



17º CONGRESSO BRASILEIRO DE  
ALERGIA e  
IMUNOLOGIA  
PEDIÁTRICA  
26 a 28 DE MARÇO DE 2018 São Paulo - SP

26 a 28  
DE MARÇO

Centro de Convenções Frei Caneca  
R. Frei Caneca, 569 - Consolação, São Paulo



## Trabalhos Científicos

**Título:** Influência Da Exposição Precoce A Alimentos Ultra Processados No Desenvolvimento De Alergias Alimentares Em Crianças: Uma Revisão Sistemática

**Autores:** ALINE MARIA DIAS QUINTARELLI DE SOUZA (UNIVERSIDADE CASTELO BRANCO (UCB)), RAYSSA DIAS OLIVEIRA (UNIVERSIDADE DE RIO VERDE), RAFAELA GAZOLI BARBOSA (UNIVERSIDADE DE MARÍLIA (UNIMAR)), ANA ISABEL DA SILVA ARAGÃO DE FARIAS (UNIVERSIDADE CASTELO BRANCO (UCB)), ALEXANDER DE SOUZA SOARES JÚNIOR (UNIVERSIDADE DE MARÍLIA (UNIMAR)), SAMIRA SAYAR (UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA (UNOESTE)), MATEUS ZUBI GIMENES (UNIVERSIDADE DE MARÍLIA (UNIMAR)), JORDANA COLOMBO BARBOZA (UNIVERSIDADE DE MARÍLIA (UNIMAR)), ADRIELY RESENDE RAMOS (FACULDADE CERES (FACERES)), LARISSA SOARES LEITE (UNIVERSIDADE DE MARÍLIA (UNIMAR)), ARIELLE SERVATO ROSSI (UNIVERSIDADE DE MARÍLIA (UNIMAR))

**Resumo:** A popularização dos alimentos ultraprocessados (UPFs) tem levantado preocupações sobre seus impactos na saúde, especialmente no desenvolvimento de alergias alimentares. A classificação NOVA é amplamente utilizada para categorizar alimentos de acordo com seu grau de processamento, e a exposição a esses alimentos tem sido associada a diversas condições de saúde, incluindo alergias alimentares. Portanto, torna-se necessário investigar se os alérgenos presentes em alimentos ultraprocessados têm relação com o desenvolvimento de alergias, especialmente em crianças e adolescentes expostos a esses produtos. "Avaliar a associação entre a exposição precoce a UPFs e o desenvolvimento de alergias alimentares em crianças. "Foi realizada uma revisão sistemática por meio da seleção de estudos na base de dados MEDLINE-PubMed (National Library of Medicine, National Institutes of Health) e Google Scholar, publicados entre 2010 e 2025. Os descritores utilizados foram 'ultra-processed foods', 'early exposure', 'food allergies', 'children'. Encontraram-se 189 estudos, dos quais 8 foram selecionados por uma análise crítica através do método PRISMA. "A exposição precoce a UPFs foi associada a um aumento na prevalência de alergias alimentares em crianças, com maior concentração de alérgenos nos alimentos do grupo NOVA4 (ultraprocessados). Alimentos como iogurtes, queijos e laticínios, comuns em dietas infantis, estavam frequentemente associados a alérgenos como leite, soja, glúten, nozes e amendoim. Além disso, esses produtos apresentaram não apenas alérgenos declarados, mas também evidências de contaminação cruzada durante o processamento, o que pode aumentar o risco de sensibilização alérgica. A relação entre o grau de processamento e o número de alérgenos é clara: alimentos de grau NOVA4 contêm significativamente mais alérgenos do que os de grau NOVA1 (não processados ou minimamente processados). Esses achados sugerem que o processamento pode adicionar novos alérgenos e dificultar o controle da exposição a substâncias que desencadeiam reações alérgicas. A exposição precoce a UPFs pode alterar a resposta imune, aumentando a produção de anticorpos IgE, que estão associados a reações alérgicas. O sistema imunológico das crianças pode reagir de forma exagerada a proteínas alimentares modificadas durante o processamento, como as de leite e soja, levando à sensibilização que não ocorre com alimentos frescos ou minimamente processados. "A exposição precoce a UPFs está significativamente associada ao aumento da prevalência de alergias alimentares em crianças. A alteração da resposta imune, com produção aumentada de anticorpos IgE, evidencia maior suscetibilidade do sistema imunológico infantil a reações alérgicas. Esses achados reforçam a necessidade de estratégias educativas e políticas públicas que incentivem uma alimentação mais saudável, com a redução do consumo de UPFs, para prevenir o aumento de alergias alimentares e promover a saúde imunológica em crianças.