



# BEZMLÉČNÁ DIETA

JANA SPÁČILOVÁ



# BEZMLÉČNÁ DIETA



## Proč?

- alergie na bílkovinu kravského mléka
- laktózová intolerance

potravinová **ALERGIE**

x

potravinová **INTOLERANCE**

=

odlišné klinické jednotky!!!



# ALERGIE NA BKM

- **mléko a výrobky z něj<sup>7</sup>** – alergen, příloha II Nařízení (EU) č. 1169/2011...
- **ALERGIE** = u přecitlivělých jedinců **nepřiměřená reakce imunitního systému**, jež může vyústit až k anafylaktickému šoku
- **Velmi rychlý** rozvoj příznaků, zahrnuje i odpověď imunitního systému s uvolňováním **protilátky** imunoglobulinu typu E (IgE)
- *(x Symptomy potravinové intolerance vznikají delší dobu, nezahrnují imunitní odezvy a většinou se projevují nadýmáním, průjmem a nebo zácpou.)*
- Výskyt alergie obecně: 8-10 % dětí, 1,5-3 % dospělých
- Alergie na BKM: 3 % dětí do 3 let věku, 1-3 % dospělých
- **Jediná léčba: absolutní vyloučení alergenu**  
(i jeho prahového / stopového množství)



## BKM, KTERÉ MOHOU VYVOLAT ALERGICKOU REAKCI

### ○ **Syrovátkové bílkoviny**

- Alfa-laktalbumin, beta-laktoglobulin
- Alergie na beta-laktoglobulin zejména u malých dětí (nevyzrállost trávicího traktu, neschopnost natrávit syrovátku), potíže u 95 % dětí mizí ještě v předškolním věku.

### ○ **Kaseiny ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ , $\kappa$ )**

- Častější alergen v dospělém věku



# DIETNÍ OPATŘENÍ PŘI ABKM

## Absolutní vyloučení BKM

### Nevhodné:

- **Kravske mléko a veškeré mléčné výrobky** (mléko plnotučné, polotučné, odstředěné, sušené, acidofilní, kefír, zákys, podmásli, syrovátka, jogurty, sýry, tvarohy, smetana, tradiční pomazánkové, zmrzlina, mléčné dezerty, pudink, máslo)
- Absolutně nevhodná jsou i všechna **ostatní živočišná mléka** (kozí, buvolí, ovčí, velbloudí aj.), a to z důvodů existence zkřížené reaktivity
- Některé **potravin** jsou **rizikové**, proto je potřeba **sledovat jejich složení** (sladké a slané pečivo, sušenky, kreky, oplatky, čokolády a polevy, cukrovinky, instantní potraviny, směsi koření, alternativy mléčných výrobků rostlinného původu, uzeniny, rostlinné tuky)



# DIETNÍ OPATŘENÍ PŘI ABKM

- **Rostlinné tuky bez mléčných přísad** - Perla plus vitaminy, Alfa Vital, Flora light, Vive Bio slunečnicová, margaríny značky Provamel

## **SLEDOVAT ETIKETY!**

### **Co nesmí být uvedeno na etiketě výrobku při ABKM:**

- Sušené mléko, mléčná složka, laktosérum, sušené laktosérum, kaseinát, kaseinát vápníku, kasein, mléčná bílkovina, proteinový hydrolyzát, mléčné tuky, sérový albumin, laktoglobulin, laktóza

### **Co smí být uvedeno na etiketě výrobku při ABKM:**

- Laktát (mléčnan), kyselina mléčná



# DIETNÍ OPATŘENÍ PŘI ABKM

- Jako **náhradu mléka** je možno použít průmyslově vyráběné nápoje – sójové, rýžové, mandlové, ovesné, špaldové, kokosové, kaštanové apod. Tyto výrobky však neposkytují dostatečné množství **vápníku**, pokud nejsou o vápník obohaceny.

## VÁPNIK

sardinky včetně kostí

brukvovitá zelenina

ořechy, mák

tvrdá pitná voda



# KOJENCI

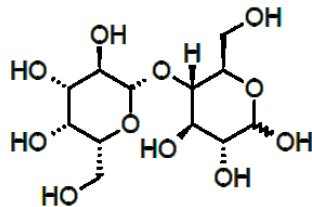
- **U plně kojených dětí** má být *bílkovina vyloučena ze stravy kojící matky* (nutno doplnit vápník)
- **Kojenci s alergií na bílkovinu kravského mléka, kteří nejsou kojeni**, mají být léčeni semielementárními preparáty s výrazně sníženou antigenicitou (*preparáty s vysokým stupněm hydrolýzy*)





# LAKTÓZOVÁ INTOLERANCE

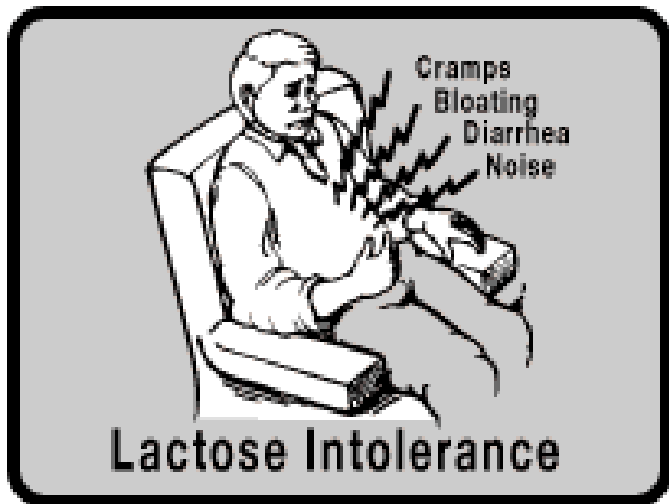
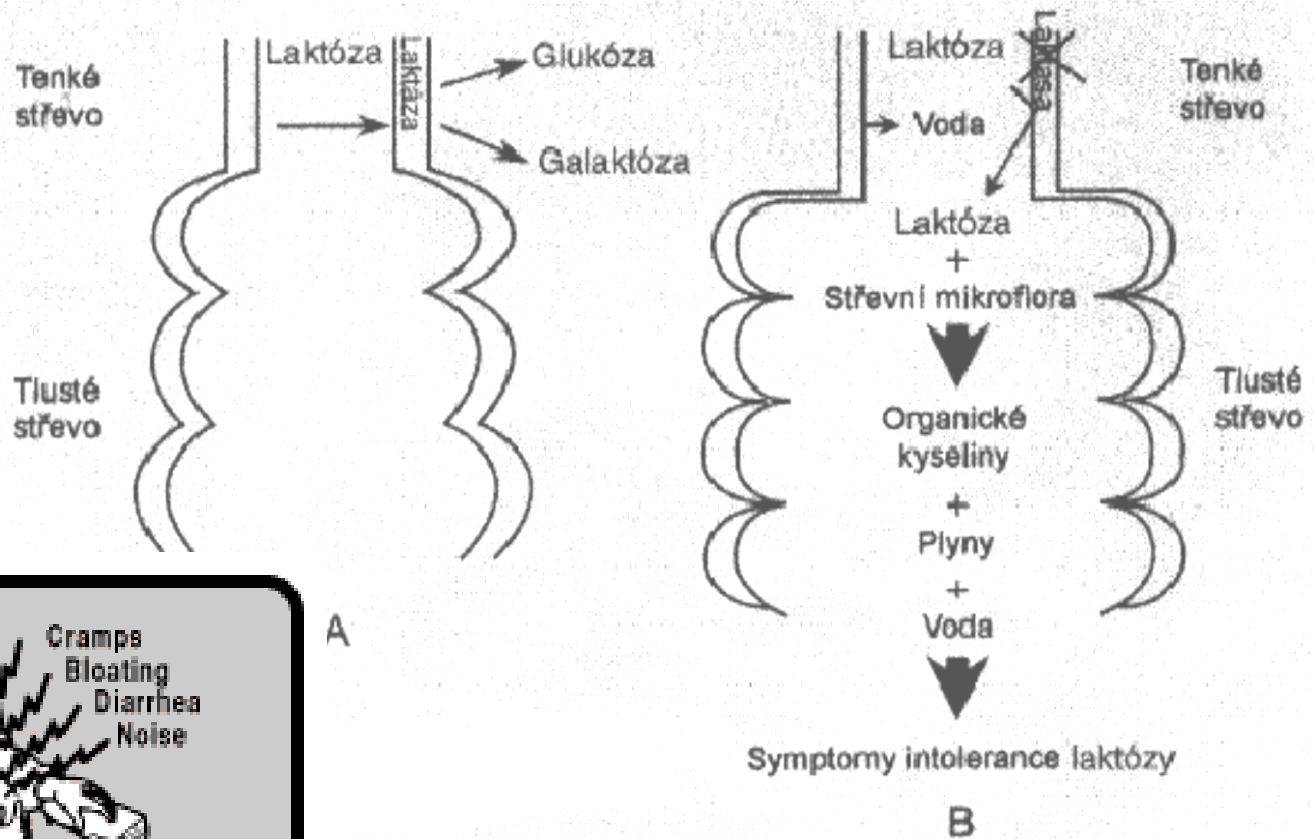
- nesnášenlivost mléčného cukru
- neschopnost organismu trávit a vstřebávat mléčný cukr
  - **Laktóza** = disacharid (glukóza + galaktóza)



- **Laktáza** = enzym  $\beta$ -galaktosidáza v buňkách tenkého střeva štěpící laktózu
- nedostatečná tvorba enzymu (nulová nebo 20-40-50-... %  $\rightarrow$  dle toho tolerance mléka a mléčných výrobků)
- vrozená (vzácná), **primární (fyziologický pokles aktivity laktázy v průběhu věku)**, sekundární (v důsledku poškození střevní sliznice, např. celiakie)



# LAKTÓZOVÁ INTOLERANCE



# VÝSKYT LAKTÓZY V POTRAVINÁCH

- **přirozeně** výhradně v mléce všech savců a výrobcích z nich

Druh mléka	Obsah laktózy v % hmotnosti
Lidské	7,2
Ovčí	5,1
Kravske	4,8
Kozí	4,4

- **skryté zdroje** (v malém množství i v jiných potravinách)
  - sladké i slané pečivo, sušenky, bonbony, zákusky, čokoláda, zmrzlina, bramborové chipsy, instantní potraviny, margaríny, masné výrobky
- plnidla pro některé **léky**



Potravina	Obsah laktózy (g/100 g)	Velikost obvyklé porce	Obsah laktózy v porci (g)
Lidské mléko	7,2	-	-
Mléko (kravské, kozí, ovčí)	4,4 – 5,1	250 ml	11,0 – 12,3
Jogurt	4,1	150 ml	6,2
Kefír	3,8	200 ml	7,6
Tvaroh měkký	3,5	100 g	3,5
Cottage	2,2	100 g	2,2
Sýry (eidam, niva, hermelín)	0,4 -1,3	50 g	0,2 - 0,7
Smetana (30 % tuku)	3,1	15 ml	0,5



# PŘEDPIS Č. 54/2004 SB.

## VYHLÁŠKA O POTRAVINÁCH URČENÝCH PRO ZVLÁŠTNÍ VÝŽIVU A O ZPŮSOBU JEJICH POUŽITÍ

- ČÁST 9 - POTRAVINY S NÍZKÝM OBSAHEM LAKTÓZY NEBO BEZLAKTÓZOVÉ
- § 22
- (1) Pro účely této vyhlášky se rozumějí
  - a) potravinami **s nízkým obsahem laktózy** potraviny obsahující nejvýše **1 g laktózy** ve 100 g nebo 100 ml potraviny ve stavu určeném ke spotřebě,
  - b) potravinami **bezlaktózovými potravinami** obsahující nejvýše **10 mg laktózy** ve 100 g nebo 100 ml potraviny ve stavu určeném ke spotřebě a ve kterých je přítomnost volné galaktózy vyloučena.



# BEZLAKTÓZOVÉ VÝROBKY

## ○ Náhražky mléka a ml. výrobků:

- Mléko → mléko bezlaktózové, rostlinné nápoje: sójové, rýžové, ovesné, špaldové, mandlové, kokosové, lískooříškové aj. (pudinky, kaše)
- Mléčné výrobky → pomazánky ze zeleniny, luštěnin, tofu rostlinné jogurty, dezerty a pudinky (Provamel, Sojagurt, Sojáčik, Kika, Amunáček, Ovísek, Alpro Soya,...), rostlinné smetany
- **Máslo** obsahuje pouze stopové množství laktózy, ve většině případů bývá tolerováno bez potíží
- **Syrovátka** patří k potravinám s vysokým podílem laktózy
- **Margaríny bez mléčných přísad** - Perla plus vitaminy, Alfa Vital, Flora light, Vive Bio slunečnicová, margaríny značky Provamel
- **Bezlaktózové výrobky** – na trhu dnes běžně – mléko, smetana, pudinky, jogurty, sýry, tvarohy, čokoláda,..(firmy Minus L, Meggle, Lactel, Spar free)



Bezlaktózové mléko



# PRO KOJENCE

- ...bezlaktózová kojenecká mléka



# BEZMLÉČNÁ DIETA

## Proč?

### ○ **ALERGIE** na bílkovinu kravského mléka

- **BEZMLÉČNÁ DIETA!!!**
- naprosté vyloučení všech potravin obsahujících mléčnou bílkovinu

### ○ Laktózová **INTOLERANCE**

- **BEZMLÉČNÁ DIETA???**

potravinová **ALERGIE**

x

potravinová **INTOLERANCE**

=

odlišné klinické jednotky!!!

