

'INFLECTRA' (HOSPIRA) MANTIENE LA SEGURIDAD EN LA ENFERMEDAD INFLAMATORIA INTESTINAL

Infliximab, el primer anticuerpo monoclonal (mAb) biosimilar aprobado en el mundo y registrado por Hospira con el nombre de 'Inflectra', mantiene la calidad, eficacia y seguridad en la enfermedad inflamatoria intestinal (EII) similar a las de su producto biológico de referencia 'Remicade'.

Así lo han mostrado datos de un estudio independiente, prospectivo y realizado a nivel nacional en Hungría, actualmente en curso, presentados en el marco del Congreso de Enfermedades Inflamatorias Intestinales de la Organización Europea de Enfermedad de Crohn y Colitis (ECCO-ibd). Así, se ha comprobado que la respuesta en los pacientes tratados con 'Inflectra' fue similar a la esperada con el producto de referencia 'Remicade' en lo que respecta a la inducción y mantenimiento de la remisión en la enfermedad de Crohn (EC) y en la colitis ulcerosa (CU).

Además, y tras analizar a los primeros 90 pacientes tratados con 'Inflectra' (57 con EC y 33 con CU), se observaron reducciones significativas de indicadores validados de la actividad de la enfermedad en comparación con los valores basales después de dos y seis semanas de tratamiento. Las concentraciones de proteína C reactiva (PCR), un marcador de la inflamación, también disminuyeron durante el tratamiento de inducción

para la CU1.

Cuatro de los 90 pacientes presentaron una reacción alérgica al tratamiento aunque todos ellos habían recibido previamente medicamentos anti-TNF1. "Los resultados del estudio obtenidos hasta ahora confirman claramente la eficacia clínica y la seguridad infliximab biosimilar tras su lanzamiento en el mercado húngaro el año pasado. Las tasas de inducción y mantenimiento de la remisión en los pacientes tratados con 'Inflectra' son exactamente las mismas que cabría esperar con 'Remicade', y no se han observado nuevos problemas de seguridad", ha comentado uno de los fundadores del Grupo Húngaro para el Estudio de la EII y director del mismo, Peter Lakatos.

ELEVADO COSTE DE 'REMICADE' Asimismo, el vicepresidente de asuntos médicos de Hospira para Europa, Oriente Medio y África, Paul Audhya, ha señalado que 'Remicade' es un tratamiento "consolidado y vital" para los pacientes con EII, pero su "elevado coste" puede impedir que pacientes de toda Europa que lo necesitan accedan a él y retrasar el tratamiento. Por ello, Audhya ha comentado que el lanzamiento de medicamentos biosimilares como 'Inflectra' constituye una "oportunidad" para reducir el "elevado" coste de los tratamientos biológicos y ofrecer a los pacientes acceso a un tratamiento más asequible y en



el

momento oportuno de la misma calidad, seguridad y eficacia.

"Este conjunto de datos, obtenidos bajo el marco de trabajo riguroso del Registro Nacional de Hungría, representa un hito para Inflectra y constituye otra validación más de la vía arraigada de aprobación de los medicamentos biosimilares en la EU, y en particular del principio de extrapolación, fundamental para el concepto de los biosimilares", ha apostillado.

Los datos presentados proceden de una red de centros de toda Hungría y llevan recopilándose desde que 'Inflectra' se lanzó en el mercado húngaro en mayo de 2014. En el estudio se está haciendo un seguimiento a pacientes con EC durante 108 semanas y a pacientes con CU durante 54 semanas tras recibir un tratamiento de inducción con Inflectra1.

En el registro húngaro se seguirá reclutando a pacientes para hacer una evaluación más extensa del uso de Inflectra en la EII en varios estudios en curso en los que se están evaluando la seguridad, el cumplimiento terapéutico, los resultados a largo plazo y el coste del producto en poblaciones de pacientes adultos y pediátricos.

EUROPA PRESS | MADRID

ALGUNOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PUEDEN PROMOVER LA OBESIDAD O LA COLITIS ULCEROSA

R. I. @abc_salud / MADRID

Presentes en alimentos como salsa preparada, mahonesas, chocolate, etc. podrían alterar la flora intestinal

Algunos compuestos que se añaden a los alimentos procesados para mejorar su textura y prolongar su vida útil podrían ser responsables, al menos parcialmente de enfermedades como la obesidad, la colitis ulcerosa o el síndrome metabólico. La clave, asegura una investigación que se publica en «Nature», podría estar en **cómo alteran la composición de la microbiota intestinal** (el término flora intestinal se refiere a la población de 100 billones de bacterias que habitan en el tracto intestinal) e inducen así inflamación intestinal.

La relación entre nuestras bacterias y la progresión de enfermedades como la diabetes o la obesidad no es desconocida. Ahora, lo que ha visto el equipo de la **Universidad Estatal de Georgia** (EE.UU.), formado por Benoît Chassaing y Andrew Gewirtz, es que la microbiota intestinal está alterada en enfermedades como la colitis ulcerosa o el síndrome metabólico. Y, en su opinión, **los emulsionantes podrían ser responsables de esta alteración y del aumento de la incidencia de estas enfermedades**. Por ejemplo, la enfermedad inflamatoria intestinal (EII), que incluye la enfermedad de Crohn y la colitis ulcerosa, afecta a millones de personas, mientras que el síndrome metabólico es un grupo de trastornos relacionados con la obesidad muy comunes que pueden conducir a diabetes tipo 2 y enfermedades hepáticas o cardiovasculares. La incidencia de ambas se ha incrementado desde la mitad del siglo XX.

Inflamación

Y, apunta Gewirtz, una característica fundamental de estas plagas modernas es la alteración de la microbiota intestinal de una manera que favorece la inflamación. «El espectacular incremento de estas enfermedades se ha producido a pesar de la genética humana, lo que sugiere un papel fundamental de los factores ambientales», señala Chassaing. Y, añade, no hay que olvidar que «la comida interactúa directamente con la flora intestinal, por lo que pensamos que algunos compuestos de la alimentación actual podrían estar promoviendo la inflamación en las bacterias intestinales».

Para demostrar su teoría, los expertos diseñaron un estudio en ratones. Así, dividieron

a los animales en dos grupos y administraron dos emulsionantes muy comunes, polisorbato 80 y carboximetil celulosa, a dosis que imitaban el consumo de los numerosos emulsionantes que se incorporan en casi todos los alimentos procesados. Y con el tiempo observaron que **el consumo de los emulsionantes alteraba la composición de especies de la flora intestinal y las transformaba en más pro-inflamatoria**.

En concreto, explican en el artículo, la microbiota alterada había mejorado la capacidad de digerir y de infiltrarse en la capa de moco denso que recubre el intestino, que normalmente está, en gran medida, desprovista de bacterias. Y dichas alteraciones de las especies bacterianas produjeron bacterias que expresan más flagelina y lipopolisacárido, que puede activar la expresión génica pro-inflamatoria del sistema inmune.

La incidencia de la enfermedad inflamatoria y del síndrome metabólico se ha incrementado desde la mitad del siglo XX

Además, los investigadores comprobaron que estas alteraciones en las bacterias promovían la colitis crónica en ratones genéticamente propensos a este trastorno, debido a un sistema inmune anómalo. Sin embargo, en ratones con sistemas inmunitarios normales, los emulsionantes indujeron una inflamación intestinal leve y el síndrome metabólico, que se caracterizan por el aumento en el consumo de alimentos, obesidad, hiperglucemia y resistencia a la insulina.

Los efectos del consumo de emulsionantes, no obstante, desaparecían en los ratones libres de gérmenes, es decir, que carecen de microbiota. Pero cuando trasplantaron la microbiota de los animales que recibieron emulsionantes a los libres de gérmenes vieron que se transferían algunos parámetros de inflamación de bajo grado y el síndrome metabólico, lo que indica un papel clave de la microbiota en la mediación de los efectos adversos de los emulsionantes.

Los investigadores se encuentran analizando otros emulsionantes adicionales y diseñando experimentos para investigar cómo afectan a los humanos. Si se obtienen resultados simi-



lares, los expertos creen que indicaría un papel de estos aditivos alimentarios en la promoción de la epidemia de la obesidad y en una gama de enfermedades asociadas con la inflamación intestinal crónica.

Comer sí engorda

«No queremos decir que comer en exceso no sea una causa fundamental de la obesidad y el síndrome metabólico -dice Gewirtz-. Pero nuestros hallazgos, junto con otros previos, refuerzan el concepto sugerido de que la inflamación de bajo grado resultante de una microbiota alterada puede ser una causa de comer en exceso».

Y concluyen afirmando que es posible que los **actuales sistemas de prueba y aprobación de los aditivos alimentarios pueden no ser los más adecuados para evitar el uso de productos químicos** que promueven enfermedades impulsadas por la inflamación de bajo grado, lo que promovería la enfermedad en aquellas personas más susceptibles.

En muchos alimentos

Margarinas, chocolates, pasteles, galletas, leches infantiles, chicles, salsas, pan, pasta, mermeladas, refrescos, etc, son unos de los pocos alimentos que contienen emulsionantes. Los emulsionantes tienen la capacidad de unir las grasas con alimentos principalmente compuestos por agua.

Algunos son naturales, como la lecitina de soja, pero habitualmente se emplean los emulsionantes químicos. No existe riesgo para la salud del consumo de estos compuestos, ya que el organismo puede descomponerlas fácilmente y llevan utilizándose desde hace años

Uno de Lepe entra un lunes en una zapatería y después de probarse unos cuantos pares, elige unos italianos muy elegantes. Al entregárselos el empleado le advierte: - Señor, estos zapatos suelen apretar bastante los cinco primeros días. - No hay problema, responde, no los voy a usar hasta el próximo domingo

El barco de crucero por el caribe con una familia de catalanes que se hunde. La familia catalana se refugia en un bote salvavidas de esos con capota. El rescate no tarda en llegar, y se baja del helicóptero un hombre rana y llama al bote: Knock, Knock. ¿Quién es? ¡La Cruz Roja! Pues aquí ya hemos dao, ¡eh!

¿Sabéis por que un catalán nunca compra un frigorífico? Porque no puede estar seguro de sí la luz se apaga al cerrar la puerta.

¿Que diferencia hay entre un vasco, que con la edad se queda calvo, y un catalán que le sucede lo mismo? Que el vasco se compra una txapela y el catalán vende el peine.

-Doctor, tengo complejo de fea. -De complejo nada. Cabrona

-Doctor, me tiemblan mucho las manos. -¿No será que bebe demasiado alcohol? -¡¡Que va, si lo derramo casi todo!!

Un matrimonio visita al medico. Tras examinar a la mujer, el medico le dice al marido: - La verdad es que no me gusta el aspecto de su esposa. Ni a mí, pero su padre es rico...

Llega un paciente donde el dentista con molestia de una muela, es revisado de la misma y entonces le pregunta el paciente al dentista: -¿Voy a perder mi muela, doctor?

Y el dentista le contesta: -Eso no lo sé señor, yo se la voy a entregar en una bolsita, y si la pierde es problema suyo.

- Relate su versión de los hechos. - Dice el juez. - Verá, estaba yo en la cocina con el cuchillo de cortar jamón. En esto que entra mi mujer, tropieza, cae sobre el cuchillo y se lo clava en el pecho. -Ya... - dice el juez - prosiga... -Pues así, hasta siete veces...

-"Sabes querida, cuando hablas me recuerdas al mar". -"¡¡¡Que lindo mi amor!!! No sabía que te impresiono tanto". -¡¡¡No me impresionas... me mareas!!!

Ella ¿Cómo es que vienes a casa medio borracho? El: No es mi culpa; se me acabó el dinero.



ASOCIAN EL MERCURIO DE ALGUNOS PESCADOS CON RIESGO DE ENFERMEDADES AUTOINMUNES

Un estudio muestra una mayor tasa de autoanticuerpos, precursores de estas patologías, en las mujeres que ingirieron mayores cantidades de este metal

Uno de los mayores factores de riesgo para algunas enfermedades autoinmunes en mujeres en edad reproductiva, según un estudio de la revista «*Environmental Health Perspectives*», puede estar asociado con la exposición al mercurio, presente en algunos pescados. Las enfermedades autoinmunes son aquellas en las que el sistema inmunológico reacciona de forma incorrecta provocando patologías como enfermedad inflamatoria intestinal, lupus, síndrome de Sjögren, artritis reumatoide y esclerosis múltiple.

Los hallazgos de este equipo de investigadores de la Universidad de Michigan (EE.UU.) sugieren que el mercurio, incluso a niveles considerados habitualmente como seguros, se asocia con enfermedades autoinmunes. «No sabemos exactamente por qué algunas personas desarrollan trastornos autoinmunes», señala Emily Somers, autora del trabajo. «Un gran número de casos no se explican por la genética, por lo que creemos que **estudiar los factores ambientales nos ayudará a entender por qué se producen estas patologías** y cómo podemos intervenir para mejorar la atención de estas pacientes». En nuestro estudio, apunta, «la exposición al mercurio se presentó como el principal factor de riesgo para la autoinmunidad».

Los investigadores han analizado los datos de 1.350 mujeres de entre 16 y 49 años de edad procedentes del National Health and Nutrition Examination Survey. Y los resulta-

dos mostraron que una **mayor exposición al mercurio se asociaba con una mayor tasa de autoanticuerpos, un precursor de la enfermedad autoinmune**. La mayoría de las enfermedades autoinmunes, señala Sommers, se caracterizan por la presencia de autoanticuerpos, proteínas producidas por el sistema inmunológico de una persona cuando no puede distinguir entre sus propias células y los tejidos potencialmente dañinos.



Recomendaciones

Muchas de las recomendaciones relacionadas con el consumo de pescado están dirigidas a las mujeres embarazadas o a las que se puedan quedar embarazadas, madres lactantes y niños pequeños. En EE.UU., la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) y la Agencia de Protección Ambiental (EPA) dicen que las mujeres embarazadas pueden comer hasta 340 gramos de pescado a la semana. Y pescados como el pez espada o la caballa y pueden contener los niveles más altos de mercurio mientras que el camarón, el atún claro enlatado y el salmón tienen niveles más bajos.

En España, según la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESA) se recomienda a las mujeres embarazadas o que pue-

dan llegar a estarlo, mujeres en periodo de lactancia y a niños de corta edad (entre 1 y 30 meses) consumir una amplia variedad de pescados, por sus grandes beneficios nutritivos, evitando consumir las especies más contaminadas con mercurio cuyo consumo debe limitarse en determinadas etapas. Pero en cuanto al consumo de **pez espada, tiburón, atún rojo y lucio son las siguientes se aconseja que se evite su consumo** en mujeres embarazadas o que puedan llegar a estarlo o en periodo de lactancia y en niños menores de 3 años, mientras que los mayores de esa edad deben limitar a 50 gr/semana o 100gr/ 2 semanas. Esta recomendación, explican desde la Asociación Española de Pediatría, se fundamenta en que estos peces acumulan de forma creciente y progresiva a lo largo de su vida mercurio, metal potencialmente neurotóxico que atraviesa la placenta y la barrera hematoencefálica. Esto ocurre especialmente en las especies de peces citadas de gran tamaño.

Estos peces acumulan mercurio de forma creciente y progresiva a lo largo de su vida

Para la autora del trabajo, sus resultados proporcionan nueva evidencia de que las mujeres en edad reproductiva deben tener muy en cuenta el tipo de pescado que consumen. Ahora bien, advierte, «**la presencia de autoanticuerpos no significa necesariamente que se vaya a desarrollar una enfermedad autoinmune**; sin embargo, sabemos que los autoanticuerpos son predictores significativos de enfermedad autoinmune futura y pueden presentarse antes de los síntomas y el diagnóstico de una enfermedad autoinmune» ABC-SALUD

PACIENTES CON ENFERMEDAD INFLAMATORIA INTESTINAL REIVINDICAN MÁS UNIDADES DISCIPLINARES



Un grupo de expertos se ha reunido recientemente para destacar que los pacientes con enfermedad inflamatoria intestinal, una dolencia crónica que no tiene cura y que les preocupa, precisan de más unidades disciplinares, así como de una mayor concienciación de la sociedad de sus necesidades y de lo que son estas patologías y sus síntomas. Según explica el presidente del Grupo Español de Trabajo de Enfermedad de Crohn y

Colitis Ulcerosa, Eugeni Domènech, las dos principales enfermedades de este tipo son la colitis ulcerosa y la Enfermedad de Crohn, ambas «con un fuerte impacto en la calidad de vida de los pacientes, ya que suelen diagnosticarse cuando el paciente es adolescente o adulto joven».

En este sentido, afectan al individuo en cuanto que se encuentra en una edad crítica de formación educativa. Además, es una etapa decisiva para las relaciones personales y para el inicio de la vida laboral, agrega Domènech.

Y es que ésta es una enfermedad que cursa con dolor, con urgencias defecatorias y tiene un impacto emocional sobre el individuo muy importante en una etapa decisiva de la vida. Además, alrededor del 10 por ciento de estos pacientes terminarán requiriendo una ostomía, basada en un tratamiento quirúrgico con importantes implicaciones psicológicas. Para mejorar la calidad de vida de estos pacientes, el Grupo Español de Trabajo de

Enfermedad de Crohn y Colitis Ulcerosa (Getecu), la Societat Catalana de Digestologia y la Associació de Malalts de Crohn i Colitis Ulcerosa (ACCU Catalunya), con la colaboración de Otsuka, han elaborado una infografía que plantea 10 claves, que estará disponible en las páginas web de Getecu y de ACCU, además de en sus redes sociales en Twitter y Facebook.

En este contexto, Domènech destaca que cada vez es más necesario crear Unidades de EII, ya que éstas están disponibles normalmente en los grandes hospitales y la tendencia es que los pacientes, como mínimo aquellos que tienen una evolución más agresiva de este tipo de enfermedad, sean controlados allí. «Aparte de gastroenterólogos, en estas unidades suele haber una enfermera especializada, radiólogos, reumatólogos, dermatólogos y cirujanos, entre otros profesionales», comenta.

Fuente: Europa Press

noticias

Un estudio realizado en Inglaterra y publicado en este mes de diciembre en la revista de Gastroenterología de la Unión Europea, demuestra que un porcentaje de pacientes con Enfermedad Inflamatoria Intestinal son diagnosticados erróneamente como Síndrome de Intestino Irritable (o también llamado Colón Irritable) y que este error se mantiene a lo largo de los años. Es fácil encontrar casos de pacientes con un diagnóstico clínico de Enfermedad Inflamatoria Intestinal tardío y en particular de Enfermedad de Crohn

Muchas personas con Crohn o Colitis Ulcerosa han utilizado alguna forma de medicina alternativa o complementaria a lo largo de su enfermedad. Sin embargo, existen pocos estudios bien diseñados sobre su seguridad y eficacia.

El uso de las medicinas complementarias es común entre los pacientes con Enfermedad Inflamatoria Intestinal, y se estima que entre un 11 y un 34% de europeos o norteamericanos podrían estar recurriendo a ellas en un momento dado. Si se contabiliza el uso actual o pasado, las cifras son mayores y pueden llegar al 21-60%.

Nuevas pruebas de que las colonoscopias preventivas reducen el riesgo de cáncer en Enfermedad Inflamatoria Intestinal

En el último Congreso del American College of Gastroenterology celebrado a finales del pasado octubre en Filadelfia, se presentaron los resultados de un estudio que avala la conveniencia de la realización de colonoscopias periódicas para prevenir el desarrollo de cáncer de colon en personas con enfermedad inflamatoria intestinal.

FALLECIMIENTO DEL DR. PECASSE, FUNDADOR DE ACCU



ACCU RIOJA desea expresar su más sentido pesar por el fallecimiento del Dr. León Pecasse, que ha muerto el 2 de febrero de 2015 en Málaga, a los 85 años.

Con el fallecimiento de Dr. Pecasse desaparece una de las personas de referencia dentro del colectivo de enfermos de Crohn y colitis ulcerosa y del asociacionismo en España de los últimos 30 años, ya que fue el Fundador de la Asociación de enfermos de Crohn y Colitis Ulcerosa (ACCU) en 1987 en Málaga, miembro Fundador de la EFCCA (Federación Europea de Asociaciones de Crohn y Colitis Ulcerosa) en 1993 y Médico Jubilado del Hospital Universitario de Málaga.

Queremos destacar su labor gran labor al frente de Asociación a lo largo de estos años, su calidad humana y como médico y resaltar el gran legado que deja.

Descanse en Paz.

NUEVO TELÉFONO DE LA ASOCIACIÓN

Es el nº 644 96 84 34 al que podéis llamar para vuestra información.

RECORDATORIO

ACCU RIOJA siente comunicar la triste pérdida del socio Celedonio Sáez de Quejana.

La Junta Directiva desea transmitir a sus familiares nuestro más profundo pésame.

Décanse en Paz.

¿Cómo asociarse a ACCU RIOJA?

1 Por correo electrónico: accurioja@hotmail.com o a través de la página web: www.accurioja.com

2 Por correo postal: Casa de las Asociaciones Parque de San Antonio s/n 26009 Logroño

(Recibirás esta revista mensualmente y otra, de edición nacional, trimestralmente)

RECORTE Y ENVÍE: CUOTA ANUAL: 35 euros SOCIO COLABORADOR: 35 euros

NOMBRE Y APELLIDOS.....

CALLENº PISO

POBLACIÓNC.P.PROVINCIA

TELÉFONO MÓVILE-MAIL

Puedes recibir esta revista en tu correo electrónico y ahorrarás casi 1 euro a tu Asociación. Cuida el planeta y no gastes papel. Gracias.



Información y asesoramiento: 900 504 704 ¡Llamada gratuita!