



Trabalhos Científicos

Título: A Influência Da Dieta Materna No Perfil Sensorial Do Leite Humano E Suas Implicações Na Aceitação Alimentar Infantil: Uma Revisão Cienciométrica

Autores: MARIA GABRIELA FUMAGALLI (SANTA CASA DE PARANAÍ), ANA LAURA COMIN FERRI (SANTA CASA DE PARANAÍ), GISLAINE MARCOS PASSOS (SANTA CASA DE PARANAÍ), JOSE GERALDO COUTINHO RODRIGUES (SANTA CASA DE PARANAÍ), GUILHERME DA SILVA MORENO (SANTA CASA DE PARANAÍ), ISABELI RAMIRES SAIKKONEN (SANTA CASA DE PARANAÍ), ANA CAROLINA SOARES AVELAR (SANTA CASA DE PARANAÍ), ANDRESSA DA ROSA ALMEIDA (SANTA CASA DE PARANAÍ), THAIS ZAMAI DE ARAUJO (SANTA CASA DE PARANAÍ), ISABELA LOPES FELIPPE (SANTA CASA DE PARANAÍ)

Resumo: Introdução: O leite materno é considerado o alimento ideal nos primeiros meses de vida, pois oferece benefícios nutricionais, imunológicos e sensoriais. Além de suprir as necessidades fisiológicas do lactente, sua composição pode variar conforme a dieta materna, influenciando o perfil sensorial e, possivelmente, a formação do paladar infantil. Assim, compreender essa relação torna-se relevante para estratégias de promoção da saúde e da alimentação adequada.
Objetivos: Analisar a influência da dieta materna no perfil sensorial do leite humano e discutir suas implicações na aceitação alimentar da criança.
Metodologia: Foi realizada uma revisão cienciométrica com abordagem integrativa, utilizando as bases PubMed, SciELO e LILACS. As buscas incluíram combinações de descritores em português e inglês: “breast milk”, “maternal nutrition”, “sensory analysis”, “taste”, “leite materno”, “alimentação materna” e “análise sensorial”. Ao todo, foram identificados 31 artigos, sendo 26 da PubMed, 4 da SciELO e 1 da LILACS. Após leitura crítica, os estudos foram analisados quanto às relações entre dieta materna, composição do leite humano e repercussões na aceitação alimentar infantil.
Resultados: Os achados demonstraram que compostos de alimentos consumidos pela mãe, como alho, hortelã, cenoura, baunilha e álcool, podem ser transferidos ao leite e reconhecidos pelo lactente. Essa exposição precoce a sabores variados atua como processo de aprendizagem sensorial, favorecendo maior aceitação de alimentos na introdução alimentar e reduzindo seletividade. Nutrientes como ácido docosaenoico (DHA) e vitamina C mostraram relação direta com a ingestão materna, enquanto proteínas, lactose e minerais apresentaram pouca variação. Além disso, estudos nacionais destacaram a influência de crenças e tabus alimentares, que podem levar a dietas restritivas nas lactantes e impactar a qualidade nutricional e sensorial do leite. Evidências também indicam associação entre aleitamento materno exclusivo e menor consumo de ultraprocessados na infância.
Conclusão: A dieta materna exerce influência significativa sobre o perfil sensorial do leite humano, impactando não apenas a nutrição imediata, mas também a formação de hábitos alimentares futuros. A exposição precoce a diferentes sabores durante a amamentação pode favorecer maior aceitação alimentar e promover padrões mais saudáveis na infância. Considerar os fatores nutricionais, sensoriais e socioculturais amplia a compreensão do aleitamento como prática fundamental para o crescimento físico, a educação alimentar e o desenvolvimento do paladar infantil.