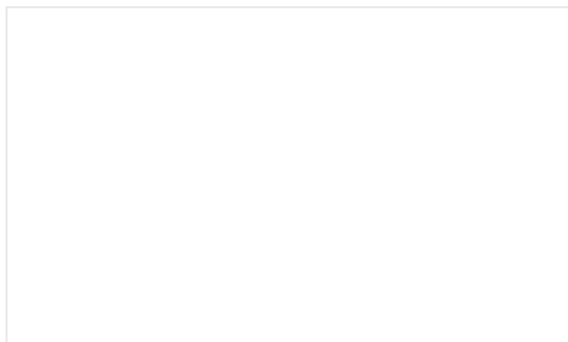
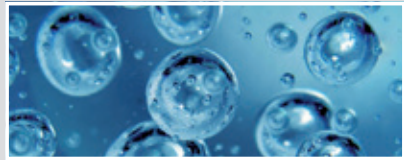




Siamo a vostra disposizione per approfondimenti





Breath test al lattosio

Le intolleranze alimentari costituiscono un capitolo importante nella patologia del tubo digerente e possono condizionare sintomatologie croniche, difficili da diagnosticare. Una intolleranza alimentare molto conosciuta e molto diffusa è rappresentata dall'intolleranza al lattosio, principale zucchero presente nel latte e nei suoi derivati. In Italia circa il 40-50% della popolazione è portatore di questa patologia con sintomatologia di differente gravità.



CAUSE

L'intolleranza al lattosio è una forma diffusa di carenza intestinale dell'enzima LATTASI.

Questo enzima è prodotto dalle cellule della prima parte del nostro tubo digerente, l'intestino tenue, e agisce sul lattosio zucchero del latte.

Si tratta di uno zucchero composto da due unità semplici il glucosio ed il galattosio. La Lattasi divide questo zucchero complesso nei suoi componenti semplici: solo in questo modo il nostro intestino è in grado di assorbire questi zuccheri.

Una carenza dell'enzima digestivo causa l'incapacità intestinale a digerire il lattosio che passa

Senza essere digerito nel nostro intestino tenue, raggiungendo l'ultima parte del nostro tubo digerente: il colon.

Nel colon risiede la microflora intestinale che aggredisce il lattosio provocando per fermentazione produzione di gas.

PRINCIPALI SINTOMI

I sintomi principali sono causati dall'intensa fermentazione e produzione di gas che il lattosio, non digerito e metabolizzato dalla microflora, produce a livello del colon.

I sintomi si manifestano 1-2 ore dopo il pasto contenente latte o suoi derivati e sono principalmente:

- Gonfiore intestinale con presenza di gas (flutolenza)
- Dolori addominali
- Diarrea

Il gas prodotto dalla fermentazione causa flatulenza e gonfiore nelle pareti intestinali, questa distensione del colon produce dolore, a volte intenso e crampiforme.

Il lattosio non digerito attira per osmosi acqua dal nostro organismo nel lume intestinale, provocando diarrea acida.

Questa sintomatologia è differente fra paziente e paziente con manifestazioni di varia intensità a seconda del grado di carenza dell'enzima intestinale Lattasi.

BREATH TEST AL LATTOSIO

Per diagnosticare con certezza l'intolleranza al lattosio occorre effettuare un test del respiro denominato BREATH TEST AL LATTOSIO

Il test in questione è sicuro, affidabile, specifico e di semplice esecuzione e si basa su un meccanismo diagnostico molto semplice:

il lattosio non digerito, per carenza intestinale dell'enzima lattasi, viene metabolizzato dalla nostra flora intestinale e produce Idrogeno (H) che viene assorbito e rilevato nel respiro.

Il paziente raccoglierà con provette apposite il proprio respiro, prima e dopo aver ingerito una soluzione con 25 grammi di lattosio.

L'intolleranza allo zucchero del latte può essere quindi dimostrata dall'aumento della concentrazione di Idrogeno nel respiro raccolto ogni 30 minuti per 3 ore dopo l'ingestione della soluzione diagnostica.

Questo test permette di diagnosticare con certezza l'intolleranza al lattosio, indirizzando il clinico ed il paziente verso scelte alimentari corrette.