



**SYNLAB**



¿Molestias al  
ingerir alimentos  
derivados de  
**cereales y  
lácteos?**

**INTOLERANCE<sup>2</sup>**

Estudio genético de  
intolerancia al gluten y a  
lactosa asociada a la edad

Actualmente son cada vez más las **personas que presentan molestias digestivas** originadas tras la ingestión de determinados alimentos. Los alimentos que más frecuentemente se relacionan con estas molestias digestivas son **alimentos derivados de cereales y de lácteos**.

## Enfermedad celíaca

La enfermedad celíaca se debe a la intolerancia al gluten, que es un conjunto de proteínas presentes en el trigo, centeno, cebada, avena y todas sus variedades e híbridos. Se caracteriza por una reacción inflamatoria en la mucosa del intestino delgado, provocada por una respuesta inmunitaria, que dificulta la absorción de macro y micronutrientes.

### LOS SÍNTOMAS MÁS FRECUENTES SON:

VÓMITOS Y NÁUSEAS

DISTENSIÓN Y  
DOLOR ABDOMINAL

DEPRESIÓN

PÉRDIDA DE  
PESO Y APETITO

PÉRDIDA DE  
MASA MUSCULAR

FATIGA

RETRASO DEL  
CRECIMIENTO

DIARREA

El tratamiento consiste en el seguimiento de una **dieta estricta sin gluten** que debe continuar durante toda la vida. Eliminando el gluten de la dieta se produce la **normalización clínica y funcional**, reparándose los daños causados en las vellosidades intestinales.

LA ENFERMEDAD CELÍACA AFECTA

**A CERCA DEL 1% DE LA POBLACIÓN MUNDIAL,  
SIENDO MÁS FRECUENTE EN LAS MUJERES**



# Intolerancia primaria a la lactosa

La intolerancia primaria a la lactosa o hipolactasia adquirida es la causa más común de intolerancia a la lactosa en el adulto y tiene un origen genético. La pérdida de la actividad está asociada a la edad, **puediéndose observar una reducción de dicha actividad a partir de los 3-5 años.**

SE ESTIMA QUE APROXIMADAMENTE EL 75% DE LA POBLACIÓN  
**PIERDE LA CAPACIDAD DE DIGERIR LACTOSA  
EN ALGÚN MOMENTO DE SU VIDA**

En ocasiones, las personas presentan dolor y distensión abdominal, hinchazón, gases y diarrea, tras el consumo de lácteos. Estos síntomas pueden estar originados por la incapacidad de metabolizar la lactosa, azúcar principal de la leche de vaca. La lactosa es hidrolizada en el organismo a través de una enzima denominada lactasa dando lugar a glucosa y galactosa que se absorben a nivel intestinal. Cuando la lactosa no es hidrolizada, pasa al intestino grueso provocando los síntomas.

## INTOLERANCE<sup>2</sup>

La prueba **INTOLERANCE<sup>2</sup>** permite conocer en un solo análisis si existe predisposición genética a la celiaquía y/o intolerancia primaria a la lactosa.

### ¿ES ESTA PRUEBA ADECUADA PARA MÍ?

La prueba **INTOLERANCE<sup>2</sup>** está especialmente indicado para:

- Personas con sospecha clínica de celiaquía y estudio serológico negativo, antes de realizar la biopsia
- Personas con estudio serológico de celiaquía positivo que rechazan la biopsia
- Personas con sintomatología compatible con enfermedad celíaca
- Personas con sintomatología compatible con intolerancia a la lactosa



## PREPARACIÓN DEL PACIENTE

- No es necesario estar en ayunas.
- De obtenerse una muestra de raspado bucal, durante los 60 minutos antes de obtener la muestra de saliva, no comer, beber, fumar ni mascar chicle.

## ENTREGA DE RESULTADOS

- 24 días laborables

## TIPO DE MUESTRA

- Muestra de sangre o raspado bucal en kit específico:
  - Kit específico de raspado bucal con 2 torundas.
  - Sangre: 5 ml de sangre total EDTA.

# SYNLAB



PRESENTE EN MÁS  
DE **40 PAÍSES** EN **4**  
CONTINENTES



**PROVEEDOR LÍDER** EN  
SERVICIOS DE DIAGNÓSTICO  
MÉDICO EN EUROPA



MÁS DE **1.000**  
**PROFESIONALES**  
**MÉDICOS Y EXPERTOS**  
EN GENÉTICA



**500 MILLONES** DE  
PRUEBAS AL AÑO

SOLICITE INFORMACIÓN  
(01)203 5900

[cliente@synlab.pe](mailto:cliente@synlab.pe)  
[www.synlab.pe](http://www.synlab.pe)