ЦЕЛИАКИЯ

Программа воздействия на клеточном уровне методом биорезонанса при различных типах целиакии с применением приборов и программного обеспечения Diacom Technology

www.diacom.technology

2022

Глютен – белок, который входит в состав злаковых культур. 1% населения Земли имеют врожденную непереносимость глютена, а еще 10% — острую приобретенную чувствительность.

Непереносимость глютена – это болезнь, которая называется целиакия.

Целиакия кишечника поражает в среднем одного из 100 человек по всему миру, но это официальные и очень усредненные данные. На самом деле в некоторых странах их гораздо больше, к тому же множество людей с этим заболеванием даже не подозревают, что оно у них есть.

Заболевание описано во II веке нашей эры греческим врачом Аретеем (Aretaeus of Cappadocia) и было названо "koeliakos" (греч. - "страдание кишечника"), классическое описание клинической картины представил S. Gee.

W.K. Dicke впервые связал целиакию с дефицитом пшеничного хлеба (наблюдения выполнены в годы Второй мировой войны) и предложил бесхлебную диету для этих больных.

Тема безглютеновой диеты в настоящее время на пике популярности. На бытовом уровне мы уже имеем представление, что значит диета без глютена, понимание же разницы между целиакией и чувствительностью к глютену отстаёт.

Симптомы этих двух состояний очень схожи. Это создаёт путаницу и часто приводит к самолечению и неоправданному исключению продуктов из рациона. Иногда вместо пользы это только повышает риски негативных последствий для здоровья.

Чем отличается чувствительность к глютену от целиакии?

Глютен - белок, содержащийся в пшенице, ячмене и ржи. Здоровые люди могут без проблем употреблять продукты, содержащие глютен, поэтому их так много в типичном рационе. Однако у человека с целиакией длительное употребление продуктов с глютеном может вызвать повреждение слизистых кишечника и нарушение в усвоении питательных веществ. В конечном итоге это приведёт к серьёзным сбоям в работе организма.

Чувствительность к глютену — не аутоиммунное заболевание. Хотя реакция организма на уровне симптомов похожа на целиакию, механизм этой чувствительности до конца неизвестен. Одна из вероятных причин — это реакция не на сам глютен, а на короткоцепочечные углеводы, которые содержатся в тех же продуктах.

Целиакия - болезнь, связанная с нарушением пищеварения из-за непереносимости глютена. И за аномальной реакции иммунной системы повреждаются ворсинки слизистой оболочки кишечника. Это приводит к нарушению всасывания питательных веществ и к различным осложнениям: анемии, дефициту витаминов, болезням сердца, остеопорозу, бесплодию, неврологическим симптомам (СДВГ), ревматоидный артрит, сахарный диабет первого типа, синдром Шегрена, и др.

Заболеть целиакией могут люди любого возраста – от младенцев до взрослых.

Модифицированная классификация Марша для вызванных глютеном повреждений тонкого кишечника

Стадия 0	Преинфильтративная слизистая; до 30% пациентов с герпетиформным дерматитом (ГД) или глютеновой атаксией имеют внешне неизмененные образцы биопсии тонкого кишечника
Стадия 1	Повышение количества интраэпителиальных лимфоцитов (ИЭЛ) до более чем 25 на 100 энтероцитов с нормальным соотношением крипт/ворсинок
Стадия 2	Криптовая гиперплазия. В дополнение к повышенному количеству ИЭЛ, наблюдается увеличение глубины крипт без снижения высоты ворсинок
Стадия 3	Стирание ворсинок. Это – классическое повреждение при целиакии. Оно обнаруживается у 40% пациентов с ГД. Несмотря на выраженные изменения в слизистой оболочке, у многих пациентов симптомы отсутствуют, и, следовательно, они классифицируются как имеющие субклиническую или немую целиакию. Данное повреждение характерно, но не патогномонично, для целиакии и также может наблюдаться при тяжелом гиардиозе, пищевой аллергии новорожденных или постэнтеритном синдроме, болезни «трансплантат против хозяина», хронической ишемии тонкого кишечника, тропическом спру, дефиците иммуноглобулина и других иммунных дефицитах и отторжении трансплантата

Аллергия на пшеницу – это обратимая иммунологическая реакция, опосредованная иммуноглобулином Е (IgE) и не-IgE, на различные пшеничные продукты.

В зависимости от пути поступления аллергена, она может быть классифицирована на четыре главные категории:

1. Классическая пищевая аллергия – поражает кожные покровы и желудочнокишечный или дыхательный тракт
2. Анафилаксия при физической нагрузке
3. Профессиональная астма (астма пекаря) и ринит
4. Контактная крапивница

Крапивница – появления на коже волдырей разного размера, похожих на высыпания после ожога крапивой, которые сопровождаются кожным зудом. У детей крапивница часто является симптомом пищевой аллергии и носит острый характер, т.е. возникает в течение нескольких минут после употребления в пищу аллергенного продукта и продолжается не более 6 недель.

Людям с целиакией важно понимать: глютен даже в малых количествах может провоцировать появление долгосрочных проблем.
Чувствительность же к глютену обычно не вызывает серьёзных последствий при наличии небольшого количества глютена в некоторых продуктах. Это серьёзная разница в планировании диеты для двух состояний.

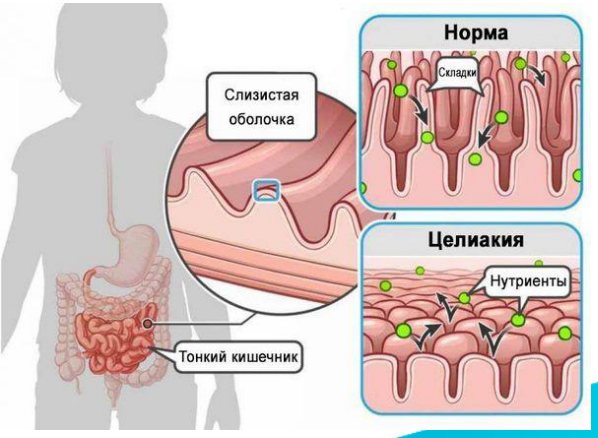
Врожденная целиакия – генетическое заболевание.
При попадании клетчатки в организм симптомы проявляются сразу и в острой форме.

Приобретенная непереносимость глютена.

Заболевание развивается в ходе иммунной реакции организма на потребление клетчатки. В этом случае чаще всего симптомы носят вялый и хронический характер. Человек может не знать о своей проблеме, периодически потреблять глютен, списывать симптомы на несварение, в то время как болезнь переходит в хроническую форму.

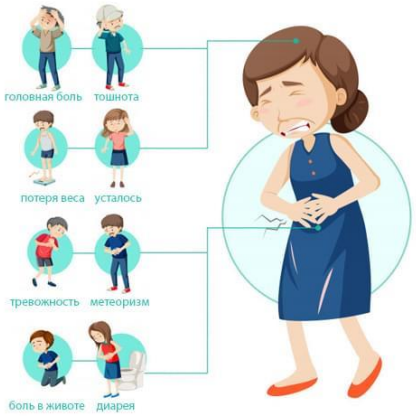
Классическая целиакия.

У людей с классической целиакией наблюдаются признаки и симптомы мальабсорбции, включающие диарею, стеаторею, железодефицитную анемию,потерю веса или замедление роста.



Взрослые — признаки и симптомы

- Хроническая диарея (ранее считавшаяся самым частым симптомом)
- Потеря веса
- Железодефицитная анемия
- Растяжение живота за счет вздутия
- Недомогание и слабость
- Эдема (гипопротеинемия)
- Остеопороз

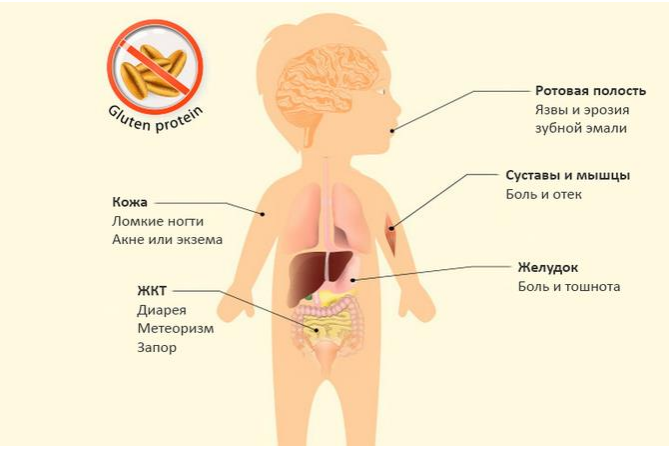


Дети — признаки и симптомы

У детей раннего , возраста Целиакия начинается после введения прикорма, содержащего белки злаковых культур (манная, рисовая, геркулесовая каши, сухари и др.).

Дети вялы, адинамичны, раздражительны, негативны, плохо адаптируются в окружающей обстановке, отстают в физическом развитии.

- Задержка развития, потеря веса, замедление роста
- Рвота
- Хроническая диарея
- Растяжение живота за счет вздутия
- Железодефицитная анемия
- Снижение мышечной массы
- Эдема (гипопротеинемия).
- Раздражительность и грустное настроение



Неклассическая целиакия

При неклассической целиакии пациенты могут предъявлять жалобы на неспецифические желудочно-кишечные симптомы без признаков мальабсорбции, или на внекишечные проявления (без симптомов со стороны ЖКТ).

Взрослые и дети — признаки и симптомы

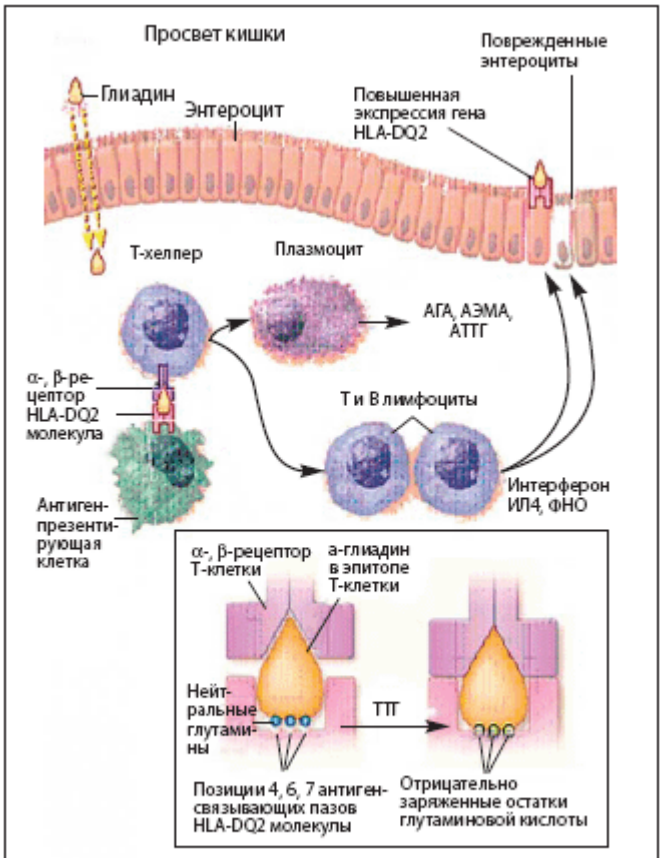
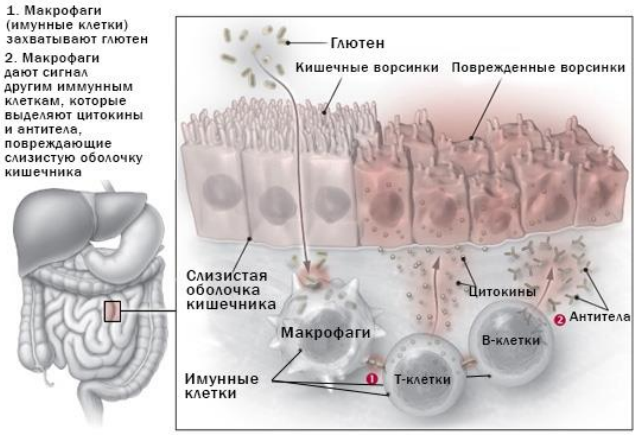


Рис. 1. Схема патогенеза глютенчувствительной целиакии

- Растяжение живота
- Абдоминальная боль
- Целиакийный кризис (холероподобный синдром)
- Хроническая усталость, отсутствие энергии
- Хронический запор у детей
- Хроническая мигрень
- Дерматологические проявления (такие как сыпь, псориаз, волдыри)
- Периферическая нейропатия
- Необъяснимая хроническая гипертрансаминаземия
- Дефицит фолиевой кислоты
- Пониженная плотность костей
- Необъяснимое бесплодие
- Необъяснимые выкидыши, преждевременные роды или новорожденный меньшего для срока размера
- Дефекты зубной эмали
- Диспепсия, ранняя насыщаемость, анорексия
- Депрессия и тревожность, смена настроения и раздражительность
- Дефицит витамина B12

Бессимптомная целиакия

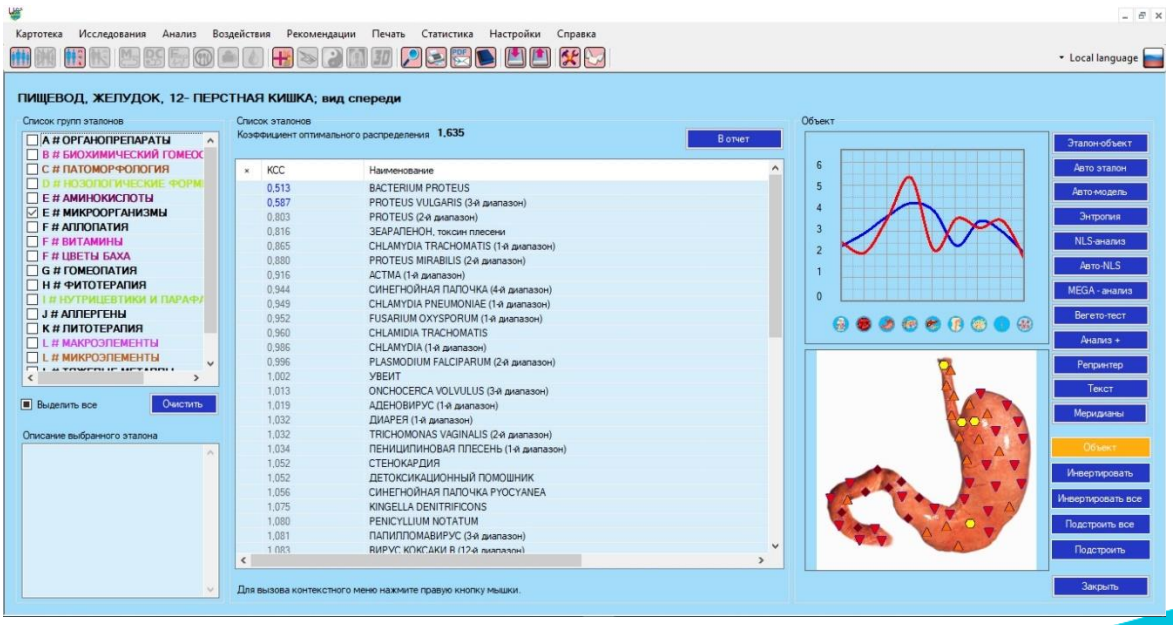
Большинство людей не предъявляют жалоб, даже при детальном обследовании организма, несмотря на наличие характерных изменений в кишечнике. Исследования показали, что почти в 50% впервые диагностированных случаев целиакии отмечается бессимптомное клиническое течение заболевания



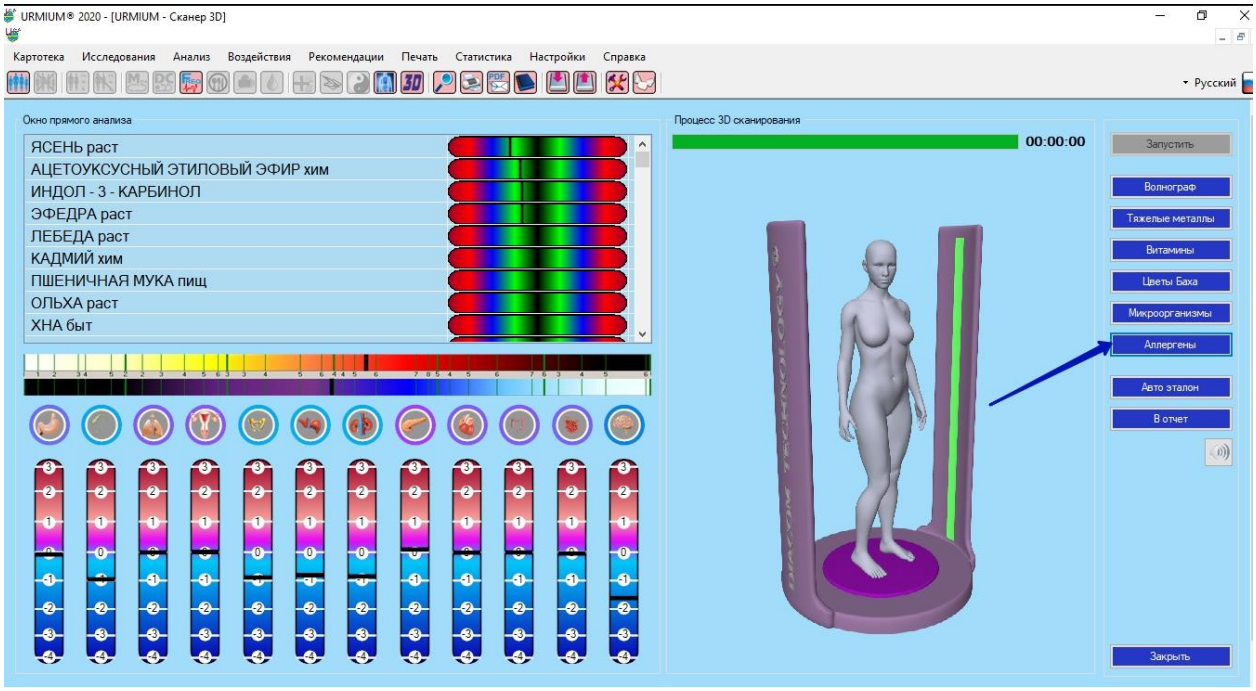
В настоящее время до 97% людей, страдающих целиакией не знают об истинной причине их заболевания, хотя при условии своевременного выявления, все симптомы и осложнения могут быть устранены только за счет соблюдения диеты.

Целиакия – коварное заболевание, которое сложно установить. Чтобы отличить признаки непереносимости глютена от дерматологических, гастроэнтерологических и легочных заболеваний, нужна помощь квалифицированного специалиста.

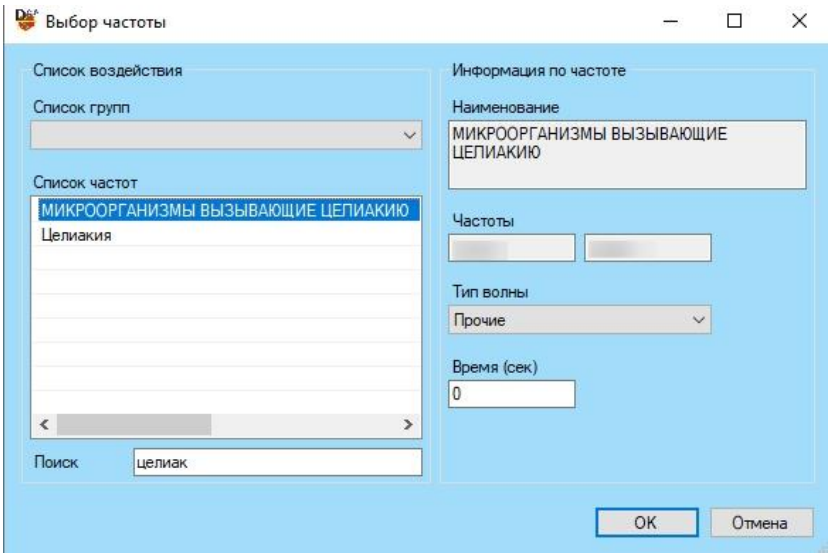
Сканирование пищевода, желудка и 12 перстной кишки в программе Urmium



Широкий спектр факторов взаимодействия человека и окружающей среды, особенно на ранних этапах развития, влияет на все звенья иммунного ответа. Рост числа заболеваний аллергической природы свидетельствует о существенных нарушениях в системе формирования естественной толерантности как на продукты питания, так и на аллергены окружающей среды.

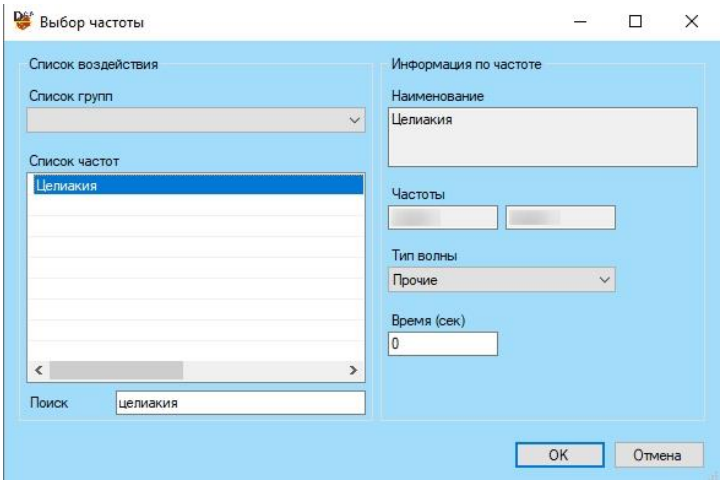


Специалисты Diacom Technology индивидуально подходят к восстановлению организма при целиакии на клеточном уровне. Инновационное программное обеспечение и приборы от Diacom Technology помогают быстро установить причину ухудшения состояния клиента, и предотвратить риск осложнений.

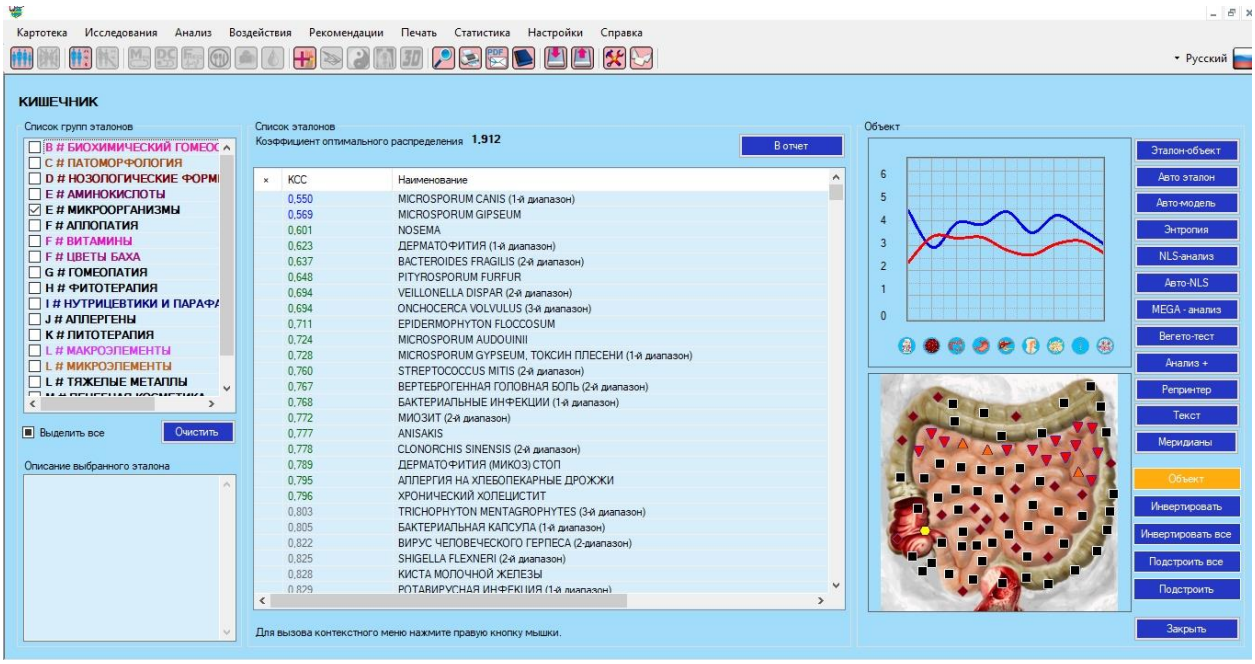


У людей с симптомами целиакии поддержание безглютеновой диеты может привести к выраженному улучшению состояния, качества жизни и нормализации биохимических показателей

Частота «Целиакия» в программе Diacom Davo



Сканирование кишечника в программе Diacom Urmium



Исключение из рациона продуктов, в которых есть глютен – это единственный эффективный метод восстановления организма. И такой диеты нужно придерживаться в течение всей жизни. После отказа от такой пищи состояние быстро улучшается, симптомы исчезают. Однако, полностью слизистая оболочка кишечника восстановится только спустя несколько месяцев.

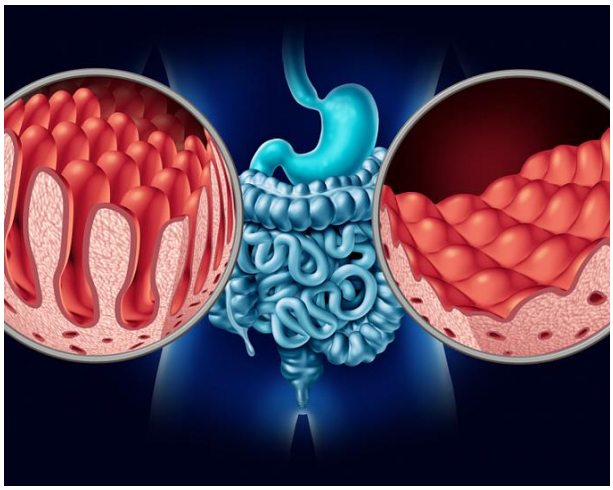
Diacom Technology в своем программном обеспечении ***Urmium 2020*** представляет вашему вниманию ***тест на пищевую толерантность.***

Тест покажет вам к каким продуктам ваш организм выработал толерантность, либо над чем нужно работать по устранению той иммунологической ошибки, которая привела к срыву толерантности.

Рекомендовано

Не рекомендовано

Дабы необдуманно не подвергать ваш организм хроническим воспалительным процессам, для улучшения качества жизни через гармонизацию системы питания, подходящую лично вам, и создан наш тест на пищевую толерантность.



Функцией иммунной системы является защита организма от проникновения чужеродных организмов. Однако этот защитный ответ может нанести вред организму, если он направлен на собственные антигены, часто называемые аутоантигенами. Поэтому иммунная система выработала ряд средств проверки и противодействия, которые помогают ей отличать безопасные сигналы от угрожающих и реагировать на чужеродные, а не аутологичные антигены. Для этого как врожденный, так и адаптивный ответы претерпели определенную эволюцию.

пищевая толерантность – это специфическое подавление иммунного ответа при пероральном поступлении антигена. Механизм пищевой толерантности антиген-специфический и зависит от возраста человека, дозы и свойств поступившего антигена. Своевременное формирование пищевой толерантности является наиважнейшим гарантом профилактики аллергии и связано с участием трех ключевых и одновременно взаимосвязанных компонентов кишечника: лимфоидной ткани, ассоциированной со слизистой оболочкой кишечника, факторами межклеточного взаимодействия цитокинами и бактериями-комменсалами. Клетки эпителия слизистых кишечника являются антиген-представляющими. В них представлены рецепторы, распознающие патогенные антигенны.

Не разрешено при безглютеновой диете

Зерновые, крахмалы и мука, которые не разрешены при безглютеновой диете:

- Ячмень
- Отруби
- Булгур
- Кускус
- Крупка
- Беотийская пшеница (Triticum monococcum)

- Полба (Triticum dicoccum)
- Фарро
- Глютен, мука из клейковины
- Мука Грэма (грубого помола)
- Kamut (камут; пшеница Хорасан)
- Солод, экстракт солода, ароматизатор солода, солодовый сироп

- Овес, овсяные отруби, овсяный сироп — не маркированные как безглютеновые
- Рожь
- Семолина (твердая пшеница)
- Спельта (динкель, Triticum spelta)

- Тритикале
- Ростки пшеницы, пшеничный крахмал, пшеничные отруби
- Любые продукты, имеющие в названии слова «пшеница», «ячмень» или «рожь»

Разрешено при безглютеновой диете

Безглютеновые зерновые, мука и крахмалы, которые разрешены при безглютеновой диете:

- Амарант
- Маранта
- Мука из бобовых
- Гречка
- Кукуруза
- Нут
- Семечки
- Просо
- Мука монтины (рисовидка индийская)
- Ореховая мука и блюда из орехов
- Овес (без примесей, обозначенный)
- Картофельная мука, картофельный крахмал
- Киноа
- Рис, все сорта (коричневый, белый, сладкий, дикий, жасмин, басмати, клейкий рис, шлифованный рис, рисовые отруби)
- Сорговая мука
- Соевая мука
- Тапиока
- Мука из теффа

Другие продукты для базовой безглютеновой диеты

- Молочные продукты
- Все виды свежего мяса и мясо, сохраненное без глютена
- Морепродукты
- Яйца

- Бобовые: чечевица, нут (турецкий горох), горох, фасоль, орехи, семечки в упаковках
- Фрукты (свежие, замороженные, консервированные) и натуральные фруктовые соки

- Овощи (свежие, замороженные, консервированные) и натуральные овощные соки
- Жидкие растительные масла

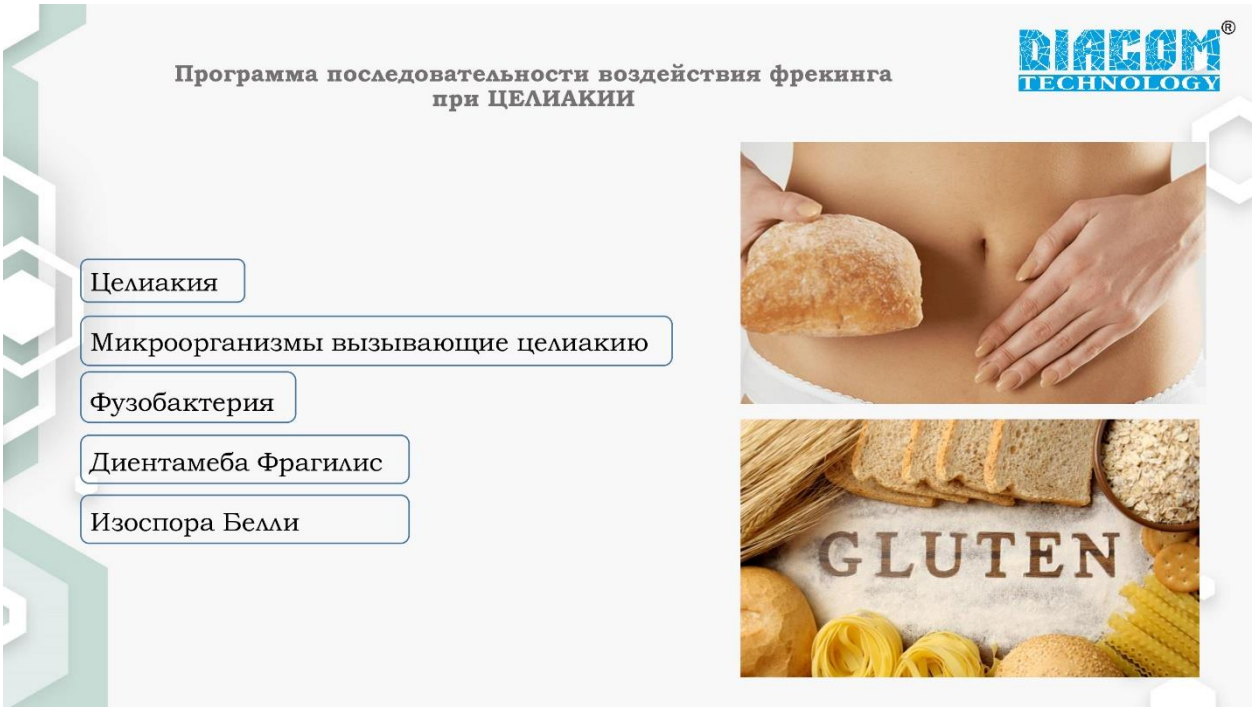
Различные продукты, разрешенные при безглютеновой диете

- Сладости: мед, кукурузный сироп, сахар (коричневый и белый)
- Снеки: чистый попкорн, орехи, чистые разносолы, оливки, безглютеновые картофельные чипсы (картофельные сухарики)

- Приправы: натуральные травы, чистый черный перец, уксусы (яблочный, виноградный или винный)

Целиакия и чувствительность к глютену — не приговор. Сегодня при разнообразии продуктов, в том числе специальных без глютена, легко питаться разнообразно и вкусно.

При своевременном обращении к специалистам Diacom Technology, даже с учётом особенности вашего организма по отношению к глютену, вы сможете избежать долгосрочных осложнений и вести полноценную здоровую жизнь. Метод биорезонансного воздействия на организм - это мягкая, компьютерно-модулированная, неинвазивная, безболезненная процедура, не имеющая вредных побочных эффектов.



Эффективность приборов и программного обеспечения от Diacom Technology научно доказана, метод имеет лицензию и сертификаты.

Функциональные и простые в использовании приборы от Diacom Technology помогают следить за своим здоровьем и своевременно реагировать на любые нарушения. Приобретайте приборы Diacom и воспользуйтесь всеми возможностями уже сейчас!

С заботой о Вас,

Команда Diacom Technology