

Alergia à Proteína do Leite de Vaca e Intolerância à Lactose

Autores: Érika Borsoi, Eloísa Chiesa da Silva, Graziela Müller, Bruna Eduarda Cazella, Priscila Borges Vieira, Katriny Luana Bongiovani

Orientador: Samantha Lemke Gonzalez

Coorientador(es): Cristiane Fagundes

O leite é um alimento rico em nutrientes sendo um dos principais alimentos consumidos, é formado pelas proteínas como a caseína, lactoglobulina, lactoalbumina, soroalbumina, imonuglobinas; minerais; vitaminas; gorduras; açúcares, principalmente a lactose. A lactose é um dissacarídeo sintetizado nas células da glândula mamária, formada através da ligação glicosídica entre a galactose e a glicose, sendo hidrolisada no intestino delgado pela enzima β -D-galactosidase. Duas patologias ligadas ao consumo de leite são a alergia à proteína do leite de vaca e a intolerância à lactose. A redução da atividade da lactase leva a não hidrólise da lactose ocasionando a intolerância à lactose, este fato ocorre progressivamente com a idade. Como a lactose não é hidrolisada no intestino ocorre a fermentação anaeróbica por bactérias ocorrendo a produção de alimentos orgânicos e gases, ocasionando sintomas que incluem dor e distensão abdominal, diarreia e flatulência. Essa patologia causa problemas metabólicos devido à redução na absorção de cálcio. Já a alergia ao leite bovino é uma reação imunológica às proteínas do leite sendo uma reação de hipersensibilidade às proteínas presentes e acaba acontecendo nos primeiros três anos de vida. Os sinais e sintomas são cutâneos (manchas vermelhas na pele), gastrintestinais (náuseas, vômitos, dores abdominais e diarreia, déficit no ganho de peso e desnutrição, decorrente da má absorção intestinal ou perda de energia dos alimentos eliminados nos vômitos etc.) e em alguns pacientes ocorre urticária (alergia oral, refluxo-gastroesofágico, cólicas, constipação intestinal crônica etc.). O objetivo desse trabalho é apresentar à comunidade as diferenças entre alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose. Para demonstrar essas diferenças está sendo desenvolvido uma maquete do intestino e outra da ação da lactase a partir de isopor, tinta guache e acrílica, massa de modelar, palito e EVA, também será utilizado recurso de vídeo. Com este trabalho deseja-se esclarecer ao público as diferenças entre as duas patologias, além dos sinais e sintomas e como pode-se realizar o diagnóstico e a terapia nutricional de cada uma delas.

Palavras-chave: Leite; Intolerância à lactose; Alergia à proteína.