Trabalhos Científicos

Título: Possível Anafilaxia A Aditivos: Um Evento Raro Que Requer Plano De Ação

Autores: CELSO TAQUES SALDANHA (CENTRO EDUCACIONAL EURO AMERICANO - BRASÍLIA- DF), DOUGLAS ARAUJO MENEZES FILHO (CENTRO EDUCACIONAL EURO AMERICANO - BRASÍLIA- DF), EDUARDA CRUZ TAVARES (CENTRO EDUCACIONAL EURO AMERICANO - BRASÍLIA- DF), EVANDRO DELMONDEZ OLIVEIRA (CENTRO EDUCACIONAL EURO AMERICANO - BRASÍLIA- DF), ISADORA SILVA DE SOUSA (CENTRO EDUCACIONAL EURO AMERICANO - BRASÍLIA- DF), JULIANNE BASÍLIO DANTAS (CENTRO EDUCACIONAL EURO AMERICANO - BRASÍLIA- DF), LORENA COSTA DE HOLANDA (CENTRO EDUCACIONAL EURO AMERICANO - BRASÍLIA- DF), MARIANA MELLO MENEZES (CENTRO EDUCACIONAL EURO AMERICANO - BRASÍLIA- DF), RENATO TASSI DE LIMA (CENTRO EDUCACIONAL EURO AMERICANO - BRASÍLIA- DF), SOFIA SOUSA ALEXANDRE (CENTRO EDUCACIONAL EURO AMERICANO - BRASÍLIA- DF)

Resumo: Os aditivos alimentares são substâncias adicionadas aos alimentos para modificar seu sabor, aparência, aroma ou prolongar seu tempo de conservação. Os corantes e conservantes são os mais comuns. Alguns aditivos, como sulfitos, glutamato monossódico, tartrazina e vermelho carmim, foram relatados como causas de reações alérgicas como urticária, angioedema e anafilaxia. No entanto, essas associações são extremamente raras e geralmente requerem investigação adicional através de testes de provocação para serem confirmadas"Paciente de 5 anos do sexo feminino desenvolveu urticária, vômitos e cefaleia após consumir um ´salgadinho´ industrializado de aspecto vermelho. No rótulo, constavam ingredientes como milho, óleo vegetal de palma, maltodextrina, soro de manteiga, farinha de trigo, queijo, açúcar, óleo de soja e óleo de algodão, especiarias, realçadores de sabor (glutamato monossódico, inosinato dissódico e guanilato dissódico), aromatizantes, reguladores de acidez (fosfato dissódico, ácido cítrico e ácido lático), corante artificial amarelo crepúsculo e corante caramelo. Foi atendida em emergência, medicada (nomes dos medicamentos não informados) e liberada para casa sem tratamento específico, com a orientação de excluir ´corante vermelho´ da dieta. Desde então, a paciente tem apresentado ocasionalmente urticária, vômitos e cefaleia ao consumir certos alimentos industrializados, como bebidas, molhos de tomate, biscoitos e gomas de mascar de fabricantes específicos, todos com tonalidades vermelhas. A paciente ainda não tem um diagnóstico definitivo e continua buscando atendimento de emergência com frequência ao longo dos anos.""Independentemente da paciente estar apresentando associação de reação adversa diante do consumo de determinados aditivos alimentares, evento extremamente raro, deve-se considerar o quadro clínico como anafilaxia, conforme critérios de anafilaxia (World Allergy Organization), publicado recentemente pelo departamento científico de alergia da SBP. Assim, é importante instituir cuidados sobre o reconhecimento pelo paciente dos sintomas compatíveis com a doença, portar adrenalina auto injetável, prescrever o uso de apenas anti-histamínicos diante de sintomas exclusivos de urticária/angioedemas, além de realizar investigações por testes de provocações e laboratoriais (IgE específicas), notadamente do corante vermelho carmesim."A correlação entre urticária e aditivos, apesar de ser muito rara, não impede, no entanto, a implementação de cuidados diante das possíveis reações anafiláticas (condição clínica potencialmente fatal). Deve-se evitar o consumo desses aditivos, utilizar terapias adequadas e realizar investigações não exaustivas por meio do teste de provocação e de métodos laboratoriais disponíveis.