

ALERGIA ALIMENTAR: NOVOS PARADIGMAS

FOOD ALLERGY: NEW PARADIGMS

GRASSATO, Fabiana Priscila – Centro Universitário de Votuporanga

PAULINO, Patricia Sant'ana – Centro Universitário de Votuporanga

FERNANDES, Leticia Aparecida Barufi – Centro Universitário de Votuporanga

Introdução: Alergia alimentar é caracterizada por uma resposta imunológica adversa aos antígenos alimentares, onde o organismo reconhece os alimentos inofensivos como se fossem agressores. Os alimentos alergênicos com maior incidência são: leite, ovo, trigo, amendoim, soja, castanhas, nozes, peixes e crustáceos, sendo rara a incidência de alergia a aditivos e conservantes. A alergia alimentar tem como sintomas urticária, dor abdominal, broncoespasmo, prurido e rubor, náuseas, dificuldade respiratória e morte são algumas reações causadas por anticorpos IgE.

Objetivo: Analisar os principais alimentos alergênicos e qual o papel da nutrição no tratamento tanto na prevenção quanto no diagnóstico, colaborando assim na melhor qualidade de vida do paciente.

Metodologia: Revisão bibliográfica, com utilização de pesquisas em livros, em bases dados eletrônicas, sites de referência da temática, para a construção de um artigo pautado em revisão de literatura.

Desenvolvimento: A incidência de alergias alimentares (A.A) vem crescendo a cada dia em especial em crianças e adultos; como mostra o estudo de CUMMINGS et al, 2010; onde o número de hospitalizados dobrou por anafilaxia em apenas cinco anos. O diagnóstico depende da história clínica do paciente associada aos dados obtidos de exame físico que podem ser complementados por testes alérgicos. É importante evitar os alimentos alergênicos, sendo essencial o acompanhamento com um nutricionista para evitar perdas nutricionais, devido a retirada dos alimentos alergênicos e a substituição dos mesmos. Pouco se sabe sobre a eficácia dos probióticos na alergia alimentar. Porém a maior parte dos estudos com probióticos se ateve a discutir seu papel sobre doenças alérgicas de início nos primeiros anos de vida.

Conclusão: A alergia alimentar é um problema devido as informações insuficientes sobre sua patogênese. É essencial conhecer todos os alimentos que constituem em determinada receita, do mesmo modo que é essencial ler os rótulos

dos alimentos para se prevenir a ingestão acidental.

Palavras-chave: Alergia alimentar; Alimentos alergênicos; Intolerância alimentar.

Referências:

Berin, M. C. & Sampson, H. A. (2013a). Food allergy: na enigmatic epidemic. *Trends in immunology*, pp.

Cummings, A., *et al.* (2010). The psychosocial impact of food allergy and food hypersensitivity in children, adolescents and their families: a review. *Allergy*, 65, pp. 933-945.

Mahoney EJ, Veling MC, Mims JW. Food allergy in adults and children. *Otolaryngol Clin North Am.* 2011;44(3):815-33.

Sicherer SH, Sampson HA. Food allergy. *J Allergy Clin Immunol.* 2010;125 (2 Suppl 2):S116-25.