

**Título: Utilização de probióticos na alergia alimentar**

**Autor(es)** Bianca Almeida Gouveia; Joane Barreto do Nascimento

**E-mail para contato:** brunolinharesfisio@hotmail.com

**IES:** ESTÁCIO FIB

**Palavra(s) Chave(s):** Alergia alimentar, alimentos funcionais, probióticos, Bifidobacterium, Lactobacillus

#### **RESUMO**

A alergia alimentar (AA) é uma patologia de incidência crescente, que acomete mais crianças do que adultos. Ela se manifesta após a ingestão de um ou mais alimentos que contenham proteína alergênica ao indivíduo, possivelmente pela absorção de tal proteína através da mucosa gastrointestinal. O principal alimento desencadeante é o leite de vaca, porém há outros que também são responsáveis pelo aparecimento de crises. Os sintomas são variáveis de acordo com o órgão afetado. Neste contexto, os probióticos impedem a absorção de tais proteínas alergênicas pela mucosa gastrointestinal ao formarem uma barreira não-imunológica. Os principais probióticos utilizados na formulação de alimentos são do tipo lactobacilos ou bifidobactérias, sendo derivados, preferencialmente, do intestino humano saudável, desempenhando diversas ações benéficas ao hospedeiro. Trata-se de uma revisão de literatura, onde foram analisadas publicações que abordavam probióticos, alergia alimentar e o uso de probióticos na alergia alimentar. Foram analisados artigos científicos de línguas portuguesa e inglesa, encontrados em periódicos, publicações da área e nas bases de dados eletrônicas (SciELO, Bireme, Lilacs, Medline, Cochrane). Como critério de inclusão, foram selecionados artigos publicados entre 1994 e 2011 que tratavam de alergia, alergia alimentar, probióticos, e prebióticos que façam esclarecimentos sobre probióticos. Já como critérios de exclusão, adotamos o perfil de não selecionar artigos que tratem de intolerâncias alimentares e prebióticos somente. Resultados: foram selecionados 22 artigos, além do Consenso Brasileiro sobre Alergia Alimentar de 2007, o Guia prático para diagnóstico e tratamento das alergias alimentares em pediatria – Instituto Girassol, um Manual de Puericultura e uma monografia. Os probióticos são favoráveis na prevenção e também no tratamento da AA, visto que este regula a microbiota intestinal, fortalece o sistema imune, ao passo em que reduz a absorção de antígenos alimentares e determinadas bactérias, reduzindo sintomas característicos da patologia em questão.