

¿Molestias al
tomar alimentos
derivados de
**cereales y
lácteos?**

INTOLERANCE²

Estudio genético de
intolerancia al gluten y a
lactosa asociada a la edad



Actualmente son cada vez más las **personas que presentan molestias digestivas** originadas tras la ingestión de determinados alimentos. Los alimentos que más frecuentemente se relacionan con estas molestias digestivas son **alimentos derivados de cereales y de lácteos**.



Enfermedad celíaca

La enfermedad celíaca se debe a la intolerancia al gluten, que es un conjunto de proteínas presentes en el trigo, centeno, cebada, avena y todas sus variedades e híbridos. Se caracteriza por una reacción inflamatoria en la mucosa del intestino delgado, provocada por una respuesta inmunitaria, que dificulta la absorción de macro y micronutrientes.

LOS SÍNTOMAS MÁS FRECUENTES SON:

VÓMITOS Y NÁUSEAS

DISTENSIÓN Y
DOLOR ABDOMINAL

DEPRESIÓN

PÉRDIDA DE
PESO Y APETITO

DIARREA

PÉRDIDA DE
MASA MUSCULAR

FATIGA

RETRASO DEL
CRECIMIENTO

El tratamiento consiste en el seguimiento de una **dieta estricta sin gluten** que debe continuar durante toda la vida. Eliminando el gluten de la dieta se produce la **normalización clínica y funcional**, reparándose los daños causados en las vellosidades intestinales.

LA ENFERMEDAD CELÍACA AFECTA
**A CERCA DEL 1% DE LA POBLACIÓN EUROPEA,
SIENDO MÁS FRECUENTE EN LAS MUJERES**



Intolerancia primaria a la lactosa

La intolerancia primaria a la lactosa o hipolactasia adquirida es la causa más común de intolerancia a la lactosa en el adulto y tiene un origen genético. La pérdida de la actividad está asociada a la edad, **puediéndose observar una reducción de dicha actividad a partir de los 3-5 años.**

SE ESTIMA QUE APROXIMADAMENTE EL 75% DE LA POBLACIÓN
**PIERDE LA CAPACIDAD DE DIGERIR LACTOSA
EN ALGÚN MOMENTO DE SU VIDA**

En ocasiones, las personas presentan dolor y distensión abdominal, hinchazón, gases y diarrea, tras el consumo de lácteos. Estos síntomas pueden estar originados por la incapacidad de metabolizar la lactosa, azúcar principal de la leche. La lactosa es hidrolizada en el organismo a través de una enzima denominada lactasa dando lugar a glucosa y galactosa que se absorben a nivel intestinal. Cuando la lactosa no es hidrolizada, pasa al intestino grueso provocando los síntomas.

INTOLERANCE²

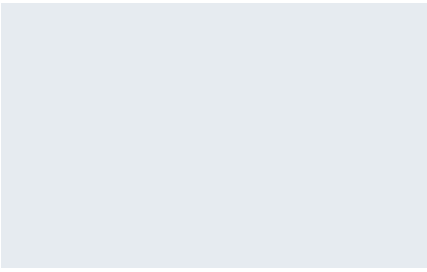
La prueba **INTOLERANCE²** permite conocer en un solo análisis si existe predisposición genética a la celiaquía y/o intolerancia primaria a la lactosa.

¿ES ESTA PRUEBA ADECUADA PARA MÍ?

La prueba **INTOLERANCE²** está espacialmente indicado para:

- Personas con sospecha clínica de celiaquía y estudio serológico negativo, antes de realizar la biopsia
- Personas con estudio serológico de celiaquía positivo que rechazan la biopsia
- Personas con sintomatología compatible con enfermedad celíaca
- Personas con sintomatología compatible con intolerancia a la lactosa





PROVEEDOR LÍDER EN
SERVICIOS DE DIAGNÓSTICO
MÉDICO EN EUROPA.

PRESENTE EN MÁS
DE **40 PAÍSES** EN 4
CONTINENTES.



MÁS DE **1.000**
PROFESIONALES MÉDICOS
Y EXPERTOS EN GENÉTICA.

500 MILLONES DE
PRUEBAS AL AÑO.



SYNLAB

SOLICITE INFORMACIÓN

900 400 442

callcenter.iberia@synlab.es

@synlabES

SYNLAB

@synlab_es

@SYNLAB

www.synlab.es