



Encontro Internacional
de Produção Científica
24 a 26 de outubro de 2017

ISBN 978-85-459-0773-2

PESQUISA DE REAÇÕES ALÉRGICAS RELACIONADOS AOS ALIMENTOS ENTRE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS

Jhonatan Gabriel de Paula Lopes¹; Nathália Cristina Vieira Ramos¹; Claudenice Francisca Providelo Sartor²; Daniele Fernanda Felipe³

1 Acadêmico do Curso de Biomedicina, Centro Universitário de Maringá – UNICESUMAR, Maringá-PR. PIC-Unicesumar.

jhonatanglopes@gmail.com; nathalia_vieira@live.com

2 Co-orientadora, Doutora, Docente, UNICESUMAR.

claudenice.providelo@unicesumar.edu.br

3 Orientadora, Doutora, Docente do Centro de Ciências da Saúde, UNICESUMAR.

daniele.felipe@unicesumar.edu.br

RESUMO

A alergia alimentar ocorre devido uma interação com o sistema imunológico após o contato (ingestão, cutâneo ou inalação) de algum alimento que contenha o alérgeno, produzindo uma resposta. Com o aumento de reações alérgicas causados pelos alimentos ou aditivos alimentares, torna-se importante o levantamento da prevalência de dados atualizados para que hajam investimentos em estudos futuros na redução de efeitos gerados pelos alérgenos nos alimentos. Baseado neste contexto, o presente trabalho teve como objetivo verificar a ocorrência de reações alérgicas relacionados aos alimentos entre estudantes universitários de uma instituição privada do município de Maringá-PR. Para a coleta dos dados foi utilizado um questionário contendo perguntas abertas e fechadas com relação a dados pessoais e específicos sobre fatores relacionados a reações alérgicas alimentares. Em seguida, os dados foram analisados e demonstrados em gráfico. Foi observado que o percentual de indivíduos com alergia alimentar foi de 14%, sendo que os principais tipos de alimento relacionados com as reações alérgicas foram frutos do mar. Os resultados obtidos poderão contribuir para promover dados atuais da ocorrência de reações alérgicas alimentares. Além disso, espera-se envolver a comunidade científica para estudos aprofundados com dados epidemiológicos atuais com o intuito de diminuir os alérgenos presentes em alimentos, melhorar os métodos de identificação e a realização de tratamentos eficazes dentro da área alimentícia no que se refere a reações alérgicas.

PALAVRAS-CHAVE: Alergia alimentar; Estudos epidemiológicos; Reações imunológicas.

1 INTRODUÇÃO

Nos últimos anos houve um aumento das alergias alimentares, não apenas aos alimentos processados, mas também em naturais. Estima-se que 6-8% das crianças com menos de 3 anos de idade e 2-3% dos adultos tenham algum tipo de alergia alimentar (ASBAI, 2009).

A alergia alimentar ocorre devido uma interação com o sistema imunológico após o contato (ingestão, cutâneo ou inalação) de algum alimento que contenha o alérgeno, produzindo uma resposta que costuma variar a sua gravidade. Nem sempre sendo possível classificar os tipos de reações alérgicas relacionadas aos alimentos, tendo como único mecanismo a hipersensibilidade mediada por anticorpos IgE (Imunoglobulina E). Esta reação imunológica pode ser classificada em IgE mediada (produção de anticorpos específicos onde os sintomas são imediatos após a ingestão do alimento), mista (mediada por células e por IgE, os sintomas são imediatos e tardios à ingestão do alimento alergênico) e IgE não mediada (não produz anticorpos específicos, sendo mediado por células, nesse caso os sintomas são tardios, podendo aparecer em horas ou dias). Além disso, alimentos podem provocar reações cruzadas, um mesmo indivíduo pode apresentar alergias a alimentos semelhantes (COCCO, 2007).

Atualmente, observa-se o consumo excessivo de alimentos processados, estando contribuindo de forma negativa para o empobrecimento da ingestão diária recomendada (IDR). A mudança de hábito alimentar vem atraindo a atenção de órgãos reguladores e da comunidade científica, devido alguns casos apresentarem reações desde tóxicas no metabolismo devido à alergia, alterações no comportamento, em geral, e carcinogenicidade (PERES, 2009). Desta forma,



Encontro Internacional
de Produção Científica
24 a 26 de outubro de 2017

ISBN 978-85-459-0773-2

torna-se importante investir em pesquisas para diminuir os efeitos causados por alimentos que contêm alérgenos, sendo a biotecnologia uma das áreas que poderá ajudar de maneira segura e eficiente através dos alimentos transgênicos.

No Brasil, assim como em todo o mundo, existem poucos estudos em relação a reações adversas causada pelos alimentos, sendo difícil muitas vezes o diagnóstico da alergia específica, fazendo necessária uma dieta há diversos alimentos que supostamente possam lhe causar alguma complicação. Dados de prevalência ou incidência nem sempre são exatos por serem feitos em pequenos grupos populacionais ou com metodologia diagnosticada variável, além de poucos dados atuais sobre alergias alimentares (SOLÉ, 2007).

Desta forma, o presente estudo foi estimulado pela escassez de informações atualizadas sobre reações alérgicas provocadas por alimentos, uma vez que a cada ano aumenta-se o número de pessoas com alergia alimentar, demonstrando a importância de se obter dados atuais para melhoramento no diagnóstico e tratamento de alergias alimentares. Com essas informações atualizadas se torna possível abranger novos estudos dentro de áreas que estão relacionadas com os alimentos que afetam a população, como na imunologia, toxicologia e biotecnologia.

Neste sentido, o objetivo desta pesquisa foi de verificar a ocorrência de reações alérgicas relacionados aos alimentos entre estudantes universitários de uma instituição privada do município de Maringá-PR.

2 MATERIAIS E MÉTODOS

Realizou-se um estudo transversal, quantitativo com análise descritiva dos dados em uma instituição privada do município de Maringá-PR sobre casos de reações alérgicas relacionados aos alimentos, tendo como público-alvo estudantes universitários.

A coleta de dados foi realizada no período de 2016 a junho de 2017 após a aprovação do Comitê de Ética em Pesquisa do Centro Universitário Cesumar – UniCesumar (CEP). Para a obtenção de dados foi utilizado um questionário contendo variáveis sociodemográficas (nome, sexo, data de nascimento, idade, curso e série) e elaborado com perguntas especificando se o acadêmico possui alguma alergia alimentar, quais os componentes que causa a reação alérgica, sinais/sintomas, tratamentos, diagnósticos e se existem membros na família com alergia semelhante.

Na pesquisa apenas foram incluídos casos de alergias alimentares entre estudantes universitários de ambos os sexos, outros casos de alergias que não estiveram relacionados com alimentos ou ausência de sinais/sintomas de reações alérgicas foram excluídos.

Os dados foram tabulados em planilhas do Programa Excel (Microsoft® Office Excel 2016) e foram analisados para determinação do percentual de casos de reações alérgicas alimentares e caracterização da amostra. Os resultados finais foram apresentados em gráficos.

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A amostra foi constituída por 77 questionários válidos, correspondendo a 62 indivíduos do sexo feminino e 15 indivíduos do sexo masculino, com idade entre 17 a 56 anos. Por meio do questionário aplicado, foi observado que o percentual de indivíduos com alergia alimentar foi de 14%.

Em relação aos tipos de alimentos mais comuns de causarem alergia, pode-se observar na Figura 1 que o maior número de casos foi relacionado à frutos do mar, com o surgimento de



sintomas como urticárias, inchaço dos lábios, formigamento, falta de ar e prurido, que surgem após alguns minutos. Do total de participantes, 10,4% relataram apresentar intolerância à lactose, a qual é diferente de alergia pois esta é uma resposta do sistema imunológico à proteína do leite.

Do número total de indivíduos que apresentaram alergia alimentar, 36% possuem membros na família com reação alérgica semelhante, sendo geralmente a mãe ou avó materna.

Dos entrevistados com alergia alimentar, nenhum dos participantes realizam algum tratamento pelo motivo de não existir, necessitando do indivíduo evitar totalmente o consumo do alimento que lhe causou alguma reação alérgica.

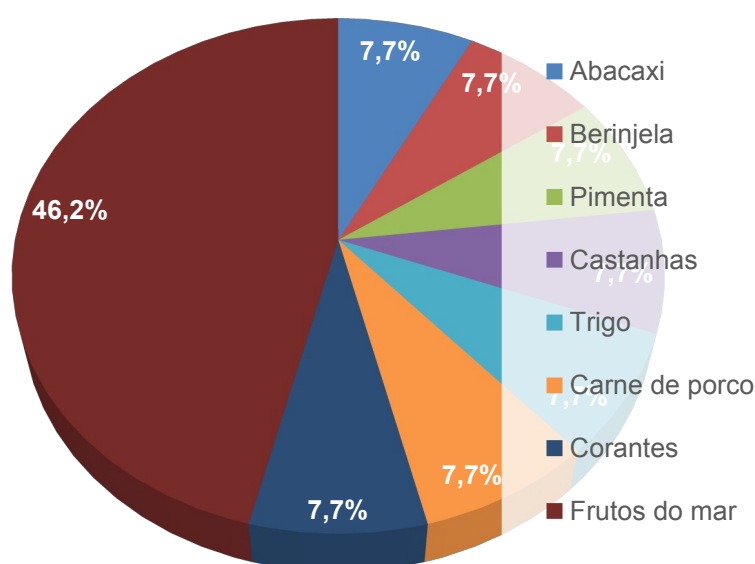


Figura 1: Frequência dos principais alimentos relacionados com as reações alérgicas entre os participantes da pesquisa.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Tendo em vista que nos últimos anos houve um aumento das alergias alimentares, o presente trabalho obteve resultados que poderão contribuir para promover dados atuais sobre os casos de reações alérgicas alimentares, sendo que mostrou um alto percentual de tais reações. Desta forma espera-se envolver a comunidade científica para estudos aprofundados com dados epidemiológicos atuais com o intuito de diminuir os alérgenos presentes em alimentos, melhorar os métodos de identificação e a realização de tratamentos eficazes dentro da área alimentícia no que se refere a reações alérgicas.

REFERÊNCIAS

ASBAI - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE ALERGIA E IMUNOPATOLOGIA. **Alergia alimentar**. Disponível em: <<http://www.sbai.org.br/secao.asp?s=81&id=306>>. Acesso em: 15 abr. 2016.

COCCO, Renata Rodrigues; NUNES, Inês Cristina Camelo; PASTORINO, Antonio Carlos; SILVA, Luciana; SAMI, Roseli Oselka S.; FILHO, Nelson Augusto Rosário; SOLÉ, Dirceu. Abordagem laboratorial no diagnóstico da alergia alimentar. **Rev Paul Pediatr**, v. 25, n. 3, p. 258-265, 2007.



Encontro Internacional
de Produção Científica
24 a 26 de outubro de 2017

ISBN 978-85-459-0773-2

PERES, Frederico; POLÔNIO, Maria Lúcia Teixeira. Consumo de aditivos alimentares e efeitos à saúde: desafios para a saúde pública brasileira Food additive intake and health effects: public health challenges in Brazil. **Cad. Saúde Pública**, v. 25, n. 8, p. 1653-1666, 2009.

SOLÉ, Dirceu; SILVA, Luciana Rodrigues; FILHO, Nelson A. Rosário; SARNI, Roseli Oselka Saccardo. Consenso Brasileiro sobre alergia alimentar: 2007. **Rev. bras. alerg. imunopatol.** p. 64, 2002.