



Produktename	GluteoStop®		
Sub Titel	Hilft Gluten abzubauen		
Dosierung	30.000 PPI (60 mg) pro Tablette		
Artikelnummer	GS9001067		
PZN	14398555		
EAN	4260487430431		
Verkehrsbezeichnung	Nahrungsergänzungsmittel		
Inverkehrbringer	ineo Pharma GmbH, Formerweg 9, 47877 Willich, Deutschland		
Packmitteldaten	Länge: 49 mm, Breite: 23 mm, Höhe: 73 mm Gewicht: 21 g		
Darreichungsform / Menge pro Packung	30 Mini-Tabletten = 2,1 g €		
Zusammensetzung Mini-Tabletten	Zusammensetzung	Pro 1 Tablette	Pro 6 Tabletten
	Prolyl oligopeptidase (Enzym)	60 mg 30.000 PPI*	360 mg 180.000 PPI*
*PPI steht für „Protease Picomole International“. Der PPI-Wert gibt die Enzymaktivität an.			
Verzehrempfehlung	Ein bis zwei Mini-Tabletten kurz vor oder während einer Mahlzeit einnehmen.		
Hinweis	Die angegebene empfohlene tägliche Verzehrmenge darf nicht überschritten werden. Nahrungsergänzungsmittel stellen keinen Ersatz für eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung sowie eine gesunde Lebensweise dar. GluteoStop® ist dazu bestimmt, den Abbau von Gluten in einer glutenarmen oder glutenfreien Ernährung funktional zu unterstützen. Es kann eine glutenfreie Diät <u>nicht</u> ersetzen und ist nicht zur Behandlung oder Vorbeugung einer Zöliakie, Weizenallergie oder Glutensensitivität vorgesehen. Die Verwendung des Enzyms in GluteoStop® ist für die allgemeine erwachsene Bevölkerung bis zu einer Menge von umgerechnet 45 Tabletten pro Tag zugelassen. Außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern lagern. Produkt kühl und trocken aufbewahren.		
Zutatenverzeichnis	Prolyl oligopeptidase 85,7% (EU), Füllstoff: Mikrokristalline Cellulose, vernetzte Natriumcarboxymethylcellulose; Trennmittel: Siliciumdioxid, Calciumsalze der Speisefettsäuren		
Bullet Points	○ Praktisch für unterwegs im handlichen Klickspender ○ Mini-Tabletten, auch ohne Flüssigkeit leicht schluckbar ○ Diskrete Anwendung z.B. im Restaurant, in der Kantine, auf Reisen und bei Freunden ○ Hergestellt in Deutschland ○ Ohne: Zucker, Laktose, Fructose, Süßungsmittel, Aromen, Farbstoffe ○ Vegan		



Information

- Vorsicht bei verstecktem Gluten z.B. in Fertiggerichten, Konserven, Bier, Schokolade und Süßwaren.
- Geschätzte Anzahl NCGS Betroffener in Deutschland: ca. 5,7 Millionen Menschen

Produktbeschreibung

WAS IST GLUTEOSTOP®?

GluteoStop® ist ein Nahrungsergänzungsmittel, welches hilft Gluten abzubauen und unterstützt damit funktionell eine glutenfreie Ernährung.

GluteoStop® enthält ein spezielles Enzym, welches Gluten spalten kann. Auf diese Weise kann Gluten nahezu vollkommen abgebaut werden. GluteoStop® ist also für alle ideal, die sich glutenfrei ernähren und verhindern möchten, verstecktes Gluten oder Glutenspuren aufzunehmen. Studien zeigen, dass selbst bei einer vermeintlich glutenfreien Diät die unbeabsichtigte Glutenzufuhr von 150 mg bis 400 mg pro Tag betragen kann*.

WIE FUNKTIONIERT GLUTEOSTOP®?

GluteoStop® spaltet unmittelbar nach Einnahme direkt im Magen effizient und schnell Gluten in kleine Fragmente.

GluteoStop® enthält ein spezielles, patentiertes Enzym - die Prolyl oligopeptidase (AN-PEP) - welche die Aminosäureketten (Peptide) im Gluten effizient in harmlose Fragmente spalten kann. Auf diese Weise kann Gluten einfach abgebaut werden.

Das in GluteoStop® verwendete Enzym ist das erste Protease Enzym, das in klinischen Humanstudien wirksam war.

Vergleichende Untersuchungen zu anderen Produkten im Markt zeigten, dass unser Enzym deutlich effizienter das Gluten verdaut und bereits nach kurzer Zeit nahezu vollständig Gluten abbauen kann.

FUNKTIONELLE VORTEILE VON GLUTEOSTOP®

- Unser Enzym arbeitet unter den extrem sauren pH-Werten im Magen optimal.
- Unser Enzym widersteht den natürlichen Verdauungsenzymen im Magen.
- Unser Enzym spaltet die größte Menge Gluten direkt im Magen.

WAS MACHT GLUTEOSTOP® SO EINZIGARTIG

GluteoStop® überzeugt durch seine effiziente Wirkung, die praktische Darreichungsform und einfache Handhabung.

GluteoStop® im handlichen Klickspender ist ideal für zuhause und unterwegs und kann einfach bedarfsgerecht dosiert werden. Aufgrund der kleinen Mini-Tablette ist die Einnahme sogar ohne Wasser möglich. Einfach 1-2 Mini-Tabletten kurz vor oder während einer Mahlzeit einnehmen und das Essen wieder unbeschwerter genießen!

FÜR WEN IST GLUTEOSTOP®

GluteoStop® ist somit für alle ideal, die sich glutenfrei ernähren und verhindern wollen, dass durch Glutenspuren oder „verstecktes Gluten“ in Nahrungsmitteln Beschwerden verursacht werden.

*Syage J.A., Kelly C.P., Dickason M.A., Ramirez A.C., Leon F., Dominguez R., Sealey-Voyksner J.A. Determination of gluten consumption in celiac disease patients on a gluten-free diet. Am J Clin Nutr. 2018 Feb 1;107(2):201-207.



Zusätzlicher Content

WIE FUNKTIONIERT GLUTEOSTOP®?

Das in GluteoStop® verwendete Enzym ist eine sogenannte Aspergillus Niger Prolylendopeptidase (AN-PEP) und ist ein für die Aminosäure Prolin spezifisches Verdauungsenzym. Dieses spezielle Enzym wurde so entwickelt, dass es unter den sauren Bedingungen unseres Magens seine optimale Wirkung erzielt. Dieses in GluteoStop® verwendete Enzym ist das erste Protease Enzym, welches sich in klinischen Humanstudien bewährte. Wissenschaftler der Universität Maastricht zeigten in einer randomisierten, placebo-kontrollierten Studie, dass dieses Enzym beim Abbau von Gluten sehr wirksam war und ein Großteil des Glutens innerhalb kurzer Zeit bereits im Magen abgebaut wurde^{1,2,3,4}.

REFERENCES:

- 1) J. König et al., 'Aspergillus niger-derived enzyme AN-PEP efficiently degrades gluten in the stomach of gluten-sensitive subjects', Clinical Nutrition, 2016, vol 35 no 1, p. S152.
- 2) C. Mitea et al., 'Efficient degradation of gluten by a prolyl endoprotease in a gastrointestinal model: implications for coeliac disease', Gut, 2008, vol 57 no 1, p. 25-32.
- 3) B. Salden et al., 'Randomised clinical study: Aspergillus niger-derived enzyme digests gluten in the stomach of healthy volunteers', Aliment Pharmacol Ther, 2015, vol 42 no 3, p. 273-85.
- 4) König J. et al. 'Randomized clinical trial: Effective gluten degradation by Aspergillus niger-derived enzyme in a complex meal setting.' Sci Rep. 2017 Oct 12;7(1):13100.

TIPPS FÜR DIE PRAXIS

1. Besprechen Sie bei Einladungen Ihre besonderen Ernährungserfordernisse und bitten Sie darum, dass man Sie darauf hinweist, wenn angebotene Speisen, bei denen es nicht offensichtlich ist (z.B. bei Beilagen oder Suppeneinlagen), Gluten enthalten. Das gleiche gilt für Restaurantbesuche, im Urlaub und beim Essen in der Kantine.
2. Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob eine auswärts verzehrte Speise Spuren von Gluten enthält, dann verwenden Sie vorsichtshalber GluteoStop®.
3. Von der Lebensmittelindustrie werden glutenhaltige Hilfsstoffe vielen Lebensmitteln häufig aus technologischen Gründen oder zur Geschmacks- und / oder Konsistenzverbesserung zugesetzt. So enthalten z.B. die folgenden Produkte häufig Gluten: Fertiggerichte, Fertigsaucen, Fertigsuppen, Konservengerichte, Tiefkühlgerichte, Kartoffelpüree-Fertigmischungen, Süßwaren (z. B. Snacks, Kekse, Müsliriegel etc.), Brot, Gebäck und Kuchen.
4. Fragen Sie beim Kauf von unverpackten Lebensmitteln, wie z.B. Brot, Gebäck und Fischerzeugnissen, ob das Produkt unter Verwendung von Weizen oder anderen Getreideprodukten hergestellt wurde.
5. Seien Sie sich bewusst, wenn ein Produkt als 'glutenfrei' gekennzeichnet ist, heißt das nicht, dass es wirklich völlig glutenfrei ist. So gilt zum Beispiel für Hafer, der als 'glutenfrei' gekennzeichnet ist, lediglich, dass der Glutengehalt dieser Produkte 2 mg / 100 g nicht übersteigen darf.

WELCHE LEBENSMITTEL ENTHALTEN GLUTEN?

Beispiele verbotener Lebensmittel: Weizen, Roggen, Gerste, Grünkern, Dinkel, Verwandte Getreidearten, Urkornarten (wie Kamut, Einkorn und Emmer)

Daraus hergestellte Lebensmittel: Mehl, Grieß, Graupen, Stärke, Flocken, Müsli, Paniermehl, Teigwaren

Gluten ist in den folgenden Produkten enthalten: Brot, Brötchen, Baguette, Gnocchi, paniertes Fleisch, in Mehl gewendeter Fisch, Pizza, Nudeln, Knödel, Kuchen, Torten, Blätterteig, Hefestückchen, Kekse, Müsliriegel

Beispiele erlaubter Lebensmittel: Reis, Mais, Hirse, Buchweizen, Amaranth, Quinoa, Obst und Gemüse, Kartoffeln, Salate, Milch, Naturjoghurt, Buttermilch, Quark, Butter, Frischkäse Natur, Naturkäse, Pflanzenöle, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte, Zucker, Honig, Nüsse, Hülsenfrüchte, reine Gewürze und Kräuter

Vorverarbeitete Produkte: Tofu, Sojamilch, Mozzarella in Salzlake, reine Fruchtsäfte, Wasser, Wein, Sekt

FAQ

WIE ÄUSSERT SICH EINE GLUTEN- WEIZENSENSITIVITÄT?

Die Beschwerden beginnen oft relativ rasch nach dem Verzehr von glutenhaltigen Lebensmitteln und verschwinden ebenso schnell innerhalb weniger Tage unter glutenfreier Ernährung. Die Betroffenen berichten über Bauchschmerzen, Blähungen, Durchfall oder Verstopfung, Kopfschmerzen, Benommenheit, Müdigkeit, Gelenk- und Muskelschmerzen, Hautveränderungen, depressive Stimmungen und Anämie. Bei Kindern treten eher die gastrointestinalen Beschwerden und Müdigkeit auf.

WAS IST GLUTEN?

Gluten ist das Klebereiweiß, das in bestimmten Getreidesorten vorkommt und für deren Backfähigkeit sorgt. Getreidesorten wie Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Grünkern und Hafer enthalten Gluten – und auch sämtliche Produkte, die daraus hergestellt werden. Auch alte Getreidearten wie Einkorn und Emmer sind glutenhaltig. Gluten bildet die Grundlage dafür, dass das Getreidemehl bei der Verarbeitung zu einem klebrigen Teig wird und ist z.B. bei der Brotherstellung wichtig für die Zunahme des Teigvolumens und die Konsistenz der Backware. Gluten ist ein Protein mit einer ungewöhnlich hohen Menge der Aminosäure Prolin und wird dadurch schwer verdaulich. Es kann im Magen-Darmtrakt nicht vollständig aufgespalten werden, da im menschlichen Darm die notwendigen Verdauungsenzyme, die sogenannten Prolyloligopeptidasen bzw. Prolylendopeptidasen (PEP), nicht ausreichend vorhanden sind.

WELCHE ARTEN VON REAKTIONEN AUF GLUTEN GIBT ES?

Man unterscheidet zwischen drei Arten an Glutenunverträglichkeiten, die durch Gluten bzw. glutenhaltige Getreide ausgelöst werden:

1. DIE AUTOIMMUNERKRANKUNG ZÖLIAKIE
2. DIE WEIZENALLERGIE
3. DIE GLUTEN- ODER WEIZENSENSITIVITÄT (sogenannte Nicht-Zöliakie-Nicht-Weizenallergie- Weizensensitivität / Non Celiac Gluten Sensitivity (NCGS))



WAS GENAU IST EINE GLUTEN- ODER WEIZENSENSITIVITÄT UND WIE KANN ICH FESTSTELLEN, OB ICH DARAN LEIDE?

Die Gluten- oder Weizensensitivität wurde bereits in den achtziger Jahren beschrieben, findet aber erst in den letzten Jahren zunehmende Aufmerksamkeit und Bedeutung. Diese Nicht-Zöliakie-Nicht-Weizenallergie-Weizensensitivität ist eine Intoleranz gegenüber bestimmten Weizenbestandteilen. Bislang gibt es keine validen Testsysteme, um eine Gluten- / Weizensensitivität nachzuweisen. Die Diagnose kann aktuell nur nach Ausschluss einer Zöliakie und einer Weizen- bzw. Glutenallergie, sowie bei einer klinischen Besserung bei einer glutenfreien Diät postuliert werden.

WAS SIND MÖGLICHE BESCHWERDEN BEI EINER GLUTENSENSITIVITÄT?
Bauchschmerzen, Blähungen, Durchfall, Verstopfungen, Kopfschmerzen, Hautveränderungen

WIE VIELE PERSONEN LEIDEN AN EINER GLUTENSENSITIVITÄT?

Betroffene in Deutschland: ca. 5,7 Millionen Menschen

Betroffene in Großbritannien: ca. 8,7 Millionen Menschen

WAS IST DIE BESONDERHEIT BEI HAFER?

Hafer und daraus hergestellte Produkte ohne Kontamination mit glutenhaltigem Getreide sind im Rahmen einer glutenfreien Ernährung erlaubt, wenn unter dem Verzehr keine Beschwerden oder Symptome auftreten.