

INTOLERÂNCIA A LACTOSE: PATOGENIA E DIAGNÓSTICO

¹Gabriela da Silva Mariano; ²Sângela Gomes de Sousa; ³Andreyinna Lima Queirão; ⁴Antônia Vanmyrla de Oliveira Cavalcante; ⁵Cicero Ramon Bezerra dos Santos

¹Discente do curso de Biomedicina do Centro Universitário Católica de Quixadá.

E-mail: gabriela-mariano@hotmail.com

²Discente do curso de Biomedicina do Centro Universitário Católica de Quixadá.

E-mail: sangela.gomes1998@gmail.com

³Discente do curso de Biomedicina do Centro Universitário Católica de Quixadá.

E-mail: andreynnaqueirao@hotmail.com

⁴Discente do curso de Biomedicina do Centro Universitário Católica de Quixadá.

E-mail: gadelhalemos@gmail.com

⁵Docente do curso de Biomedicina do Centro Universitário Católica de Quixadá.

E-mail: ramonsantos@unicatolica.edu.br

RESUMO

Conhecido como o açúcar do leite, a lactose é um oligossacarídeo, com 6 átomos de carbono, formado pela glicose e galactose. Na hidrólise desse carboidrato é que surge a intolerância a lactose, que se caracteriza pela ausência da enzima catalizadora, a lactase. É comum em populações onde não ocorreram a domesticação de animais e o uso do leite na alimentação, no Brasil cerca de 40% da população tem a patologia. A intolerância é encontrada na forma primária em adultos que, com o passar dos anos, perde a eficácia da enzima ou para de produzi-la completamente. As conhecidas como condições secundárias, são por doenças ou lesões como, quando se tem desequilíbrio das bactérias presente na flora ou a doença celíaca. Também existe a congênita, que é quando o bebê já nasce sem a enzima. Os sintomas em ambas são os mesmos: diarreia, inchaço abdominal, gases, náuseas e, às vezes, vômito. Existem os menos comuns caracterizado por cefaleia, sintomas parecidos com a rinite, que se manifestam de 30 minutos até 2 horas depois da ingestão do alimento com a lactose. Este resumo tem como objetivo informar ao leitor sobre o que é a lactose, e evidenciar os problemas de quem é intolerante. Contudo, foi realizado um levantamento bibliográfico a partir de artigos, teses e revistas científicas nas bases de dados Google Acadêmico, SciELO e sites do governo, os artigos datavam dos anos 2012 a 2018, foram excluídos os artigos que apresentaram duplicidade de informações. De acordo com as pesquisas realizadas o diagnóstico é feito de duas formas, o clínico que é baseado na sintomatologia a partir do diário alimentar do paciente, e o laboratorial, que é feito de duas formas: o mais comum é um exame de sangue em que se estuda o aumento da glicose a partir da ingestão de uma pequena quantidade de lactose, se houver o aumento o teste é negativo e o indivíduo possui a enzima, se não tiver alteração o teste é positivo para a doença. Porém, o teste de hidrogênio é o mais eficaz pois é capaz de diferenciar através do resultado se a intolerância é primária ou secundária e garantir informações sobre a digestão de determinados açúcares ou hidratos de carbono, tais como o açúcar do leite (lactose). O funcionamento do exame, é que o gás hidrogênio do corpo é produzido a partir das bactérias intestinais. No intestino grosso produzem hidrogênio através da fermentação de carboidratos, como a lactose é um substrato para o teste, as moléculas de hidrogênio produzidas pelas bactérias são absorvidas pela mucosa intestinal e através dos vasos sanguíneos são transportadas para os pulmões, e assim então é exalado pela respiração normal e coletado para análise pelo aparelho. Mede-se o aumento do hidrogênio através do ar expirado depois da ingestão de uma



Centro Universitário Católica de Quixadá

pequena quantidade de lactose, se o hidrogênio se mantiver constante, o resultado é negativo, se houver aumento, o resultado é positivo, sendo esse resultado para doença. Desta forma, conclui-se que apesar da Intolerância à Lactose ser bastante comum, não é considerada um problema grave de saúde, o diagnóstico é simples e pouco invasivo, o tratamento deve ser direcionado para um gerenciamento no longo prazo. Existem vários produtos capazes de auxiliar a digestão da lactose, diminuindo a irritação gastrointestinal, permitindo uma escolha mais ampla dos alimentos e também outras fontes de cálcio.

Palavras-chave: Lactose. Intolerância. Sintomas. Diagnósticos.