

Brot-, Gluten- und Getreideunverträglichkeiten

Maximilian Ledochowski

1. Auflage, 2008

A stylized, calligraphic letter 'L' logo, rendered in a black, elegant script font. The letter is positioned in the lower-left quadrant of the page.

Inhaltsverzeichnis

VORWORT.....	5
EINLEITUNG.....	7
GLUTENBEDINGTE UNVERTRÄGLICHKEITEN.....	12
<i>Was ist Gluten?</i>	12
<i>Wie kann Gluten krank machen?</i>	14
Immunologische Darmschädigung durch Gluten.....	16
Zirkulierende Immunkomplexe nach Glutenexposition.....	17
Aktivierung des Complementsystems nach Glutenexposition.....	18
Allergie gegen Gliadin (Hypersensitivität vom IgE-Typ).....	21
Gluten führt zu Mastzelldegranulation.....	21
Zonulin.....	22
<i>Die Zöliakie</i>	23
Diagnose einer Zöliakie.....	25
Therapie der Zöliakie.....	29
<i>Das „Glutensensitive Reizdarmsyndrom“</i>	36
Diagnose des glutensensitiven Reizdarmsyndroms.....	36
GLUTEN-UNABHÄNGIGE UNVERTRÄGLICHKEITSREAKTIONEN ...	41
<i>Weizenkeimlektin (WGA) - Unverträglichkeit</i>	42
<i>Phytinsäureunverträglichkeit</i>	43
<i>Typ-1-Allergien gegen Getreidebestandteile</i>	4<
<i>Amylaseinhibitoren und Amylasemangel</i>	4i
<i>Zusatzstoffe in Brot- und Backwaren, die zu</i> <i>Unverträglichkeitsreaktionen führen können</i>	41
<i>Enzyme</i>	5(
<i>Backtriebmittel</i>	5,
<i>Modifizierte Stärken</i>	5.