

Alergia alimentar

Atualmente uma série de artigos científicos destacam a incidência cada vez maior de alergias alimentares (AA). Aconteceu em São Paulo, no último mês de agosto, o VI Simpósio Internacional de Alergia Alimentar do Instituto Girassol. O evento contou com a presença, entre outros especialistas, do Prof. Jonhatan Spergel (Universidade da Pensilvânia, USA) que é um dos maiores estudiosos do tema e destacou em suas apresentações novos aspectos das AA, entre eles o aumento da incidência, duração e gravidade das AA.

Alergia Alimentar é, segundo o *National Institute of Allergy and Infectious Disease (NIAID)*, uma reação adversa imunologicamente mediada que ocorre em toda a exposição a um ou mais alimentos. Os alimentos mais comumente envolvidos nesse processo são leite, ovos, trigo, soja, frutos do mar, peixes, castanhas e amendoim.

Dados internacionais estimam em 6% a prevalência de AA. Em lactentes o leite de vaca está envolvido na AA em 80% das vezes. No Brasil não há dados epidemiológicos, mas estudo observacional realizado por pediatras gastroenterologistas brasileiros encontrou frequência por volta de 2,2% de crianças com alergia ao leite de vaca (ALV).

Os desafios da abordagem da AA estão relacionados ao diagnóstico, tendo em vista que a confirmação só pode ser feita por teste de provocação oral (TPO); o tratamento que ainda se constitui da exclusão do alimento da dieta do indivíduo por tempo variável, o que leva a prejuízo da qualidade de vida e risco para carências nutricionais e, finalmente, da época da resolução do processo. As AA estão cada vez mais complexas e durando muito mais tempo, os fatores relacionados a essa mudança na história natural da doença ainda não são completamente esclarecidos.

Fabíola Isabel Suano de Souza

Editor executivo