

Síndrome de l'intestí irritable

Una tècnica pionera permet detectar al·lèrgies alimentàries ocultes

El programa de l'Institut de l'Aparell Digestiu Teknon, projecte únic a l'Estat, permet observar a nivell microscòpic la resposta de la mucosa de l'intestí prim davant la presència d'un aliment

kioscoprensaiberica#james.w.pattinson@gmail.com Centre Mèdic Teknon / EPC

N. SALINAS
Barcelona

L'equip de l'Institut de l'Aparell Digestiu Teknon del Centre Mèdic Teknon de Barcelona s'ha convertit en el primer —i també únic— d'Espanya a incorporar una tècnica d'endomicroscòpia que permet observar en temps real les intoleràncies alimentàries ocultes que no detecten les anàlisis de sang. Es tracta d'un avenç destacat, segons assenyala el centre sanitari, ja que entre un 15% i un 20% de la població pateix símptomes digestius, com dolor abdominal, distensió o diarrea recurrent, relacionats amb l'alimentació i que, en molts casos, les proves convencionals no aconsegueixen atribuir-ho a una causa concreta.

El programa, anomenat CellTolerance, és una tecnologia d'endomicroscòpia confocal làser que permet observar a nivell microscòpic i en temps real la resposta de la mucosa de l'intestí prim davant la presència d'un aliment.

En altres països

Els primers procediments clínics a l'Estat espanyol han estat liderats pel doctor Gherzon Casanova, especialista en aparell digestiu, una fita que converteix el centre barceloní en el primer d'Espanya a incorporar aquesta eina assistencial, que ja s'utilitza a Alemanya, França, Bèlgica i Suïssa, així com en institucions de referència com la Universitat de Stanford (Estats



L'equip de l'Institut de l'Aparell Digestiu Teknon que ha desenvolupat aquest projecte.

Units), segons destaca Teknon.

Tot i això, s'assenyala que la implantació d'aquesta tecnologia continua sent limitada a causa de la necessitat de disposar d'equips altament especialitzats i de professionals amb una formació específica.

Els mètodes actuals

Els especialistes indiquen que trastorns com la síndrome de l'intestí irritable (SII) afecten més de 300 milions de persones a tot el món. Tot i que el 80% d'aquests pacients relacionen els seus símptomes amb la ingesta de determinats aliments, les proves habituals d'al·lèrgia solen donar resultat ne-

gatiu de manera sistemàtica.

Això és degut, explica el centre, al fet que les proves convencionals detecten principalment al·lèrgies sistèmiques a la sang (mediades per anticossos IgE), però no identifiquen les reaccions que es produeixen exclusivament a la mucosa del mateix intestí.

L'evidència científica demostra que més del 50% de les persones amb SII presenten alteracions funcionals de la barrera intestinal que no eren visibles amb els mètodes diagnòstics estàndard, fet que habitualment comportava l'aplicació de dietes restrictives basades en el mètode d'assaig i error.

Amb aquesta nova tecnologia,

l'especialista pot detectar «alteracions immediates de la barrera intestinal, com un augment de la permeabilitat o el desprendiment de cèl·lules epitelials, i identificar exactament quin aliment desencadena aquesta resposta».

Aquest procediment s'integra dins d'una gastroscòpia convencional sota sedació, de manera que afegeix entre 20 i 30 minuts a l'exploració habitual. Durant l'estudi, s'administra un contrast per via intravenosa (fluoresceïna) i, mitjançant una sonda de fibra òptica introduïda pel canal de l'endoscopi, l'especialista obté una imatge en viu del teixit amb una resolució molt propera a la d'una biòpsia de

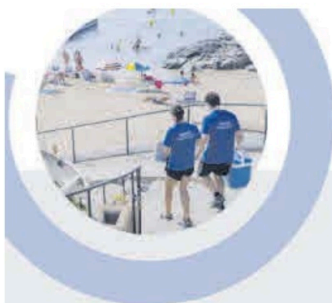
laboratori, però en temps real.

Dosi d'aliments

A continuació, detalla el centre mèdic, s'apliquen directament sobre la mucosa petites dosis d'extractes alimentaris de control (com blat, llet, ou, soja i llevats) o bé d'altres personalitzats segons les sospites clíniques. En pocs minuts, l'especialista avalua si l'aliment provoca una reacció immediata al teixit, valorant signes objectius com el desprendiment de cèl·lules epitelials o la pèrdua d'estanquitat de la barrera intestinal (fuita de fluoresceïna cap a la llum digestiva).

Segons el doctor Casanova, aquesta eina «permet abordar els símptomes digestius des d'una perspectiva diferent: la integritat de la barrera intestinal», fet que facilita passar «d'una estratègia basada en dietes empíriques a una aproximació més personalitzada». A l'identificar quins aliments generen una resposta objectiva a la mucosa intestinal, «és possible dissenyar una pauta d'exclusió dirigida únicament a aquests components i evitar restriccions alimentàries innecessàries».

El programa es fonamenta en més d'una dècada de recerca clínica internacional i està avalat per publicacions en revistes científiques de referència com *Gastroenterology* i *Gut*. Les dades assistencials indiquen que entre el 70% i el 80% dels pacients experimenten una millora significativa després de seguir una pauta nutricional adaptada als resultats del test. ■



Avaluem les condicions higièniques i sanitàries de les platges de la Costa Brava



Salut Ambiental
Dipsalut



Dipsalut
Organisme de Salut Pública
Diputació de Girona