

Tytuł: Rola FODMAP w zaburzeniach czynnościowych przewodu pokarmowego Część 1.
Nietolerancja FODMAP. Patomechanizmy i obraz kliniczny / FODMAP and functional gastrointestinal disorders Part 1. FODMAP intolerance. Pathophysiology and clinical picture

Słowa kluczowe: MONOSACHARYDY ALKOHOLE WIELOWODOROTLENOWE DISACHARYDY
FERMENTACJA OLIGOSACHARYDY ZABURZENIA CZYNNOŚCIOWE PRZEWODU POKARMOWEGO
FODMAP

Keywords: DISACCHARIDES FERMENTATION FUNCTIONAL DISORDERS OF GASTROINTESTINAL
TRACT MONOSACCHARIDES OLIGOSACCHARIDES POLYOLS FODMAP

Autorzy:

Elżbieta Cyrta-Jarocka - Klinika Pediatrii, Gastroenterologii i Żywienia, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski, Wojewódzki Specjalistyczny Szpital Dziecięcy, Olsztyn

Katarzyna Eufemia Przybyłowicz - Katedra Żywienia Człowieka, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski, Olsztyn

Hanna Nosek - Klinika Pediatrii, Gastroenterologii i Żywienia, Uniwersytet Warmińsko-Mazurski, Wojewódzki Specjalistyczny Szpital Dziecięcy, Olsztyn

Streszczenie:

Akronim FODMAP określa węglowodany: monosacharydy, oligosacharydy (w tym disacharydy) i alkohole wielowodorotlenowe, charakteryzujące się ograniczonym trawieniem lub wchłanianiem oraz szybką fermentacją, głównie w jelicie grubym. FODMAP występują powszechnie w pokarmach, a ich spożycie powoduje dolegliwości ze strony przewodu pokarmowego. Artykuł przedstawia informacje na temat budowy chemicznej, źródeł pokarmowych, mechanizmów zaburzeń trawienia i wchłaniania FODMAP oraz udziału tych związków w patogenezie zaburzeń ze strony przewodu pokarmowego.

Abstract:

FODMAP are widespread in the diet and comprise monosaccharides, disaccharides, oligosaccharides and polyols. All dietary poorly absorbed short-chain carbohydrates have similar and additive effects in the intestine. The link between FODMAP intake and gastrointestinal symptoms is well established. This review describes the chemical structure, sources and mechanism of action FODMAP in the gut.