



17 a 20 de maio de 2017

Cuiabá / MT

Trabalhos Científicos

Título: Alergia Ao Côco Em Pré-Escolar

Autores: CELSO TAQUES SALDANHA (UNIVERSIDADE DE CUIABÁ); OLÍVIA ZACAS (UNIVERSIDADE DE CUIABÁ); RAFAEL PIMENTE SALDANHA (UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA); HELOISA RODRIGUES RIBEIRO SAMPAIO (UNIVERSIDADE DE CUIABÁ); MIRELLA TABOSA PRATES (UNIVERSIDADE DE CUIABÁ); MAYSÁ MILLENA DE MATTOS LUZ (UNIVERSIDADE DE CUIABÁ); MARINA PIMENTEL SALDANHA (UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA); ANA MARIA SALLES ANDRADE (UNIVERSIDADE DE CUIABÁ); ISRAEL CESAR CAMPOS RIVELINI (UNIVERSIDADE DE CUIABÁ); LUCAS GABRIEL NUNES PEGORINI (UNIVERSIDADE DE CUIABÁ)

Resumo: Introdução: Oleaginosas, incluindo Castanha-do Brasil, nozes e “coco”, são ricos em proteínas, lipídios, vitaminas e minerais, sendo que alergias às oleaginosas raramente são descritas na população brasileira. A descrição de caso procura demonstrar que uma criança teve manifestação clínica e laboratorial compatível de alergia alimentar a diversos nutrientes, inclusive ao coco. Relato de caso: Pré-escolar, 3 anos, masculino, procedente do interior de Mato-Grosso é atendido no Centro de Especialidade/ Cuiabá com história clínica de urticárias relacionadas às ingestões de ovos e peixes de água doce desde a idade de 12 meses. Naquela ocasião, genitora foi orientada em eliminar esses alimentos na dieta da criança, além do leite de vaca. Constatou-se, todavia, na anamnese, que ultimamente a criança vem consumindo leite e sem sintomatologias. Há 1 ano teve urticárias generalizadas e edemas de pálpebras após consumo de coco”. IgE específicas evidenciaram: Castanha-do-Brasil= 0,78 ku/L (sensibilidade moderada); Peixe = 0,6ku/L (sensibilidade moderada); ovoalbumina= 4,76ku/L (sensibilidade alta); ovomucóide= 15,3 ku/L (sensibilidade alta); Alfalactoalbumina, betalactoglobulina e caseína indetectáveis. Mãe foi orientada em excluir somente o ovo, peixe e “coco” na alimentação da criança, manter acompanhamento especializado para verificar desenvolvimento de tolerância ao ovo e peixe e informada que alergia ao “coco” geralmente são definitivas. Conclusão: Alergias às oleaginosas usualmente causam intolerâncias definitivas, sendo, no entanto, raras as descrições no Brasil e que exclusões oferecem mínimos de deficiências dietéticas, pois esses alimentos, apesar de fornecerem fontes nutricionais importantes, não participam da nossa rotina dietética.