



17 a 20 de maio de 2017

Culabá / MT

Trabalhos Científicos

Título: Ovalbumina: O Antígeno Termolábil

Autores: CELSO TAQUES SALDANHA (UNIC); OLÍVIA ZACAS (UNIC); RAFAEL PIMENTEL SALDANHA (HUB); MAYSÁ MILENA DE MATTOS LUZ (UNIC); MIRELLA TABOSA PRATES (UNIC); VALDEY ANTONIO DE OLIVEIRA CAVALCANTE (UNIC); LUCAS GABRIEL NUNES PEGORINI (UNIC)

Resumo: Introdução: Inúmeras são as proteínas do ovo responsáveis por reações alérgicas, destacando-se os alérgenos da clara, conhecidos como alérgenos maiores, sendo o ovomucoide e ovalbumina correspondentes a 11% e 54% desses alérgenos, respectivamente. Descrição do caso: pré-escolar, masculino, 2 anos e 5 meses, teve sintomatologia de obstrução nasal, espirros, tosse, vômitos e prurido em língua após consumir batata frita com maionese. Em atendimento médico recebeu medicação injetável (pais não souberam informar qual) e foi liberado para o domicílio. A criança foi investigada para alergia, sendo então solicitado IgE para ovomucoide e ovalbumina pelo método Immucap (ovalbumina = 6,86kU/l; ovomucoide = 6,50 kU/l; ambos considerados níveis elevados). Genitora refere, no entanto, que a criança ingere diversos alimentos contendo ovos processados em seus ingredientes e não apresenta sintomatologia compatível com reação alérgica. Foi então, excluído ovo cru da dieta da criança, e foi mantido o devido acompanhamento em serviço de alergia. Decorridos dois meses, a mãe ao manusear ovo cru e posteriormente tocar seu filho, este imediatamente apresentou tosse, espirros e prurigos generalizados. Foi tratado com anti-histamínico oral e dosados ovalbumina (0,80 kU/l = moderado) e ovomucoide (0,40kU/l = baixo). Familiares foram então orientados a manter os cuidados quanto à exposição da criança ao ovo cru, apesar dos decréscimos dos níveis desses alérgenos nos exames. Comentários: A intolerância imunológica do paciente somente ao ovo cru é decorrente da sensível desnaturação térmica da ovalbumina, reduzindo assim, sua alergenicidade.