

Enkorn fra bord til jord

Delprojekt F:

Anvendeligheden af enkorn ved hvedeoverfølsomhed.

Slutrapport 27. september 2001

Afsluttende rapport

Enkorn fra jord til bord: Er enkorn anvendelig ved hvedeoverfølsomhed

Dataindsamlingen blev udført i perioden juni - december 2000. 32 deltagere indgik i projektet og 31 fuldførte: 3 mænd og 28 kvinder, gennemsnitsalder 44 år (spændvidde 18 - 70), højde 168,8 cm (spændvidde 155 - 197), vægt 68,4 kg (spændvidde 47 - 105), BMI 23,9 (18,4 - 37).

Der er enkelte manglende værdier pga. besvær med intravenøs adgang hos nogle få personer.

Datahåndtering:

De indsamlede blod- og urinprøver er sendt til analyse på de respektive laboratorier og alle data, som er i hus, er indtastet. Vi har fået resultaterne retur for glucose, insulin og GIP og GLP 1 samt sammentalt og grovbearbejdet VAS-scores og symptomregistreringerne. Der mangler således endnu data fra overfølsomhedsdelen: Lektiner, morfinpeptider og det sidste mæthedshormon CCK til glucose/insulin-responsdelen. Der er ikke lavet statistik endnu, da jeg mangler at indkøbe SAS software til repeated measurements analyserne.

Resultater:

Blindingen af de 4 brød lykkedes godt, idet kun 2 af deltagerne gættede, hvad der var hvad efter afsluttet provokationsrunde.

Mht. VAS-scores for appetitlighed er der ikke umiddelbart forskel på udseendet, mens duft, smag, bismag og helhedsindtryk er forskelligt for placebobrødet ift. de tre andre, som til gengæld ligger næsten ens (fig. 1).

Sult/mætheddelen:

VAS-scores for sult/mæthedsfølelse er vist i fig. 2-8, hvoraf det ses, at der ikke er væsentlige forskelle mellem de fire brød for disse parametre.

Glucoseværdierne er vist i fig. 9, hvoraf det ses, at der ingen forskel er på hvede, rug og enkorn, mens referencebrødet er lavglycæmisk.

Insulinværdierne er vist i fig. 10, hvoraf det ses, at hvede og enkorn ligger ens, rug lidt lavere og referencebrødet er lav-insulinæmisk.

GIP værdierne ses i fig. 11 og igen er der ingen forskel på hvede og enkorn, mens rug er lavere og referencebrødet meget lavere mht. respons.

Overfølsomhed

Symptomregistreringerne er bearbejdet til et index, hvor reaktionens sværhedsgrad er multipliceret med symptomvarigheden. Dette giver et meget fintfølede mål for reaktionerne.

Der var 2 inkomplette datasæt og én med tvivlsom diætcomplians mellem provokationerne som er ekskluderet fra analysen, dvs. 28 indgår.

Kontrolgruppen bestod af 7 personer som hverken reagerede på kontrolbrødet, hvede eller enkorn. To af disse har en moderat reaktion på rug. Overfølsomhedsgruppen (n=21) kan deles i 3:

- ∞ 14 personer som reagerer både på hvede og enkorn
- ∞ 5 personer som reagerer på hvede, men ikke på enkorn
- ∞ 2 personer som reagerer på enkorn, men ikke på hvede

Billedet er, som forventet, heterogent men bekræfter, at der er en undergruppe hvedeoverfølsomme som tåler enkorn, i hvert fald i moderat mængde.

Det samlede symptomscore-index for hele gruppen (middelværdier) viste at rug og hvede gav højeste score, hhv. 109,4 og 99,5 mens enkorn lå noget lavere 84,3 og kontrolbrødet lavest med 53,1. Der er ikke korrigeret for kroniske symptomer eller bearbejdet statistisk endnu. Det må erindres at deltagerne er personer med langvarige og hårdnakkede overfølsomhedsproblemer, hvorfor der ikke er fuld symptomfrihed på glutenfri diæt.

Vi mangler

- 1) at dele materialet op efter om der var overfølsomheds-reaktion eller ej – hvilket godt kan være tilfældet. Flere af de, der reagerede, fik ”afkoblet” deres vurdering af egen mæthedfølelse, men da det er et nyrapporteret symptom, ved jeg ikke, om det kan bruges i denne omgang.
- 2) Bearbejdningen af overfølsomhedsdata, koblet sammen med de analyser der ikke er klare endnu.

Konklusion

Der er ikke forskel på hvede og enkorn mht. sult/mæthedfølelse, glucose-insulin eller mæthedshormonrespons.

Kontrol/referencebrødet er lav-glycæmisk-insulinæmisk og giver også et lavere mæthedshormonrespons for både GIP og GLP 1.

For overfølsomhedsområdet gælder at enkorn ikke tåles bedre end hvede for størsteparten af deltagerne, men der er en undergruppe af de hvedeoverfølsomme som tåler enkorn.

Resultatet bekræfter delvis hypotesen om, at der er en undergruppe hvedeoverfølsomme, som tåler enkorn.

Eva Lydeking-Olsen, september 2001