

## **REAÇÕES ADVERSAS A ALIMENTOS: DIFERENÇA ENTRE ALERGIA E INTOLERÂNCIA ALIMENTAR**

Amanda da Rosa Fritsch  
Luisa Juliana da Silva Pavinatto (co-autor)  
Rafael Fernandes Zanin (orient)  
UNILASALLE – CANOAS

**Área Temática:** Ciências Humanas

**Resumo:** Com o avanço do desenvolvimento econômico e da evolução das condições de vida bem como as alterações ambientais de muitos países, a alimentação aparece como a principal vilã quando relacionada a problemas com a saúde da população. (POPKIN, 2001). No Brasil, a mudança na alimentação desencadeou inúmeras mortes por doenças crônicas não transmissíveis e se tornou uma das maiores despesas em subsídio hospitalar. (BARRETO et al., 2003). Os principais alimentos associados ao desencadeamento de alergias alimentares são o leite de vaca, ovo, amendoim, peixes, soja, trigo e frutos do mar. (SOLE et al., 2007). As intolerâncias alimentares são pela toxicidade alimentar, por fármacos presentes nos alimentos, como a tiramina nos queijos, ou por distúrbios metabólicos, como na deficiência em lactase. (SANTALHA et al., 2013). O objetivo desse artigo é diferenciar alergia alimentar de intolerância alimentar, a fim de buscar um melhor entendimento dessas patologias aos profissionais da saúde. Metodologia: Toda a pesquisa foi realizada através de pesquisa de busca de periódicos no período de abril a julho de 2015. A realização da pesquisa ocorreu através dos bancos de dados SCIELO, PUBMED e NATURE. Os descritores usados para a pesquisa foram alergia alimentar, alimentos, intolerância alimentar nos idiomas português e inglês. Resultados: A alergia alimentar é uma resposta imunológica de hipersensibilidade à ingestão de algum alimento ou aditivo, podendo ou não, ser mediada por IgE. Entretanto, a hipersensibilidade mediada por IgE, adquire um aparecimento clínico singular e apresenta-se, potencialmente mais grave. (SICHERER; SAMPSON, 2014). A intolerância alimentar é descrita como qualquer reação adversa ao alimento ou a um aditivo não apresentando caráter imunológico. As intolerâncias alimentares são associadas a reações adversas por fenômenos de toxicidade alimentar, por fármacos presentes nos alimentos, como a tiramina nos queijos, ou por distúrbios metabólicos. (SANTALHA et al., 2013). Conclusões: A alergia alimentar é definida como uma resposta imunológica que ocorre quando a pessoa é exposta a um tipo de alimento. Diferentemente de a intolerância alimentar, que é uma reação adversa não imunológica aos alimentos ou aditivos, como a intolerância a lactose. Os sintomas de um distúrbio alérgico alimentar pode assemelhar-se a intolerância alimentar, confundindo os profissionais de saúde dificultando e/ou retardando o diagnóstico dessas patologias.