Register

Acarbose 76
Albumin 55
Aleuronschicht 70
Allergene 80
Allergenkarenz 83
Allergie 26, 80
Allergiediagnostik 83
Allergiesyndrom, orales 81
Amylase 50, 53, 73
Amylasehemmer 76
Amylase-Inhibitoren 39, 53, 76
Amylasemangel 73, 74
Amylasepräparat 54
Amylasewirkung, unzureichende 74, 77
Amylose 53
Anämie 50
Anaphylaxie 81
Antikörper 61, 66
– zöliakiespezifische 11, 62, 68, 71
Antikörperbestimmung 59, 61
Antikörpertest 9
Asthma bronchiale 21, 82
Augen, Symptome, allergische 81
Auslassdiät 28

Bäckerasthma 82
Backmehlmischung 18
Backtriebfähigkeit 18
Backtriebmittel 57, 58, 89, 90
– Unverträglichkeit 89
Backwaren
– glutenfreie 64
– Zusatzstoffe 85
Bakterien 27
Ballaststoffe 13, 14, 16, 39, 91
– Lebensmittelzusatzstoffe 41
Ballaststoffunverträglichkeit 52
Bauchschmerzen 11, 13, 21, 67, 78
Bauchspeicheldrüse 73
Bauchspeicheldrüsen-insuffizienz 77
Bauchspeicheldrüsenunter-funktion 73
Beinkrämpfe 13, 22
Belastungsasthma 82
Biopsie 62
Blähungen 52, 66, 67, 76, 78, 89, 90, 91
Blutarmut 9, 50, 66
Blutdruck, hoher 21
Brot 15, 67
– Herstellung 84
– phophatfreies 90
– Substanzen 24
– trockenes 74
– Zusatzstoffe 85
Brotherstellung 16, 68
– Enzyme 88
Brotmehlmischung 89
Brotteig 17

Carragen 66
Cornflakestest 77
^{13}C-Maisstärketest 77

Darm
– Fermentationsreaktionen 76
– Opiatrezeptoren 33
– Resorptionsleistung 32
Darmerkrankung 24, 66
Darmpilze 27
Darmschleimhaut, Lektin 71
Darmspiegelung 9, 13, 24, 62, 71
Darmzotten 10, 57, 62
Darmzottenatrophie 71
Depression 21, 66, 78
Diabetesmedikament 76
Diagnose 24
– Allergie 83
– Nahrungsmittelintoleranz 12
– Zöliakie 38, 59
Dialysepatient 90
Diät
– glutenfreie 10, 59, 62, 63, 82
– glutenreduzierte 38
Diätfehler 63
Dickdarm 27
Dinkel 58
Dumping-Syndrom 75
Dünndarm
– Fehlbesiedelung 26, 78, 91
– Gewebsprobe 62
Dünndarmschleimhaut 57
Dünndarmzotten 62
Durchfall 21, 52, 66, 67
Dysbiose 27

Eisenmangel 9, 50
Eiweißersatz 65
Entlastungsphase, glutenfreie 31, 33
Enzyme 88
Enzymersatztherapie 78
Erbsenlektinunverträglichkeit 96
Erdnussallergie 65
Ernährung, glutenarme 68
Essen
– langsames 78
– schnelles 74

Fehlbesiedelung, bakterielle 26, 28
Fehlgärung 28
Fermentation 76
Fertigmehlmischung 84
Fruchtzucker 25, 87
Fruchtzuckerunverträglichkeit 10
Fruktooligosaccharide 39, 91
Fruktose 25, 87
Fruktosemalabsorption 64

Gärung 76
Gastritis 71
Gastroenterologe 24, 59
Gastroskopie 11
Gereiztheit 21, 66
Getreide
– mahlen 16
– Substanzen 24
Getreideinhaltsstoffe 24
Getreidekorn 23
– Eiweißanteil 18
– Randschichten 17, 52, 53, 76
Getreidesorten
– Eiweißbestandteile 56
– glutenarme 57
Getreidezüchtung 16, 18
Gliadin 55, 65

aus: Ledochowski, Wenn Brot & Getreide krank machen (ISBN 9783830437765) © 2011 Trias Verlag

– Antikörper 68, 82
– Wirkung, krankmachende 57
Globulin 55
Glutamat 64
Glutelin 55
Gluten 9, 30, 57
– Entzugssymptome 33
Glutenbelastung 61
Glutenempfindlichkeit, extreme 64
Glutenentlastungstest 12, 30, 67
Glutenersatz 72
Glutengehalt, Weizen 19, 56
Glutenreduktion 67
Glutenunverträglichkeit 33, 55
Glutenverträglichkeitsschwelle 69
Glutenzusatz 57, 87
Gräser, Allergie 82
Großküche 75
Guarkernmehl 91

Hemizellulose 52
Herzrasen 21
Heuschnupfen 82
Histamin 71, 80
Histaminausschüttung 80
Histaminintoleranz 21
Histologie 62
HLA-Typisierung 68
H_2-Atemtest 12, 25, 26

Infektanfälligkeit 21
Insulinrezeptor 76
Inulin 87, 91
Isoamylase 75

Johannisbrotkernmehl 91
Juckreiz 21, 81

Kalziummangel 50
Kalziumspiegel, niedriger 13
Kalziumtabletten 40
Kantine 75
Kauen, gründliches 74
Kind, Gedeihstörungen 59
Klebereiweiß 30, 55, 70
Kleie 16
Kohlenhydratresorptionsstörung 11
Komponentendiagnostik 83
Konzentrationsstörungen 21, 66, 78
Kopfschmerzen 21, 66, 78
Kost
– glutenfreie 30
– glutenhaltige 61
Kreon 78

Laktose 25, 96
Laktoseintoleranz 10, 57, 64
– sekundäre 27
Lebensmittel
– Ballaststoffgehalt 52
– Phytinsäuregehalt 51
– Zusatzstoffe 41
Leistungsabfall 11
Lektin 65, 70
Lektinunverträglichkeit 71
Lipase 50
Lupinenmehl 65, 96
Lymphozyten, intraepitheliale 62

Magenschmerzen 71
Magnesiummangel 50
Magnesiumspiegel, niedriger 13
Maismehl 65
Maisstärke 77
Malabsorptionssyndrom 59
Mehl 17
– Glutenanteil, hoher 57
– Kalzium 94
– Phytinsäuregehalt 49
– Vitamin C 94
Mehlkörper 70
Mehlstauballergie 82
Menstruation 32
Migräne 21, 78
Mikroorganismen 27
Milchzucker 25, 64
Mineralwasser 89
Morbus Crohn 66, 71
Müdigkeit 11, 21, 54, 66
Mundspeichel 73, 78
Mundtrockenheit 73
Muskelschmerzen 11, 21, 50

Nahrungsergänzungsmittel 43
Nahrungsmittel
– glutenfreie 31
– glutenhaltige 31
– stärkehaltige 74
– Stärke, modifizierte 92
Nahrungsmittelallergie 26, 71, 80
Nahrungsmittelherstellung, industrielle 75
Nahrungsmittelintoleranz 11
Nahrungsmittelunverträglichkeit
– Diagnose 25
– Zyklusabhängigkeit 32
Natriumhydrogenkarbonat 90
Natursauerteig 50, 68, 90
Nicht-Stärke-Polysaccharide 52
Nierenerkrankung 90
Niesattacke 81

Omega-5-Gliadin 81

Pankreasferment 78
Pankreasinsuffizienz 77
Peak-Flow-Meter 82
Pflanzengummi 66
Phosphat 90
Phytase 51
Phytinsäure 16, 17, 39, 43, 49
Phytinsäureunverträglichkeit 13, 50
Pollinose 82
Prick-Test 26
Prolamin 55, 65
Protease 50
Provokationstest 28
Pseudodemenz 22

Quincke-Ödem 21

RAST-Test 26, 83
Reaktion, allergische 80
Reformhaus 96
Refsum-Syndrom 50
Regelblutung 32
Reis 19, 58
Reizdarm 10
Reizdarmsyndrom 11, 21, 76
– glutensensitives 12, 38, 55, 67, 68
  – Behandlung 68
Restless-Legs-Syndrom 22
Roggen 44
– Allergie 82

aus: Ledochowski, Wenn Brot & Getreide krank machen (ISBN 9783830437765) © 2011 Trias Verlag

Roggenbrot 72
Roggenbrotphase 45
Roggenmehl 17

Saccharase 27
Samenkorn 23
Sauerteig 17
Schleimhautschwellung 21
Selbstexpositionstest 28
Selbsttest-Fragebogen 46
Sensibilisierung 80
SIBOS 27, 77, 78
Sodbrennen 71
Sojabohnenlektin 71
Sojamehl 96
Sorbit 25, 87
Sorbitintoleranz 64
Speichelfluss, verminderter 54
Speisesoda 90
Sprue, einheimische 55
Stärke 53
– modifizierte 76, 90
  – Unverträglichkeit 91
  – Zusatzstoff 92
– resistente 73, 75
Stärkeunverträglichkeit 74, 77
Stärkeverdauung 53, 73
Süßhunger 21
Symptome 21, 30
– allergische 80, 83
– Amylasemangel 54
– Backtriebmittel, Unverträglichkeit 90
– Ballaststoffunverträglichkeit 52
– Histaminintoleranz 21
– Phytinsäureunverträglichkeit 50
– Reizdarmsyndrom, glutensensitives 67, 69
– Stärkeunverträglichkeit 78, 91
– WGA-Unverträglichkeit 71
– Zöliakie 59, 66
Syndrom, prämenstruelles 11, 32

Teig, aufgehen 18
Teigführung 17, 50
Teigwaren 67
Test, kinesiologischer 10, 12
T-Helferzellen 80
TH_1-Immunstimulation 76
Transglutaminase 65
Typ-1-Allergie 81

Untersuchung, feingewebliche 62
Urweizen 58

Verdauungsbeschwerden 10, 21, 52, 76
Verdauungsenzyme 49
Verdauungssystem 16
Verdickungsmittel 66
Vergesslichkeit 22
Verstopfung 21, 67
Vollkorn 13, 14, 16, 53
Vollkorn-/Ballaststoff-Test 39
Vollkornbrot 76
Vollkornphase 40
Vollkornprodukte 39, 51
Vollwertkost 13

Warmhaltezeit, lange 75
Weißbrot 50, 71
Weißmehlphase 40, 43
Weizen 44
– Allergie 81
– glutenarmer 58
– Glutengehalt 19
Weizenallergene 83
Weizenallergie 10
Weizenkeimlektin 71
Weizenmehl 72
Weizenmehlersatz 65
Weizenphase 44
Weizensorten, Glutengehalt 56, 58
WGA-Unverträglichkeit 71
– Behandlung 72
Wundheilungsstörung 50

Zein 65
Zellulase 53
Zellulose 52, 53
Zinkmangel 50
Zöliakie 55, 57
– Diagnose 38, 59
– echte 19, 63
– klassische 9, 10, 62
– latente 61, 62
– Marker, genetische 68
– Non-Responder 63
– stille 59
– stumme 62
– Symptome 60
– Therapie 63
– Weizenkeimlektin 71
Zottenatrophie 62
Zuckeraustauschstoff 65
Zusatzstoffe 84

SERVICE

hat Ihnen dieses Buch weitergeholfen? Für Anregungen, Kritik, aber auch für Lob sind wir offen. So können wir in Zukunft noch besser auf Ihre Wünsche eingehen. Schreiben Sie uns, denn Ihre Meinung zählt!

Ihr TRIAS Verlag
E-Mail-Leserservice: heike.schmid@medizinverlage.de
Lektorat TRIAS Verlag, Postfach 30 05 04, 70445 Stuttgart, Fax: 0711 - 8931 - 748

aus: Ledochowski, Wenn Brot & Getreide krank machen (ISBN 9783830437765) © 2011 Trias Verlag