

**UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN
FACULTAD DE INGENIERÍA AGRÍCOLA**



“ENFERMEDAD CELÍACA: EFECTO DE LA PROTEÍNA DEL TRIGO”

CONSTANZA PATRICIA PADILLA VERGARA

PROYECTO DE HABILITACIÓN PROFESIONAL
PRESENTADA A LA FACULTAD DE INGENIERÍA
AGRÍCOLA DE LA UNIVERSIDAD DE CONCEPCIÓN PARA
OPTAR AL TÍTULO DE INGENIERA EN ALIMENTOS.

**CHILLÁN-CHILE
2015**

ENFERMEDAD CELÍACA: EFECTO DE LA PROTEÍNA DEL TRIGO

CELIAC DISEASE: WHEAT PROTEIN EFFECT

Palabras índice adicionales: enfermedad celíaca, proteína del trigo, gluten, transglutaminasa.

RESUMEN

La enfermedad celíaca es una enteropatía inmune que se produce en individuos genéticamente susceptibles a la ingestión de gluten, que contienen granos como el trigo, la cebada y el centeno. La incidencia de la enfermedad celíaca ha aumentado hasta cuatro veces en los últimos cincuenta años y con ella, la creencia de que el trigo es el culpable de esta enfermedad. En la actualidad, la industria alimentaria ha comenzado a introducir ingredientes para mejorar las características físicas y reológicas de los alimentos, los cuales estarían generando daños a corto plazo al organismo humano. Uno de estos ingredientes es la transglutaminasa microbiana, que actúa como un pegamento de alimentos, revolucionando la calidad de ellos generando nuevos péptidos del gluten, que son inmunogénicos, estimulando la producción de antígenos.

Se establecen nuevos epítomos para la enfermedad celíaca que disminuyen la actividad de la proteasa luminal. Varias observaciones han llevado a la hipótesis de que la transglutaminasa microbiana es un nuevo potenciador en el desarrollo de la enfermedad celíaca.

Es recomendable que el uso de la transglutaminasa en la industria de alimentos, más aún en los alimentos y productos libres de gluten, sea expresado en el etiquetado del envase para asegurar la transparencia con los consumidores.

