

XIV. SZEGEDI GLUTÉNMENTES NAP



2016. OKTÓBER 8.

Szent-Györgyi Albert AGÓRA

Szeged



„CÖLI” Lisztérzékenyek Egyesülete

Adószám: 18471708-1-06

Székhely: 6720 Szeged, Dózsa Gy. u. 5.

Mobil: 20/245-44-03

coliegyesulet.szeged@gmail.com, www.coliegyesulet.hu

Elnök: Berki Beáta 20/245-44-03

Titkár: Balázs Ágnes 70/229-89-14

Egyesületünkről röviden

2002 októberében alakult meg a Szegedi Lisztérzékenyek Klubja, majd 2003 szeptemberétől non-profit egyesületként tevékenykedünk

„Cöli” Lisztérzékenyek Közhasznú Egyesület néven.

Hazánk lakosságának hozzávetőlegesen 1-2%-a lisztérzékeny (coeliákiás).

Egyesületünk célja, hogy segítse a lisztérzékenységgel élőket, akik úgy érzik, egyedül tanácstalanok az állapotukkal kapcsolatban. Életmód-tanácsadást és személyre szabott segítséget nyújtunk, hogy a lisztérzékenységgel együtt is teljes életet tudjanak élni.

Főbb tevékenységeink

- Orvosi előadások szervezése a lisztérzékenységről, jelenlegi kutatások eredményeiről.
- Ismertető, tájékoztató, szórólapok készítése, továbbítása.
- Szakirányú irodalom beszerzése és megismertetése.
- Gluténmentes termékek felkutatása.
- Termékbemutatók szervezése
- Gluténmentes receptek egymás közötti cseréje.
- Folyamatos kapcsolattartás klinikai gasztroenterológusokkal, dietetikusokkal.
- Aktuálisan felmerülő kérdések, problémák megbeszélése.
- Az ország többi lisztérzékeny szervezetével való folyamatos kapcsolattartás, részvétel a testvérszervezetek rendezvényein.
- Éves országos találkozó szervezése Szegeden (Szegedi Gluténmentes Nap – minden év októberében)
- Szorgalmazzuk a szűrővizsgálatok minél fiatalabb korban való elvégzését.
- Tagjainknak illetve családtagjaik részére szabadidős programokat szervezünk.

Mitől puffad a szittyá? És a kalóz?

Laktóz és fruktóz felszívódási zavarok és jellemzőik

Dr. Szúcs Dániel
SZTE Gyermekklinika, Szeged

Az étel adverz reakciók gyakran előforduló problémák mind felnőtt-, mind gyermekkorban. Két főcsoportban immun- és nem immunmediált formákat különböztetünk meg. Szemben az immunológiai folyamathoz köthető coeliákiával, a di- és monoszacharid felszívódási zavarok nem immunmediáltak. Jelentőségük, hogy malabszorpciós kórképekként hasonló, aspecifikus klinikai tüneteket okoznak.

Laktóz bontási zavar esetén a tejcukor emésztetlenül kerül a vastagbélbe, ahol a bélbaktériumok táplálékául szolgál. A bakteriális bontás során rövid szénláncú zsírsavak valamint hidrogén és metán keletkezik, hasfájást, haspuffadást, hasmenést, émelygést, esetenként hányást okozva.

A fruktóz felszívódása a vékonybélben specifikus transzporter molekulához köthető. Mivel a fruktóz önmagában vagy szukrózként széleskörben elterjedt édesítőszer, a nyugati diétával jelentős mennyiségben fogyasztjuk. Amennyiben a fruktóz kínálat meghaladja a felszívó kapacitást, a monoszacharid a vastagbélbe kerülve a laktóz intoleranciához hasonló tüneteket okoz.

Amennyiben szénhidrát felszívódási zavar gyanúja merül fel, hidrogén kilégzési teszt elvégzésével bizonyítható a malabszorpció. A diagnózis felállítása után a megfelelő diéta megválasztásával, gyógyszeres kezeléssel, illetve az esetlegesen a tünetek hátterében álló alapbetegség feltárásával a gasztrointesztinális panaszok megszüntethetők.

**Gyakori felnőttkori dyspepsias panaszok:
IBS? NCGS? Étel intolerancia? Coeliakia?**

**Dr. Lénárt Zsuzsanna
belgyógyász, gasztroenterologus főorvos
SZTE ÁOK**

A felnőtt gastroenterológiai szakrendeléseken megjelenő betegek döntő többsége hasi fájdalomról, görcsről puffadásról, hányingerről, hasmenésről vagy éppen székrekedésről panaszodik. A panaszok sokszor vélt vagy valós módon a táplálkozással, az elfogyasztott élelmi anyagokkal függenek össze. Az elvégzett funkcionális tesztek, laboratóriumi vizsgálatok, endoszkópos és szövettani vizsgálatok eredményeit értékelve tudunk a sokszor nagyon hasonló tünetekkel járó esetek között különbséget tenni, lisztérzékenységet (coeliakiát) igazolni, étel allergiát, intoleranciát véleményezni. Új csoportja az eseteknek a nem coeliakias gluten sensitivitás (NCGS). Továbbra is nagy kihívás az irritabilis bél betegségben szenvedő betegek csoportja.

„10 éves lett a Csipkerózsika program”

Lisztérzékenység-szűrés
Biocard™ lisztérzékenységi gyorstesztel

Pusztai János – ügyvezető CÖDIMED Kft.

A **szűrővizsgálat célja**, a tünet és panaszmentes személyek vizsgálata, a rejtett betegség fennállásának valószínűsítése. A lisztérzékenység kialakulásával kapcsolatos ismeretek alapján kimutatható, hogy a betegség kora gyermekkorban kezdődik, még akkor is, ha a tüneteket sok esetben csak felnőttkorban veszik észre. Ezért fontos, hogy mihamarabb kiszűrjék. A fel nem ismert, vagy nem megfelelően kezelt betegség legfontosabb hosszú távú szövődményének ma további autoimmun betegségek kialakulásának a veszélye tűnik. Kimutatták, hogy ezek előfordulása ugrásszerűen megnő, ha csak felnőttkorban ismerik fel, míg a kora gyermekkorban diagnosztizált és a gluténmentes diétát pontosan betartó felnőtteknél sokkal alacsonyabb.

A szűrőprogram a beiskolázás előtt álló nagycsoportos, óvodás gyermekeket érinti.

Munkatársaink tájékoztatást adnak az óvodák vezetői részére a betegséggel kapcsolatosan, illetve a szűrőprogramról. Ezt követően az óvodákon keresztül tájékoztató anyagokat, illetve szülői beleegyező nyilatkozatokat juttatunk el az érintett gyermekek szülei számára.

A vizsgálat helyben az óvodákban történik, Biocard™ lisztérzékenységi gyorstesztel. Melyet szakemberek végeznek. A szűrővizsgálat eredményéről a szülőt írásban tájékoztatjuk a vizsgálat napján. Pozitív esetben segítünk az orvosi diagnózis mihamarabbi felállításában.

Ha az orvosi diagnózis is megvan, segítjük a családokat a diéta megtanulásában, az önmagukat gondozó életvitel elsajátításában. A szűrésből kikerült családok nehezen akarják elfogadni az életre szóló diétát. Nem estek át a panaszokkal, tünetekkel járó fázison. Valóban nehéz is, hogy az eddig egészségesnek vélt gyermeküket „beteggé tettük”. De ez gyakorlatilag minden betegségcsoportnál felfedezhető, ha szűrésből lesz diagnózis.

Keressük együtt!



BIOCARD™

**lisztérzékenységi
gyorsteszt**

Egyszerű

Megbízható

Otthon is elvégezhető!

*Testelj
egyszer!*

Egy teszttel megváltozhat az életed!

Kapható a gyógyszertárakban, bioboltokban.

www.codimed.hu

Táplálékallergiások a pszichológusnál...? -a gyermek- vagy serdülőkorban felállított diagnózis pszichológiai vetületei

Tóth Anett
tanácsadó szakpszichológus
SZTE ÁOK Gyermek- és ifjúságpszichiátriai Osztály

A táplálékallergia diagnózisa bármely életkorban jelenthet krízishelyzetet az egyén számára. Az állapot tartós, étkezéseinket, szokásainkat, választásainkat, és ennek következtében társas helyzeteinket is potenciálisan befolyásoló voltát elfogadni, új megoldásokat kialakítani és életünkbe beépíteni időigényes, megterhelő feladat. Különösen igaz ez gyermekek, serdülők esetében, akik - életkoruk, személyiségük függvényében - nagyon különböző módon reagálhatnak ebben az élethelyzetben; megoldásaik az életkorukat meghazudtoló, adaptív megküzdési módoktól a teljes tagadásig, lázadásig széles skálán mozoghat, és időben sem feltétlenül állandó. Előadásomban a korosztályt érintő lehetséges nehézségeket gyermekpszichológusi gyakorlatomból hozott esetek mentén igyekszem körüljárni, egyaránt felvázolva a lelki egészség szempontjából jelentkező veszélyeket, illetve a lehetséges megoldási módokat, rendelkezésre álló lehetőségeket és erőforrásokat is.

Gluténérzékeny fogyasztók számára előállított élelmiszerek forgalmazási követelményei

Dr. Bartókné Dr. Lamper Csilla
Osztályvezető CSMKH Élelmiszerlánc-biztonsági és Földművelésügyi Főosztály

A gluténérzékenyek számára az élelmiszerek jelölésén megjelenő, gluténmentességére vagy csökkentett gluténtartalomra vonatkozó információ segítséget adhat a megfelelő élelmiszerek kiválasztásában, és lehetővé teszi, hogy változatos étrendet kövessenek. Egyes gluténérzékenyek képesek lehetnek tolerálni egy adott, korlátozott tartományon belül különböző, kis mennyiségű glutént. Annak érdekében, hogy a piacon mindenki hozzáférhessen az igényeinek illetve érzékenységi szintjének megfelelő élelmiszer-választékhoz, lehetővé kell tenni e korlátozott tartományon belül, különböző mennyiségű glutént tartalmazó termékínálatot. Fontos azonban, hogy a különböző termékeket megfelelő módon jelöljék annak biztosítása érdekében, hogy a gluténintoleranciában szenvedők megfelelően használják azokat.

Az új szabályozást jelent az Európai Parlament és a Tanács 609/2013/EU rendelete, amely 2013. július 20-án hatályba lépett, és 2016. július 20-tól kötelezően alkalmazandó. **Ez az új, specifikus csoportoknak szánt élelmiszerekről szóló rendelet megszünteti a különleges táplálkozási célú élelmiszer fogalmát,** és új keretet hoz létre, amelynek általános rendelkezései csupán néhány jól ismert és pontosan meghatározott olyan élelmiszer-kategóriára vonatkoznak, amelyek nélkülözhetetlenek bizonyos élettani állapotok esetén és/vagy elengedhetetlenek a lakosság egyes jól meghatározott, veszélyeztetett csoportjainál a táplálkozási igény kielégítéséhez. (ezekhez az élelmiszer-kategóriákhoz tartoznak a csecsemők és kisgyermekek számára készült élelmiszerek).

A magyarországi forgalmazás bejelentésére vonatkozó kötelezettség a 36/2004. (IV. 26.) ESZCSM rendelet

(továbbiakban Rendelet) 8. § (1) pontja értelmében még a glutén-érzékenyeknek szánt élelmiszerekre is vonatkozik.

A magyarországi forgalmazás megkezdésének napáig a Rendelet szerint az OGYÉI-be kötelezően bejelentendők glutén-érzékenyeknek szánt különleges táplálkozási célú élelmiszerek.

Az élelmiszerek jelölésére, megjelenítésére és reklámozására vonatkozó általános előírásokat a különleges élelmiszerek esetében az alábbi kiegészítésekkel kell alkalmazni:

- a megnevezéséhez kapcsolódóan fel kell tüntetni a termék különleges táplálkozási jellemzőit.
- a különleges élelmiszer csak előre csomagolt formában hozható kereskedelmi forgalomba a végső fogyasztó számára. A csomagolásnak teljes mértékben be kell fednie a terméket.(egyedi engedély eltérésre)

Glutén-érzékenyeknek szánt különleges táplálkozási célú élelmiszerek listája a

https://www.ogyei.gov.hu/gluten_erzekenyeknek_szant_elelmiszerek/ honlapon elérhető.

A gluténérzékenyek számára alkalmas élelmiszerek jelölésének szabályozása a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló 1169/2011/EU rendelet hatálya alá került. A gluténérzékenyek számára alkalmas élelmiszerek jelölésének szabályozása a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló 1169/2011/EU rendelet hatálya alá került, és így már nem tekintendők különleges táplálkozási célú élelmiszereknek. Az általános jelölési elemek közül az allergének feltüntetési szabályai kiemelendők, figyelemmel arra, hogy azok egészségügyi kockázatot hordoznak.

Fentiek értelmében az elvárások a következők:

- Kötelező feltüntetni minden olyan, allergiát vagy intoleranciát okozó, a II. mellékletben szereplő anyagot vagy terméket (pl. glutént tartalmazó gabonafélék, azaz búza, tönkölybúza vagy khorasan búza, rozs, árpa, zab, illetve hibridizált fajtáik, valamint a belőlük készült termékek), amely a késztermékben jelen van, akár megváltozott formában is.

- Nevét olyan szedéssel – betűtípussal, stílussal vagy háttérszínnel – kell kiemelni, amely azt egyértelműen elkülöníti a többi összetevőtől.

Az allergént jelölni kell minden összetett összetevőnél!

A fogyasztóknak az élelmiszerek gluténmentessége vagy csökkentett gluténtartalma tekintetében nyújtott tájékoztatásra vonatkozó követelményekről szóló 828/2014/EU végrehajtási rendelet **2016. július 20-tól kötelezően alkalmazandó**.

A rendelet melléklete szerint az élelmiszerek gluténmentességére vagy alacsony gluténtartalmára vonatkozó, megengedett kijelentések:

- A „gluténmentes” kijelentés csak abban az esetben használható, ha az élelmiszer a végső fogyasztónak értékesített formájában legfeljebb 20 mg/kg glutént tartalmaz.
- A „nagyon alacsony gluténtartalmú” kijelentés csak abban az esetben használható, ha az élelmiszer – amely egy vagy több, búzából, rozsból, árpából, zabból vagy ezek keresztezett változataiból származó összetevőből áll, vagy ilyen összetevőt tartalmaz, amelyet különleges eljárással úgy állítottak elő, hogy a gluténtartalmat csökkentsék – a végső fogyasztó számára értékesített formájában legfeljebb 100mg/kg glutént tartalmaz.
- A zabot tartalmazó élelmiszerekre vonatkozó kiegészítő követelmények: A gluténmentesként vagy nagyon alacsony gluténtartalmúként megjelölt élelmiszerekben csak olyan zab használható, amelynek termesztése, előkészítése és/vagy feldolgozása során kifejezetten kerülték a búzával, rozssal, árpával vagy ezek keresztezett változataival való szennyeződést, és amelynek gluténtartalma legfeljebb 20 mg/kg.
- A fentiekben említett, élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatást a következő kijelentések kísérhetik: „gluténérzékenyek is fogyaszthatják” vagy „coeliakiában szenvedők is fogyaszthatják”.

Az, élelmiszerrel kapcsolatos tájékoztatást a következő kijelentések kísérhetik: „kifejezetten gluténérzékenyek számára készült” vagy „kifejezetten coeliakiában szenvedők számára készült”, amennyiben az élelmiszert kifejezetten úgy gyártották, készítették elő és/vagy dolgozták fel, hogy:

- az élelmiszer glutént tartalmazó egy vagy több összetevőjének gluténtartalmát csökkentették
- a glutént tartalmazó összetevőt más, természetes módon gluténmentes összetevővel helyettesítették

Az élelmiszer előállítók egyre inkább jogkövető magatartást tanúsítanak, de előfordulhatnak minőségi (összetételi) vagy biztonsági hibák. A fogyasztók, amennyiben megalapozott gyanújuk van arra vonatkozóan, hogy a gluténmentes termék nem az előírások szerinti összetételi jellemzőkkel bír, közérdekű bejelentést tehetnek az alábbi szerveknél:

- 1, NÉBIH ingyenesen hívható zöldszáma (06-/80-263-244)
- 2, valamennyi megyei Kormányhivatal élelmiszerlánc-felügyeletét ellátó főosztályánál
- 3, valamennyi Kormányhivatal Járási Hivatalának Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Osztályánál

Gondtalan üdülés a táplálékallergiásoknak Hévízen a Hunguest Hotel Heliosban!

Magyarországon ezidáig egyedülálló módon a szállodában speciális ételeket kínálnak liszt-, laktóz-, tejfehérje-, tojás-, élesztő-, szójaérzékenyeknek, diabéteszeseknek, valamint natív cukormentes, zsír és fehérjeszegény ételek is megtalálhatóak a büféasztalon.

A Hunguest Hotel Heliosban évente több alkalommal kerülnek megrendezésre a 3 napos gluténmentes főzőtanfolyamok, melyek keretében az érdeklődők a szálloda olimpiai és világbajnok séfjétől és cukrászától és táplálékallergiás termékeket gyártó cégektől tanulhatják meg a helyszínen, hogyan lehet úgy elkészíteni az ételeket, süteményeket a cöliakiások, cukorbeteg, fehérje- és laktózérzékenyek számára, hogy azok ízletesek is legyenek.

Főzőtanfolyamainkról és táplálékallergiások számára elkészített süteménylapunkat keresse:

www.hunguesthotels.hu/glutenmentes

További információ:

Hunguest Hotel Helios

8380 Hévíz, Vörösmarty u. 91.

Tel.: 06 83 342 895

E-mail: reserve@hotelhelios.hunguesthotels.hu

Web: www.hotelhelios.hunguesthotels.hu



HUNGUEST HOTEL

HELIOS

H É V Í Z

★★★ SUPERIOR

Schär Gluténmentes élelmiszerek

A Schär már több mint negyedszázada folyamatosan gondoskodik arról, hogy a gluténérzékenységben szenvedők Európa bármely pontján gondtalan életet élhessenek, ízletes ételeket fogyaszthassanak. Kifejezetten színes választékban kínálunk értékes és természetesen gluténmentes termékeket ellenőrzött alapanyagokból, kiváló minőségben, élvezetes ízekkel. Hogy mindezeket tudjuk teljesíteni, Dr. Schär már régóta költ a kutatásra, és saját kutató-fejlesztő központot hozott létre. Az itt nyert felismerések - a piackutatásból és a vásárlókkal folytatott állandó párbeszéből származó eredményekkel együtt - befolyásolják a termékek fejlesztését. Csak így lehetséges állandóan korszerűnek maradni és a coeliakiásoknak folyamatosan vonzó, innovatív termékekkel segíteni táplálkozási gondjaik megoldásában. Schär termékeinket táplálékallergia boltokban, reformboltokban és a Tesco, Spar, Auchan, DM, Metro, Aldi üzleteiben lehet megvásárolni.

A Schär a coeliakiával kapcsolatosan nem csak termékeivel segít. Európa szerte támogatjuk az orvosokat és táplálkozási szaktanácsadókat a lisztérzékenység diagnózisának felállításában és az érintetteket táplálkozási tanácsokkal látjuk el. A coeliakiásokat pedig információkkal és különféle szolgáltatásokkal igyekszünk segíteni.

A Schär Club honlapunkon működik, melynek címe www.schaer.com. Első kézből értesülhet az újdonságokról, RSS szolgáltatásról, több mint 650 recept közül választhat, kérdések és szakértői válaszok, egész Európára üzletkereső, fogyasztói tapasztalatok és számos egyéb érdekesség várja. Szolgáltatásaink mindenki számára ingyenesek és tartalmaznak egy ingyenes kezdősomagot is, melyet a táplálkozási tanácsadótól kapott Taste-it kártyával a Schär Clubon keresztül lehet megrendelni.



Best in Gluten Free



A TÁPLÁLÉK ALLERGIA CENTRUM SZERETETTEL VÁRJA ÖNÖKET ÜZLETEIBEN!

Itt egy helyen kínálunk a lisztérzékenyeknek, tej-, tojás-, szőjaallergiásoknak, fenilketonuriásoknak, galaktozémiasoknak, vese- és cukorbetegeknek kóstolóval egybekötött termékbemutatót, vásárlási lehetőséget több, mint 1000 termék kínálatával alacsony árakon!

Több termék (lisztek, süteményporok, sütemények) kizárólagos forgalmazói vagyunk! Új, saját sütésű friss kenyerek, pékáruk és cukrászsütemények kaphatók különleges ízekben is.

A galérián tea, cappuccino, frissen őrölt kávé, jeges italok és üdítők, gluténmentes hot dog, hamburger, toast szendvics, pizza és egyéb finomságok kaphatók!

Termék- és árlistánk megtekinthető a www.taca.hu weboldalon, továbbá az új, interaktív fórum sok hasznos információt nyújthat, illetve felteheti kérdéseit szakértőinknek!

1133 Budapest, Vág utca 5.

(Néhány percre az M3 (kék) metró Dózsa György úti megállójától.)

+36(1)788-4574
+36(30)556-0957
budapest@taca.hu
Webáruház: www.taca.hu

Vidéki üzleteinkben is azonos feltételekkel várjuk kedves vásárlóinkat!
ingyenes dietetikai tanácsadás, termékbemutató, kóstoló, alacsony árak

Békéscsaba, Lázár utca 3. ☎ +36(30)966-8565

Debrecen, Bethlen utca 10-12. ☎ +36(30)557-0817

Győr, Jereváni út 53. ☎ +36(30)555-2653

Szeged, Tavasz utca 11/A. ☎ +36(30)557-1217

Veszprém, Budapesti utca 7. ☎ +36(30)557-0779

Próbálja ki új, interaktív fórumunkat, a forum.taca.hu oldalon!

FE-MINI

termékcsalád teljesen gluténmentes termékeket jelent, így gluténmentes diétában kedvezően alkalmazható!

Termékajánlatunk a következő:

- **kenyérpor,**
- **száraztészták (cérnametélt, tarhonya, nagykocka, kiskocka, spagetti, vékony metélt, széles metélt, vékony cső, vastag cső, sárga rizsszem alakú tészta),**
- **fehér rizsszem alakú tészta**
- **galuskapor,**
- **pudingporok (kakaós, vaníliás, málna, mangó, eper ízű), zsemlemorzsa, süteményporok (vaníliás és mézes ízű),**
- **tojáshelyettesítő por,**
- **sajtos stangli**

Elkészítésükhöz receptek és egyéb bővebb információk letölthetők a www.gabonakutato.hu weboldalról.

A termékcsalád GLS utánvételes csomagküldéssel az alábbi címen rendelhető, ill. vásárolható meg munkaidőben:
Gabonakutató Nonprofit Kft. 6726 Szeged, Alsó Kikötő sor 9.,
bejárat a Herke u. felől.

telefon: +36 62 4352 35 mellék: 2146,

e-mail: lisztlabor@gabonakutato.hu



dialsi®

a te gluténmentes tésztaid

*csak
kukoricából és
nyliszt*

*szízek jobban a
tészta maradnak*

*hagyományos
gyártás*



-  citrini
-  caserecce
-  penne
-  maccheroni
-  gnocchetti
-  fusi
-  rigatoni
-  mezze mariche
-  mezze penne
-  stelline

nem tartalmaz adalékanyagokat

dialcos

www.dialsi.it • info@dialcos.it

100% bio

GLUTÉNMENTES PIZZA

100% íz 0% glutén



Mi itt a Pizza Monkey-nál több mint fél éven át szinte mindennap kísérleteztünk, próbálkoztunk, dolgoztunk azon, hogy egy kompromisszum nélküli gluténmentes pizzatésztát tudjunk készíteni.

Úgy gondoljuk megalkottuk a tökéletes receptet! Felemelő és egyben megható érzés volt egy 20 év körüli kishölgy szavait hallani, aki azt mondta, hogy "életemben most először eszek pizzát dobozból". Ekkor tudtuk hogy megérkeztünk és végre a nagyközönség elé állhatunk! Április óta közel 10000 vásárlónk volt, és nem csak szegediek! Többen jöttek a megye városaiból és az ország különböző pontjairól, volt aki csak azért választotta városunkat nyaralási helyszínnek mert itt van gluténmentes pizza.

Lisztérzékeny vásárlóink egytől egyig meg voltak elégedve, rengeteg visszatérő és törzsvendégünk van már és soha semmilyen tünet nem jelentkezett náluk, köszönhetően az előírásoknak megfelelő teljesen különálló konyháknak ahol minden lépés szigorúan szabályozva és ellenőrizve van.

Dietetikusunkkal folyamatos innovációkat készítünk elő, hogy a jövőben kiszélesítsük a palettánkat egyéb gluténmentes ételekkel és desszertekkel is.

A pizza tészta recept szigorúan titkos, de itt vannak a főbb összetevők: rizsliszt, burgonya liszt, kukoricakeményítő, dextróz, só, guarmag, lupin fehérje, szőlőcukor, almarost, E471, E464, E575, víz, élesztő, cukor. Külön kiemelnénk, A pizzáinkat laktózmentes sajttal is elkészítjük mivel sajnos tudjuk, hogy a lisztérzékenység és a laktóz intolerancia kéz a kézben jár!



WWW.PIZZAMONKEY.HU

[f FACEBOOK.COM/PIZZAMONKEY.HU](https://www.facebook.com/pizzamonkey.hu)



Mester Család

ÜZEMÜNKBEN KIZÁRÓLAG
GLUTÉNMENTES ÉLELMISZEREKET KÉSZÍTÜNK!

- *Kenyér, kakaós csiga, kiflik, pizzalap*
- *Levesporok, szósok, ételízesítő*
- *Lisztek, galuskapor, süteményliszt*
- *Pudingporok*
- *Mélyhűtött lekváros táska, csigák, szilvás gombóc, krokett*
- *Cukrászsütemények, torták*
- *Rétesek, piték, krémes*



**Regisztráljon honlapunkon,
elküldjük receptgyűjteményünket!**

Optimum Kkt. • 6500 Baja, Kálmán király u. 15. • Tel.-Fax: 79/322-040
www.mestercsalad.hu info@mestercsalad.hu

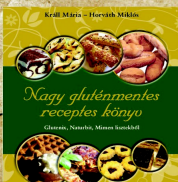
**Minden boltunkban kaphatók gyorsfagyasztott félkész és késztermékek, valamint
a boltban készre sütött pékáruk és sütemények.**

Pécs, Somogyi B.u.7.	30/836 4861
Szeged, Gogol u.3.	30/841 2558
Debrecen, Kandia u. 1.	30/363 4639
Miskolc, Nagyváthy u. 3.	30/434 9852
Baja, Kálmán király u. 15.	30/464 9112
Zalaegerszeg, Berzsenyi út 20.	30/328 5491
Budapest IX.kerület, Dandár u 22.	30/608 8377
Kecskemét, Jókai u. 20.	30/5750773



HUNORGANIC Kft.

2040 Budaörs, Törökbálinti u. 23.
Tel.: 06 30 425 3853 ° 06 21 3033 426 ° Fax: 06 21 3033 428
E-mail: rendeles@kenyersutes.hu
Webáruházunk: www.kenyersutes.hu



Már kapható az új receptes könyvünk!



GLIADINO

Pasta d'oro



Magyaros és mediterrán fasírtpor.



Mimen palacsintapor és panírozókeverék.

Termékek ételallergiások számára.

Pharmacoidea Kft.

A világ legnagyobb gyógyszerfejlesztési programjában, az **Innovative Medicines Initiative**-ben folytatott gyógyszerfejlesztési projektjeink mellett nagy hangsúlyt helyezünk a **természetes gyógynövény alapú termékek** fejlesztésére, melyek természetes módon, a gyógyszerekre jellemző mellékhatások nélkül segítik az egészség megőrzését. A modern kor tudományának legújabb eredményeit a hagyományos keleti orvoslás tanaival társítva **MentalFitoTM** néven új növényi hatóanyag keveréket fejlesztettünk ki.

Célunk, hogy a tudományos vizsgálatokban már hatékonyak bizonyult gyógynövénykeverékeink változatos termékformákban – így hagyományos kapszulás kiszereleéstől a természetes porkeverékeken át a **hagyományos élelmiszerekig** (tészták, pékáruk) – is elérhetőek legyenek a fogyasztók számára. Az ilyen mértékű tudatossággal és tudományos igényességgel kifejlesztett egészségvédő termékcsalád jelenleg egyedülálló a piacon.



Pharmacoidea Kft. | H-6726 Szeged, Derkovits fasor 7-11.
M +36 70 776 4621



Gluténérzékeny.hu

Tudjon meg mindent a gluténérzékenységről:

- tünetek,
- vizsgálatok,
- életmód tanácsok,
- diéta.



Laktózérzékeny.hu

Tudjon meg mindent a tejfehérje allergiáról
és a laktóztoleranciáról:

- tünetek,
- vizsgálatok,
- életmód tanácsok,
- receptek.



Te(L)jes megoldás ételallergiásoknak!



Éljen te(L)jes életet! Termékcsaládunkkal otthon, természetes anyagokból készítheti el egészséges ételeit.

Magtej, növényi tejszín, joghurt, tofu, préselt zöldség / gyümölcsle... és számtalan más lehetőség, amiben segítségére leszünk. Étkezzen egészségesen olyan alapanyagokból, amiket Ön válogat össze és tartósítószer nélkül frissen készíthet, fogyaszthat el.

Éljen tejes életet!

flora-natura.hu | info@flora-natura.hu
www.facebook.com/FloraNaturaEgeszseggazdin
+36 30 - 299 8169





Pékmanufaktúra



A debreceni, Glulu - gluténmentes pékmanufaktúra, a kelet-magyarországi régióban egyedülálló vállalkozás, mely ételallergiások számára nyújt megoldást a mindennapi étkezésben. A glutén-, és laktózmentes Glulu pék- és cukrásztermékek válogatott, minőségi és természetes alapanyagokból készülnek.

Saját fejlesztésű lisztkeverékeinket cirok-, hajdina- és barna rizsliszt hozzáadásával készítjük, melyek magas rosttartalmuknak köszönhetően, jótékonyan hatnak az emésztésre.

Minden termékünk glutén-, és laktózmentes, de készítünk tej, tojás, cukor, illetve teljesen allergénmentes termékeket is.

Pékmanufaktúránk kézműves jellegének köszönhetően, minden termékünk rengeteg szeretettel, és gondoskodással készül, melyek kiválóan illeszthetők gluténmentes és egyéb diétákba, de ajánljuk a tudatos táplálkozást és életmódot követők számára is!

Nagy hangsúlyt fektetünk a szakmai fejlődésünkre, figyelemmel kísérvük a szegmens változásait.

Nyitottak vagyunk minden, a tevékenységünkhöz kapcsolódó együttműködésre. Jó kapcsolatot ápolunk a LÉOE-vel, a Magyar Pékszövetséggel és más helyi szakmai szervezettel, ezzel is erősítve a szakmai megítélésünket.

Jelenleg a keleti régió nagyvárosaiban és Budapest több pontján is kaphatóak a Glulu termékek, azonban szeretnénk viszonteladói körünket fejleszteni. A folyamatos innováció, valamint a termékfejlesztés révén, fagyasztott termékeinkkel, saját lisztkeverékeinkkel, egyre szélesebb kört tudunk kiszolgálni.

Célunk, minél több népszerű szaküzletben megjelenni, az ország egész területén, ezért minden régióból szívesen vesszük viszonteladói partnerek jelentkezését.

Amennyiben érdekesnek találja cégünket és termékkínálatunkat, keressen minket bizalommal!

Glulu Pékmanufaktúra Kft.

Cím: 4225 Debrecen, Gönczy Pál utca 50-52.

Tel: +36 20 333 7253

Email: bela.goblyos@glulu.hu

www.facebook.com/glulupekmanufaktura

www.instagram.com/glulu_pekmanufaktura

Gluténmentes ropogtatnivalóra
vágysz?

TORTOLINES



- ✓ Gluténmentes
- ✓ Tartósítószer-mentes
- ✓ Színezékmentes

TORTOLINES.HU

Hello
Vita

AZ ELÉRHETŐ EGÉSZSÉG



HelloVita

TÁMOGATÓINK:

Szeged Megyei Jogú Város Önkormányzata



Gluténérzékeny.hu



Laktózérzékeny.hu



CHIPS LEMONDÁSOK NÉLKÜL



AZ ELÉRHETŐ EGÉSZSÉG



Pekmanufaktúra



XIV. SZEGEDI GLUTÉNMENTES NAP

2016. október 8.

- 9:00– Megnyitó **Joób Márton**, a SZMJV Foglalkoztatási, Szociális és Sportbizottság elnöke, valamint **Pappné Berki Beáta**, az Egyesület elnöke
- 9:10– **Balázs Ágnes** titkár: A „CÖLI” Lisztérzékenyek Egyesülete 15 éve
- 9:20– **Prof. Dr. habil. Várkonyi Ágnes** (SZTE ÁOK), Csecsemő- és gyermekgyógyász, gasztroenterológus: Együnk-e glutént?
- 9:40– **Prof. Dr. Korponay-Szabó Ilma** (Heim Pál Gyermekkórház) gasztroenterológus főorvos, egyetemi tanár:
A korrekt coeliakia diagnózis ismérvei
- 10:00– **Dr. Szűcs Dániel** egyetemi tanársegéd (SZTE ÁOK) gyermekgyógyász, gasztroenterológus:
Mitől puffad a szittyá? És a kalóz?
- 10:20– **Dr. Lénárt Zsuzsanna** belgyógyász, gasztroenterológus főorvos (SZTE ÁOK): Gyakori felnőttkori dyspepsias panaszok: IBS?NCGS? Étél allergia? Coeliakia?
- 10:40– **Dr. Román Rita** gyermekgyógyász pulmonológus (SZTE ÁOK):
Búzaallergia, gyakori légúti betegségek, allergiák
- 11:00– Ebédszünet
- 11:40– **Dr. Csoma Zsanett Renáta** gyermekbőrgyógyász, allergológus egyetemi adjunktus (SZTE ÁOK):
Gluténérzékenység a bőrgyógyászatban: dermatitis herpetiformis
- 12:00– **Vajda-Nagy Erika** dietetikus (Heim Pál Gyermekkórház)
Coeliákia – tények és tévhitek
- 12:20– **Pusztai János** ügyvezető (Cödimed Kft.):
10 éves lett a Csipkerózsika Program
- 12:40– **Tóth Anett** tanácsadó szakpszichológus (SZTE ÁOK):
Táplálékallergiások a pszichológusnál...? -mA gyermek- vagy serdülőkorban felállított diagnózis pszichológiai vetületei

13:00– **Dr. Bartókné Dr. Lamper Csilla** osztályvezető (CSMKH
Élelmiszerlánc-biztonsági és Földművelésügyi Főosztály) –
Gluténérzékeny fogyasztók számára előállított élelmiszerek
forgalmazási követelményei.

14:00 – Kerekasztal-beszélgetés

- **Kiss Dóra** (Gluténmentes élet blog)
- **Csermely Gergely** (Gluténérzékeny.hu és Laktózérzékeny.hu)
- **Kiss Mona** (Mona - Élet Az Ételallergiával)

A rendezvény ideje alatt kiállítóink kóstolókkal, árubemutatókkal várják a kedves érdeklődőket, a gyerekek számára kézműves foglalkozásokat szervezünk.

Kiállítóink:

- Pizza Monkey
- Dr. Schär
- Táplálék Allergia Centrum
- Hunguest Hotel Helios Hévíz
- Gluténmentes kürtőskalács
- Gabonakutató Nonprofit Kft.
- Pharmacoidea Kft.
- Hunorganic Kft.
- Optimum Kkt.- Mester Család
- Gluglu Pékmanufaktúra Kft.
- Tortolines
- Flora Natura Kft.

Szűrővizsgálatok:

- Biocard Coeliakia teszt (Pusztai János ügyvezető, Cödimed Kft.)
- Ingyenes vércukorszint mérés (Berki Viola, a Tisza-parti Cukorbeteg Közhasznú Egyesületének elnöke)