

Determinación de GLIADINA en alimentos para celíacos.

CEQUIMAP tiene incorporado entre sus análisis la DETERMINACIÓN DE GLIADINA en alimentos con la finalidad de ofrecerlos al medio para el control e inscripción de los mismos y certificar de esta forma alimentos seguros para las personas que padecen la enfermedad celíaca.

La Enfermedad Celiaca (EC) es un desorden caracterizado por anomalías en la estructura del intestino delgado, producido por una intolerancia permanente al gluten. Esta situación provoca defectos en la absorción y utilización de nutrientes (proteínas, grasas, hidratos de carbono, sales minerales y vitaminas). El gluten es una proteína que se encuentra principalmente en cereales como trigo, avena, cebada, centeno (TACC) cuya fracción soluble, llamada gliadina, es la que ocasiona daño a los celíacos. La EC afecta a uno de cada cien individuos a nivel mundial y el tratamiento convencional se basa en una dieta absolutamente libre de gluten.

En el año 2004, se incorporó al Código Alimentario Argentino la definición de **alimentos libres de gluten** (art. 1382 bis- Capítulo XVII –CAA) estableciendo que *se entiende por "alimento libre de gluten" el que está preparado únicamente con ingredientes que por su origen natural y por la aplicación de buenas prácticas de elaboración — que impidan la contaminación cruzada— no contiene prolaminas procedentes del trigo, de todas las especies de Triticum, como la escaña común (Triticum spelta L.), kamut (Triticum polonicum L.), de trigo duro, centeno, cebada, avena ni de sus variedades cruzadas. Para comprobar la condición de libre de gluten deberá utilizarse aquellas técnicas que la Autoridad Sanitaria Nacional evalúe y acepte. Estos productos se rotularán con la denominación del producto que se trate seguido de la indicación "libre de gluten" debiendo incluir además la leyenda "Sin TACC" en las proximidades de la denominación del producto con caracteres de buen realce, tamaño y visibilidad.*