Gluten

R. Tauber und F. H. Perschel
Institut für Laboratoriumsmedizin, Klinische Chemie und
Pathobiochemie, Charité – Universitätsmedizin Berlin
Campus Virchow-Klinikum, Berlin, Deutschland

Synonym(e) Klebereiweiß

Englischer Begriff Gluten

Definition Gluten ist der in Kochsalzlösung unlösliche Proteinanteil des Getreides (Dinkel, Emmer, Gerste, Grünkern, Hafer, Roggen, Weizen).

Beschreibung Gluten macht etwa 80 % des Gesamtproteins in Weizen aus. Es besteht aus unterschiedlichen Eiweißfraktionen, insbesondere den Gliadinen, Prolaminen und Glutenin. Überempfindlichkeit gegenüber Gluten bedingt das Krankheitsbild der Zöliakie (Synonym: Einheimische Sprue) mit Schädigung der Dünndarmschleimhaut (totale oder subtotale Mukosaatrophie mit Zottenreduktion und vermehrter Kryptentiefe). An der Pathogenese sind eine genetische Disposition und immunologische Reaktionen mit resorbierten Gliadinbestandteilen beteiligt.

Literatur

Dieterich W, Esslinger B, Schuppan D (2003) Pathomechanisms in celiac disease. *Int Arch Allergy Immunol* 132:98–108