Dne 3.6.2021 uspořádala Česká technologická platforma pro zemědělství ve spolupráci Výzkumným ústavem veterinárního lékařství, v.v.i. webinář Potraviny z obilovin, potraviny s aditivy, jejich benefity i rizika ve vztahu k celiakii.

Cílem webináře bylo:

1. v souladu se strategií Evropské zelené dohody (European Grean Deal) umožnit propojení odborníků rostlinné výroby, výroby potravin a zdraví lidí a zvířat v souvislosti s možným rizikem konzumace potravin s lepkem a umělými přísadami.

2. aktualizovat téma produkce a spotřeby potravin s pozitivním dopadem na životní prostředí a veřejné zdraví.

3. seznámit posluchače s problematikou celiakie, příčinami vzniku, obrazem onemocnění i vlivem mikrobioty na ni.

4. představit preventivní postupy v řešení problematiky chronických nemocí trávicího traktu z pohledu probiotik.

5. v rámci diskuze získat informace z různých odvětví a směrů pro zpětnou vazbu

Semináře se zúčastnilo 23 on-line účastníků a 7 prezenčních účastníků. Bylo předneseno celkem 10 odborných přednášek. Přednášející byli jak vědecké lékařské kapacity, tak odborníci z oblasti rostlinné výroby, odborníci na výrobu pekárenských výrobků a vědci zabývající se prevencí nemocí trávicího traktu, zejména vývojem a užití probiotik. Webinář byl rozdělen na dopolední a odpolední blok, na který navazoval pracovní tříhodinový workshop.

* Úvodní přednáška doc. MUDr. Ivy Hoffmanové, Ph.D. byla zaměřena na představení nemocí způsobovaných obilovinami obsahujícími lepek. Nejznámější je celiakie, ale do skupiny těchto onemocnění spadá i Alergie na pšenici a jiné obiloviny a Neceliakální glutenová senzitivita. Příčiny vzniku daného onemocnění nejsou 100 % definovány. Uvažuje se o kombinaci jak změn v současných obilovinách (šlechtění, technologie osivářské, technologie výroby potravin), dále změn v jídelníčku lidí (zvýšení příjmu obilovin a zvýšení příjmu vitálního glutenu) a nakonce i změn ve střevním mikrobiomu (způsob porodu, kojení, užívání antibiotik, deficit vitaminu D, přejídání, zánětlivá dieta).
* Přednáška MUDr. Petra Jabandžieva, Ph.D. cíleně demonstrovala projevy celiakie u dětí. Nejčastěji se u dětí projevuje discomfortem, resp. bolestivostí v dutině břišní, zaostáváním v růstu a průjmem. V případech, že nemoc není správně diagnostikována, může končit vážným rozvratem vnitřního prostředí a tzv. celiakální krizí. U dětí by se měla sledovat růstová křivka a při jejím narušení hledat příčiny včetně celiakie.
* Profesorka MUDr. Helena Tlaskalová-Hogenová, DrSc. se věnovala imunitě a účasti mikrobioty při vzniku celiakie. Zůraznila, že střevo je vlastně nejdůležitější imunitní orgán a v současnosti je již znám vliv střevních mikrobů na imunitní systém a vznik autoimunitních chorob. U pacientů s celiakií jsou dokázány výrazné změny ve složení mikrobioty (dysbioza).
* O diagnostice celiakie zejména z pohledu patologické morfologie potom přednášel Ing. Peter Makovický, Ph.D. Dopolední program byl zakončen prezentací Ing. Václava Dvořáčka, Ph.D. s problematikou šlechtění obilovin ve vztahu k obsahu lepku a dalších biologicky aktivních látek.
* Po obědové pauze pokračoval odpolední blok, který zahájila doc. Ing. Viera Šottníková, Ph.D. na téma Potravinářské přídatné látky, které se běžně nekonzumují jako potraviny, ale záměrně se přidávají do potravin pro technologické účely, zejména prodlužují trvanlivost potravin, zvýrazňují nebo obnovují barvu potravin, zvyšují nebo regulují kyselost a zahušťovací vlastnosti, případně dodávají potravinám sladkou chuť bez použití řepného cukru. Přitom některé přídatné látky, které byly schváleny pro použití v potravinách, jsou zároveň obsaženy jako přirozeně se vyskytující látky v mnoha potravinách, např. riboflavin (E 101), karoteny (E 160a), antokyany (E 163), kyselina octová (E 260), kyselina askorbová (E 300) aj. Mezi přídatné látky patří i transglutamináza, což je enzym schopný katalyzovat reakce přenosu acylu a zavádět kovalentní křížové vazby mezi proteiny, peptidy a různými primárními aminy. Mikrobiální transglutamináza tak může upravovat gliadinové peptidy jejich křížovým propojením, čímž může přispívat k vývoji celiakie.
* Po ní následoval blok přednášek věnovaný prevenci onemocnění trávicího traktu zvířat i lidí založených na znalostech skladby a rolí střevního mikrobiomu a používání probiotik. Ta jsou např. cíleně vyvíjena na VÚVeL jako alternativní preparáty k prevenci salmonelózy drůbeže.

Tam již od experimentů v laboratoři přistoupili k terénním sledováním, kdy jsou v komerčních chovech podávány speciálně navržené směsi bakterií-probiotik kuřatům a vyhodnocován výskyt salmonel ve střevech u drůbeže v průběhu jejich života s pozitivními výsledky, což ve svém důsledku může znamenat v chovech drůbeže úsporu financí a hlavně snížení užívání antibiotik s pozitivním dopadem na kvalitu produktu, životní prostředí a omezení antimikrobní rezistence.

Sborník přednášek a záznam z webináře jsou k dispozici na následujícím odkazu: <https://www.ctpz.cz/clanek/webinar-potraviny-z-obilovin-potraviny-s-aditivy-a-jejich-benefity-i-rizika-ve-vztahu-k-celiakii-3-6-2021-online-753>.