

SOBRECRECIMIETO BACTERIANO EN INTESTINO DELGADO

El intestino grueso contiene la mayor concentración de flora bacteriana en nuestro organismo. Cuando parte de esta flora **coloniza algunos segmentos del intestino delgado** podemos estar hablando del síndrome de sobrecrecimiento bacteriano. Este se puede manifestar con **distensión, flatulencias, dolor abdominal, diarrea, pérdida de peso, alteración en la absorción de algunos nutrientes, etc.** Las causas pueden ser diversas y es recomendable visitar a un especialista en aparato digestivo. El tratamiento suele consistir en la administración de antibióticos de amplio espectro.



Es una prueba de aire espirado que **también permite detectar la existencia de sobrecrecimiento bacteriano.** En este caso, el sustrato administrado, en lugar de ser lactosa, fructosa o sorbitol, empleados en los test para el diagnóstico de intolerancias a azúcares, es el **lactitol**. Los niveles de hidrógeno y de metano en diferentes muestras de aliento obtenidas tras la administración de este sustrato permiten descartar o confirmar un sobrecrecimiento bacteriano a nivel de intestino delgado.



TEST DE ALIENTO para intolerancias
alimentarias y sobrecrecimiento bacteriano



TEST DE ALIENTO para intolerancias
alimentarias y sobrecrecimiento bacteriano

¿Qué son las intolerancias a azúcares?

Las intolerancias a azúcares están incluidas en las **reacciones adversas a los alimentos**, aunque conviene distinguirlas de las alergias y demás reacciones de hipersensibilidad inmunológicas.

Las intolerancias a azúcares son consecuencia de una incapacidad del aparato digestivo para **asimilar** estos componentes que se encuentran formando parte de muchos alimentos y algunos medicamentos. Esta incapacidad provoca que **los azúcares no sean absorbidos** por la mucosa intestinal y por tanto que lleguen al **intestino grueso** de forma que van a ser accesibles a la flora que habita a este nivel. Fruto de la actividad metabólica de la flora se generan gases como **el hidrógeno, y/o metano**, entre otras sustancias. Además, la presencia de estos azúcares va a provocar una mayor retención de líquidos a este nivel. El incremento de la producción de gases y de la retención de líquidos es el origen de las **molestias digestivas** características de las intolerancias a azúcares (Gases, dolor abdominal, diarrea, deposiciones explosivas, etc.)



¿Por qué se producen las intolerancias a azúcares?

La principal causa de que se produzcan intolerancias es **el déficit o el mal funcionamiento de enzimas digestivas** encargadas de descomponer o de transportar a través de la mucosa las moléculas de los azúcares.

Estas deficiencias pueden ser de origen **genético**, en cuyo caso, ocasionarán intolerancias irreversibles y su única solución será la supresión del azúcar en cuestión de por vida, o pueden ser provocados por **causas funcionales**, como una infección intestinal, la alteración de la mucosa producida en la enfermedad celiaca, el sobrecrecimiento bacteriano a nivel de intestino delgado, etc. En estos casos, las intolerancias son reversibles en la medida en la que desaparece la causa que originó el problema.

¿Cuáles son las intolerancias a azúcares más frecuentes?

La intolerancia más habitual es a la **lactosa**, azúcar contenido en los productos lácteos. A esta le sigue en frecuencia la intolerancia a la **fructosa**, que está presente en multitud de frutas y verduras. Y a esta la intolerancia al **sorbitol**, también presente en algunas frutas y en las algas rojas. Mucha menos incidencia tiene la intolerancia a la **sacarosa**, presente en la caña de azúcar y en la remolacha.

Todos estos azúcares también pueden hallarse como aditivos alimentarios o como excipientes utilizados en la elaboración de medicamentos.

¿Cómo puedo saber si tengo una intolerancia a algún azúcar?

Hoy en día, el método analítico más utilizado es **el test de aire espirado**, que consiste en **medir los gases** hallados en el aliento tras la ingestión de una cantidad controlada del azúcar a valorar.

La metabolización del azúcar por parte de la flora del intestino grueso va a generar **hidrógeno y/o metano**, estos gases van a ser absorbidos, transportados por la sangre y **eliminados a través de las vías respiratorias** junto al anhídrido carbónico. Así pues, el aumento de la concentración de estos gases en el aliento tras la administración de un azúcar nos va a indicar que este ha llegado intacto al colon. Es decir, que no ha sido absorbido en el intestino delgado y por tanto que puede existir una intolerancia.



Es un test de aire espirado que presenta la gran ventaja de valorar al mismo tiempo hidrógeno, metano y anhídrido carbónico. Esta circunstancia permite que AIRTEST reduzca de forma significativa en número de falsos negativos y tenga un control sobre la calidad de la muestra, con respecto a otras pruebas de aliento que solo cuantifican hidrógeno.

