

ALERGIAS ALIMENTARES CAUSADAS POR ADITIVOS NA INFÂNCIA

Aila Costa Barbosa*
Maiara Silva Santos*
Roseane da Silva Pamponet*
Quênia Costa de Carvalho*
Manuela Barreto do Nascimento**

O termo alergia alimentar é usado para descrever uma resposta imune adversa a um determinado alimento. Dentre as reações adversas aos alimentos destaca-se também a alergia aos aditivos alimentares, que por ser considerada rara não deve ser desprezada. A alergia alimentar de aditivos tem sido cada vez mais ocorrente, houve uma exigência da disponibilização de alergênicos nos rótulos, por isto a uma necessidade de ler rotulagem dos alimentos industrializados. O objetivo do trabalho foi fazer uma revisão de literatura para assim observar como as alergias alimentares influenciam na alimentação, tendo como foco a alergia alimentar de aditivos presentes na alimentação de crianças. Foi feita uma pesquisa em publicações de revistas nacionais nas bases de dados: BVS saúde, Scielo, Periódicos da Capes e google acadêmico por meio das palavras-chave: alergia alimentar, alergia causada por aditivos e alergia na infância. O intervalo de publicação dos artigos foi de 2010 a 2017 e artigos publicados em português. A busca também se estendeu a livros da área de nutrição, assim como documentos emitidos por órgãos como a ANVISA. De acordo com a literatura, a alergia alimentar é uma reação adversa do organismo causada por um alimento através de manifestações imunológicas e continuam sendo uma preocupação crescente devido ao aumento dos casos. O diagnóstico de alergia alimentar é de extrema importância e deve ser baseado na história clínica, testes cutâneos e concentração de imunoglobulina E(IgE) sérico específico e o tratamento mais eficaz é a eliminação do alergênico da dieta. Diversos estudos mostram reações adversas causadas por aditivos químicos, pois devido à globalização e o avanço das tecnologias o modo de vida e os hábitos alimentares das pessoas vem modificando. O aumento do consumo de alimentos industrializados, ricos nos mais diversos tipos de aditivos e de fácil preparo, tem contribuído para essas mudanças. Os aditivos mais encontrados nos alimentos industrializados são os aromatizantes, corantes e realçadores de sabor. A cada dia mais os aditivos estão sendo inseridos na alimentação, trazendo sérios problemas a saúde principalmente em crianças, pois são as maiores consumidoras desses tipos de produtos e tem um sistema imunológico sensível. Portanto, é importante que exista uma diminuição da ingestão de alimentos industrializados e que haja um incentivo ao consumo de alimentos naturais, tendo em vista que estes alimentos são considerados saudáveis, são livres de qualquer tipo de aditivos e contribuem positivamente no crescimento e desenvolvimento das crianças.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentos. Imunologia. Hábitos alimentares.

*Graduandas em Nutrição da Faculdade Maria Milza.
ailagirl.pt@gmail.com; mai_ssantos@hotmail.com; queniacosta06@gmail.com; rosepamponet@hotmail.com.

**Professora Mestre da Faculdade Maria Milza. manuelabarreto_n@hotmail.com