

PROTEÍNA DO ARROZ COMO SUBSTITUTO DA PROTEÍNA DO LEITE DE VACA PARA PESSOAS ALÉRGICAS

Kettylly Mayara Gomes Rangel*
Vanessa de Oliveira Almeida**

A Alergia à Proteína do Leite de Vaca (APLV) é a mais frequente das alergias alimentares na primeira fase da vida dos bebês, podendo as suas manifestações gastrointestinais ocorrerem em qualquer idade. É uma reação de hipersensibilidade às proteínas presentes, onde intervêm mecanismos imunológicos. A exclusão do leite de vaca e de seus derivados da dieta das crianças é o primeiro passo para o tratamento da APLV, e com isso há uma busca por alimentos funcionais que possam ser substituídos pelo leite de vaca e que possam trazer benefícios fisiológicos específicos. Dentre as alternativas existentes a proteína do arroz é uma que vem sendo estudada. Diante disso, esse estudo teve como objetivo fazer uma revisão sobre os benefícios da proteína de arroz como substituto da proteína do leite de vaca para pessoas alérgicas. Para a realização desse estudo foi feita uma revisão bibliográfica por meio de pesquisa em banco de dados científicos: Scielo e Google Acadêmico disponíveis para consulta utilizando as palavras chave proteína, alergia ao leite e extrato de arroz. Foram selecionados artigos científicos de 2010 a 2017 e em seguida foi feita a leitura e análise dos artigos. O extrato de arroz é um dos mais indicados para substituir o leite de vaca, pois apresenta boa digestibilidade e baixo potencial alergênico. Além disso, o extrato de arroz é caracterizado por apresentar sabor suave e levemente adocicado devido a hidrólise do amido em maltose e em outros açúcares, pela ação de enzimas. Por apresentar um sabor agradável, o extrato de arroz torna-se viável a substituição para pessoas com alergia ou intolerância ao leite de vaca, porém ele é pouco nutritivo e não apresenta uma quantidade de proteína adequada, precisando, portanto que haja uma suplementação com fontes de alta biodisponibilidade, para que haja uma maior absorção. Porém, outros estudos mostraram que a formulação de hidrolisado de arroz foi eficaz como fonte de proteína. Diante da divergência entre alguns pesquisadores relacionadas ao quantitativo de proteínas no extrato de arroz, mostram-se necessários mais estudos que avaliem o valor nutricional da proteína do arroz.

Palavras-chave: Extrato de arroz. Hipoalergênico. Suplementação

*Graduanda em Nutrição da Faculdade Maria Milza, kettylly.mayaara@hotmail.com

**Professora Doutora da Faculdade Maria Milza, voagro@gmail.com