de substanțe proinflamatorii;
- **creșterea populației de limfocite intraepiteliale CD_8+** (cu rol citotoxic);
- **creșterea numărului de plasmocite** cu stimularea producerii de anticorpi specifici.



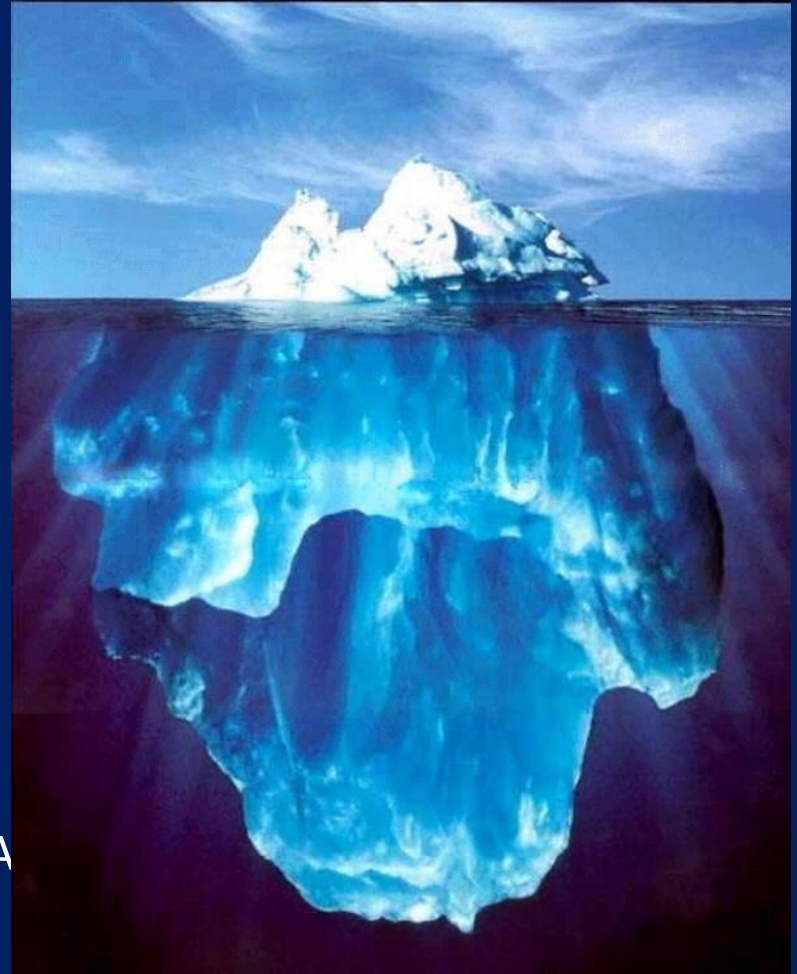
Eliberarea mediatorilor proinflamatorii determină ischemie enterocitară, în consecință se ajunge la **atrofie vilozitară și hiperplazia criptelor Lieberkühn**, creșterea permeabilității mucoasei fiind un factor favorizant.



- Nu este atât de importantă vârsta la care se introduce făina de grâu în alimentație, cât mai ales cât timp este alimentat sugarul la sân, **laptele de mamă** fiind un real protector.
- Introducerea glutenului in timp ce sugarul mai este alaptat are un efect protector.
- Expunerea precoce (sub varsta de 3 luni) la gluten poate favoriza debutul bolii celiace la indivizii predispuși.

Manifestari tipice

- DIAREE CRONICA (trenanta, recurenta)
- ANOREXIE
- VARSATURI
- DISCOMFORT ABDOMINAL
- METEORISM
- CURBA DE CRESTERE NESATISFACATOARE
- SEMNE ALE CARENTELOR NUTRITIONALE (PALOARE, FATIGABILITATE, EDEME, DENTITIE INTARZIATA, TETANIE)
- IRITABILITATE, APATIE
- CRIZA CELIACA (complicatie a bolii netratate: diaree apoasa exploziva, SDA, meteorism, hTA, tulburari electrolitice, hipoK-emie)





Boala celiacă tipică

- debut între 8 luni-2 ani, precedat de introducerea glutenului în alimentație;
- aspect caracteristic: țesut celular mult diminuat/absent, abdomen voluminos, membre gracile;
- sindrom diareic de tip steatoreic: scaune frecvente, voluminoase, cu suprafață lucioasă și prezența de resturi alimentare nedigerate, uneori diaree apoasă, după lapte (există deficit de lactază secundar);



Manifestari atipice

- 70% din pacientii nou diagnosticati – manifestari extraintestinale:
- **DERMATITA HERPETIFORMA**: erupție cronică caracterizată prin apariția de vezicule, papule și leziuni asemănătoare urticariei, pe fețele de extensie ale articulațiilor mari, pe spate. Rară în copilărie. Apare la adolescenți și adulți.
- **DEFECTE DE SMALT DENTAR** - afectează numai dentitia definitivă și poate fi singura manifestare a bolii
- **ANEMIE FERIPRIVĂ REZISTENTĂ LA TRATAMENT** – frecventă ca manifestare de debut la copil și la adult
- **HIPOTROFIE STATURO-PONDERALĂ IZOLATĂ**. 10 % au serologie pozitivă
- **PUBERTATE ÎNTĂRZIATĂ**



- **TRANSAMINAZEMIE CRIPTOGENA.** 9% au celiachie. Dieta duce la normalizarea transaminazelor
- **ARTRITE SI ARTRALGII.** Artrita poate fi o manifestare comuna a bolii celiace la adult, chiar si sub regim fara gluten. Dar si 3% din pacientii cu ARJ pot avea boala celiaca
- **OSTEOPENIE SI OSTEOPOROZA SEVERA APARENT IZOLATA** (fracturi pe os patologic). 50% din copii si 75% din adulti au densitate minerala osoasa scazuta la momentul diagnosticului. Densitatea revine la normal dupa 1 an de regim corect



- **Tulburari neurologice:** EPILEPSIE rezistenta la tratament, ATAXIE CEREBELOASA gluten indusa
- **Afectiuni psihiatrice:** depresie si anxietate
- **Infertilitate si avorturi repetate.** Aproximativ 6% au celiachie.
- **Stomatita aftoasa recurenta**



GRUPURI DE RISC

- RUDE GRAD I
- DIABET ZAHARAT TIP I (3,5-10%). Necesita repetarea testelor serologice.
- Determinarea genotipurilor asociate cu celiachia este necesara pentru evitarea repetarii testarilor serologice.
- Tipic, debutul diabetului precede cu ani debutul celiachiei.
- Desi nu exista evidente ca respectarea dietei fara gluten ar avea efecte benefice asupra evolutiei diabetului, acesti pacienti trebuie sa respecte dieta glutenopriva pentru a evita complicatiile celiachiei.
- Screening-ul pacientilor cu DZ este de dorit.
- TIROIDITA AUTOIMUNA (4-8%)
- DEFICIT SELECTIV DE IgA



ASOCIERI

- **SD. DOWN** – cea mai bine documentata asociere a unei boli non-autoimune. Incidenta bolii celiace este de 8-12%.
- Este indicata testarea serologica periodica a pacientilor cu sindrom DOWN compatibili genetic pentru boala celiaca.
- **SD. WILLIAMS, SD. TURNER** – strategii similare



Forme clinice

- Afecțiune celiaca tipica (simptome GI)
- Afecțiune celiaca atipica (simptome extradigestive)
- Afecțiune celiaca silentioasă (asimptomatică, serologie pozitivă, mucoasa intestinală afectată)
- Afecțiune celiaca potențială (serologie pozitivă, histologie normală)



INSTRUMENTE DE TESTARE SEROLOGICA

- criteriu recomandat la diagnostic, parametru de monitorizare
- DOZAREA ANTICORPILOR ANTITRANSGLUTAMINAZA TISULARA DE TIP IG A SI Ig G
- DOZARE IgA SERIC TOTAL
- DOZARE ANTICORPI ANTIGLIADINE DEAMIDATE (DGP-IgA, IgG, IgA+IgG)
- ANTICORPI ANTIENDOMISSIUM (EMA) tip Ig A, G



INSTRUMENTE PENTRU STABILIREA RISCULUI GENETIC

- GENOTIPARE HLA (DQ2/DQ8).
- 97%



Test rapid pentru celiachie

- Biocard Celiac test ANI Biotech, pe baza de IgA antitransglutaminaza
- Sensibilitate 96%
- Utilizat pentru rude grad I si pentru verificarea respectarii dietei fara gluten



Ca urmare a micșorării suprafeței intestinului, absorbția nutrienților, precum proteine, grăsimi, carbohidrați, vitamine și minerale este inhibată, rezultatul fiind malnutriția și pierderea funcționalității.



BIOPSIA INTESTINALA

INSTRUMENT DE DIAGNOSTIC

HISTOLOGIC

STADII MARSH:

- 0 –mucoasa normala,
- 1: >40 Lf intraepiteliale/100 enterocite,
- 2: + profierarea criptelor, vilozitati normale
- 3: + atrofie vilozitara (AV) partiala/completa
- 3a: AV usoara, 3b: AV marcata, 3c: vilozitati absente



Societatea Europeană de Gastroenterologie Pediatrică a propus în 1970 ca diagnosticul bolii celiace să se bazeze pe **trei criterii succesive:**

- mucoasă aplatizată sau atrofie vilozitară totală în prezența glutenului + cripte adânci + infiltrat limfo-plasmocitar în corion;
- remisia netă a leziunilor histologice după excluderea glutenului din alimentație;
- reapariția stigmatelor specifice la reintroducerea glutenului.



- Stadiile Marsh I si II sunt considerate nespecifice, aspecte asemanatoare fiind prezente si in enteropatiile alergice (APLV, alergia la soia), infestare cu Giardia, enteropatii autoimune.
- Stadiul Marsh III – desi nepatognomonic, este mult mai specific, atunci cand este asociat cu serologie pozitiva



TRATAMENT

- Singura terapie eficientă este **dieta strictă fără gluten!**
- Efecte: dispariția simptomelor clinice, normalizarea rezultatelor testelor și refacerea structurii normale a membranei mucoasei intestinale.

DIETA FARA GLUTEN



- *Prezența glutenului, indiferent de motiv, trebuie declarata de producător conform legislației în vigoare (HG 751/2008).*
- O atenție speciala trebuie acordată unei posibile **contaminări industriale sau casnice** în cazul în care se folosesc aceleași utilaje, linii tehnologice și recipiente atât pentru produsele cu gluten, cât și pentru cele fără gluten.
- **Nu sunt sigure alimentele fără gluten neverificate după producere și ambalare, atunci când sunt produse în aceleași fabrici unde se produc și cele din grâu, orz, ovăz și secară.**
- *Sunt indicate alimentele permise cat mai naturale (nu procesate)*



CE ALIMENTE SUNT PERMISE?

Cereale

Signure	Riscante	Interzise
<p>Orez</p> <p>Porumb</p> <p>Cartofi</p> <p>Mei</p> <p>Hrișcă</p> <p>Roșcovă</p> <p>Castane</p> <p>Susan</p> <p>Manioc</p> <p>Quinoa</p> <p>Amarant</p> <p>Paine fara gluten, paste alimentare fara gluten din porumb sau orez, mamaliga</p>	<p>Băuturi din porumb</p> <p>Orez extrudat</p> <p>Cartofi pai (chipsuri)</p> <p>Popcorn</p>	<p>Grâu</p> <p>Amidon din grâu</p> <p>Ovăz, Orz, Secară</p> <p>Specialități din cerealele indicate mai sus (paine, biscuiti, napolitane, clatite)</p> <p>Bere din orz</p> <p>Muesli, cereale pentru micul dejun,</p> <p>Paste fainoase (macaroane, spaghetti) prajituri dulci sau sarate din cerealele sus-menționate</p>



Fructe

Signure	Riscante	Interzise
Toate tipurile de fructe naturale , nuci, arahide, seminte de susan, floarea soarelui, mac		Fructe uscate cu înveliș din făină



Legume

Sigure	Riscante	Interzise
Toate legumele și verdețurile naturale (proaspete, gătite, uscate, congelate)	Toate alimentele din legume care pot conține agenți de îngroșare	Supe instant care contin gluten, piureuri instant, Alimente din legume sau amestecuri cu cereale; Legume care au fost gătite cu pesmet, acoperite cu făină



Produse lactate



Signature	Riscante	Interzise
Lapte, iaurturi naturale, smântână, Brânză fara conservanti	Cremele și budincile Băuturile alcoolice pe bază de lapte (milk shakes) frișcă Brânză topită tartinabilă	Iaurt cu malț, cereale sau biscuiți Lapte instant



Carne, pește și ouă

Signature	Riscante	Interzise
<p>Toate tipurile de carne și pește (fără ingrediente adăugate)</p> <p>Pește proaspăt, moluste și crustacee proaspete</p> <p>Ouă</p>		<p>Carne sau pește pane, acoperite cu făină sau gătite cu sosuri care conțin făină cu gluten</p> <p>Pește congelat semipreparat</p> <p>Surimi, specialități din homar</p> <p>Mezeluri (carnati, salam)</p> <p>Pate de ficat, conserve de carne (stabilizatori de gluten)</p>

Bauturi



Signature	Riscante	Interzise
<p>Ceai</p> <p>Cafea</p> <p>Băuturi carbogazoase (cola, suc de portocale etc.)</p> <p>Sucuri și nectar de fructe</p> <p>Băuturi alcoolice, în general (sampanie, coniac, vin alb sau rosu)</p>	<p>Siropuri pentru băuturi și gheață</p> <p>Amestecuri instant pentru ciocolată caldă, frappe și ceai</p> <p>Sucuri de fructe cu adaos de pulpă</p>	<p>Bere</p> <p>Cafea instant sau surogat de cafea care conține orz sau malț de orz</p> <p>Băuturi din ovăz</p>



Dulciuri

Signure	Riscante	Interzise
Miere Zahăr Bomboane si ciocolata *atentie la etichete! Inghetata de fructe Dulceata, gem, sirop, Guma de mestecat *unele tipuri, fulgi de porumb, pufuleti	Jeleuri, Ciocolată cu cereale ciocolată umplută, batoane, înghețată, bomboane, gumă de mestecat – unele tipuri	Ciocolată cu cereale



Grăsimi și diverse

Signure	Riscante	Interzise
Toate uleiurile vegetale Margarină vegetală Unt, untură, șuncă grăsimi pentru frăgezirea aluatului amidon de porumb Oțet, oțet balsamic Sare și piper negru Plante medicinale Condimente Drojdie*	Sosuri preparate Cuburi condimente Amestecuri pe bază de bulion Amestecuri de plante și de condimente Praful de copt	Piper alb, otet din cereale, praf de mustar, maioneza (cu stabilizatori de gluten sau faina de grau)



Nivele recomandate de gluten

- Alimentele cu <20 parti per milion gluten sunt etichetate gluten free.
- 21-100 ppm: foarte puțin gluten, contin amidon de grau

FAQs:

- Atentie la amidon!! – din grau, porumb, cartof
- Drojdia – nu contine gluten! Este drojdie crescuta pe melasa (reziduu obtinut prin prelucrarea sfeclei de zahar sau trestiei de zahar)
- Drojdia de bere – crescuta pe orz – abandonata de multi ani!
- Pectina – gelifiant din fructe – permis.



Avantajele dietei fără gluten:

- Ameliorare clinica in 48h – zile
- Ameliorare histologica - luni
- Nutrienții sunt absorbiți și utilizați de organism
- Recuperare in greutate
- Imbunatatirea starii fizice si psihice
- Dieta fara gluten se mentine toata viata!



Informatii utile

- www.aoecs.org
- www.cyeweb.eu
- www.coeliac.co.uk
- www.coeliac.org.eu
- www.schaer.com
- www.celiaclife.org