

ALERGIA OU INTOLERÂNCIA?

Samara Berbert Rosseto¹; Natalia Mucci Mendonça¹; Louremi Bianchi Gualda de Souza²

RESUMO: O leite é um alimento sintetizado a partir das glândulas mamárias e possuidor de uma série de constituintes provenientes das células secretoras e, outros são agregados ao leite diretamente a partir do sangue e do epitélio glandular. Sendo este produto causador de reações indesejáveis como: alergia à proteína do leite e intolerância à lactose, buscamos verificar o conhecimento populacional referente a estas ocorrências e a porcentagem de indivíduos alérgicos e intolerantes. Desta forma, será realizado um *check-list* e testes analíticos para quantificar a porcentagem da população do bairro Jardim Aclimação que sabe a diferença entre a alergia e a intolerância ao leite e a porcentagem que possui as mesmas. A constatação de tolerância a lactose será feita através de um teste de ingestão de lactose concentrada, em jejum, e durante duas horas obtêm-se várias amostras de sangue do paciente para medir o nível de glicose, que reflete a digestão do açúcar do leite. Se a lactose não é quebrada em glicose e galactose, o nível de glicose no sangue não aumentará e, conseqüentemente, o diagnóstico de intolerância à lactose será confirmado. Este exame não é indicado para crianças pequenas, pois a grande carga de lactose pode causar diarreia e desidratação, acarretando problemas sérios. Visto isto, nas crianças o teste realizado será o de deposição de ácidos que se baseia na análise de uma amostra de fezes, onde se verifica se a lactose foi ou não digerida. Se a mesma não foi digerida, ocorre a produção de ácido láctico e de ácidos graxos de cadeias curtas, pois a lactose não digerida é fermentada pelas bactérias do intestino grosso. E a verificação da presença da alergia a proteína do leite será realizada através do teste de supressão, este consiste na suspensão do leite de vaca da alimentação e na observação do desaparecimento dos sintomas. Se após a reintrodução do mesmo na alimentação ocorrer o reaparecimento dos sintomas, o problema é de alergia. A partir dos resultados será realizado um trabalho de conscientização da população sobre os mesmos.

PALAVRAS-CHAVE: alergia à proteína do leite; intolerância à lactose; leite.

¹ Acadêmicas do Curso de Farmácia do Centro Universitário de Maringá – Cesumar, Maringá – Paraná. Programa de Bolsas de Iniciação Científica do Cesumar (PROBIC). samarabr@hotmail.com; naty_mendonca@hotmail.com

² Orientadora e docente do Curso de Farmácia do Centro Universitário de Maringá – Cesumar. louremi@cesumar.br