

4.05.99 - Nutrição.

PRINCIPAIS DESAFIOS QUE IMPLICAM NA QUALIDADE DE VIDA DO CELÍACO: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA

Cicero Jonas Rodrigues Benjamim^{1*}, Guilherme Correia Alcantara², José Ramon Alcântara da Silva², Rafaela Lavor Couras², Élide Mara Braga Rocha³

1. Estudante de Nutrição pela Universidade de Pernambuco (UPE)

2. Estudante de Nutrição pela Faculdade de Juazeiro do Norte (FJN)

3. Doutora em Nutrição em Saúde Pública, Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo (USP) / Orientador

Resumo:

A Doença Celíaca (DC) é uma enteropatia de condição genética e autoimune de caráter multifatorial, envolvendo uma interação entre o componente ambiental e imunológico. O seu tratamento é totalmente dietético e consiste na Dieta Isenta de Glúten (DIG). Desta forma, o celíaco sofre limitações, ao qual podem evoluir e se tornarem complexas dependendo das suas características sociais. Sendo assim, por meio de uma revisão sistemática este estudo tem como objetivo relatar quais são os principais desafios que implicam na qualidade de vida dos celíacos. A busca foi feita nas bases de dados (SCIELO) e (BVS), em março de 2017, utilizando artigos publicados nos últimos 3 anos. Dentre os principais desafios encontrados pelos celíacos para manter a qualidade de vida foi a preservação à DIG, interação com ambientes sociais e a obtenção de produtos isentos de glúten. Desta forma é necessário que haja mais estudos procurando inovações em produtos, abordando outras classes de alimentos.

Palavras-chave: Doença Celíaca; Qualidade de Vida; Dieta Isenta de Glúten; Desafios.

Introdução:

A Doença Celíaca (DC) é uma enteropatia de condição genética e autoimune de caráter multifatorial, envolvendo uma interação entre o componente ambiental e imunológico. Essa doença é desencadeada pela ingestão de alimentos que contêm glúten, gerando uma reação inflamatória anormal na mucosa do intestino delgado, o que leva à atrofia das vilosidades intestinais e, conseqüentemente, a má absorção de nutrientes e uma variedade de manifestações clínicas (LINS et al., 2014; PIMENTA-MARTINS et al., 2014).

O seu tratamento é totalmente dietético e consiste na Dieta Isenta de Glúten (DIG). Nesse contexto, o celíaco tem restrições no ato de se alimentar, tanto em casa como em ambientes de socialização, visto que cotidianamente a farinha trigo e derivados são utilizados pela sociedade (ROCHA; GANDOLFI; SANTOS, 2016). Ainda assim, há dificuldades na reprodução de produtos isentos de glúten, pelas suas características sensoriais e nutricionais (SAUERESSIG et al., 2016).

Desta forma, o celíaco sofre limitações, ao qual podem evoluir e se tornarem complexas dependendo das suas características sociais. Sendo assim, por meio de uma revisão sistemática este estudo tem como objetivo relatar quais são os principais desafios que implicam na qualidade de vida dos celíacos.

Metodologia:

A estratégia de busca foi delineada nas bases de dados da Biblioteca Virtual de Saúde (BVS) e Scientific Electronic Library Online (SciELO). Na definição dos descritores foi empregado o DeCS (Descritores em Ciências da Saúde). O período de busca foi realizado durante o mês de março de 2017. Nesse processo, utilizou-se o operador booleano AND, na associação da sequência dos seguintes descritores: Doença Celíaca; Qualidade de vida. Para aperfeiçoar os resultados de busca, foi associado a palavra-chave: Desafio, para isto, incluiu-se o operador booleano OR.

Em seguida, foi realizada a triagem dos trabalhos, avaliando-os através do resumo para inclusão ou exclusão. Para isto, utilizou-se uma planilha matriz para se ter um controle de todos os artigos encontrados nas bases, com as seguintes discriminações: autor e ano, título, jornal, amostra, país, principais achados, conclusão, base de dados, motivo de exclusão. Após a triagem, teve aplicação dos critérios de inclusão e exclusão, e descarte dos resumos duplicados. Os critérios de inclusão dos artigos foram: 1) estar disponível na íntegra; 2) estudos em português 3) que tivessem sido publicados nos últimos 3 anos. O critério de exclusão se deu aos artigos duplicados e não originais.

Resultados e Discussão:

Empregados os descritores mencionados, e após execução de triagem, permaneceram seis artigos que faziam referência à associação dos termos procurados e que estava de acordo com o tema da pesquisa. (**Figura 1.**)

Com bases nos estudos, dentre os principais desafios encontrados pelos celíacos para manter a qualidade de vida foi a preservação à DIG (BRANCAGLIONI et al., 2016; PIMENTA-MARTINS; PINTO; GOMES, 2014)., a interação do celíaco com a sociedade (ROCHA; GANDOLFI; SANTOS, 2016), e a dificuldade em obter produtos com características sensoriais e/ou nutricionais semelhantes aos que contém glúten, visto que, a indústria ainda é falha enquanto à isto (COURI; GIADA, 2016; SAURESSIG; KAMINSKI; ESCOBAR, 2016; MARIANI et al., 2015).

Assim, essas vertentes se completam e se tornam um problema em conjunto, visto que, para prevenir o surgimento de outras doenças o celíaco deve seguir a DIG. No entanto, o glúten é bastante simbólico para a sociedade e está presente na maioria dos alimentos em locais de socialização, o que implica na interação do celíaco em diversos ambientes, levando-o a certa exclusão e possível surgimento de transtornos psicossociais (ROCHA; GANDOLFI; SANTOS, 2016). Que corrobora com outra pesquisa, onde 53,8% dos celíacos entrevistados relataram ter diminuído suas refeições fora de casa após o diagnóstico da (DC) (PIMENTA-MARTINS; PINTO; GOMES, 2014).

Assim, alimentos livres do complexo proteico “glúten” são escassos no mercado, e as poucas opções dispostas aos consumidores encontram-se com um valor elevado quando comparados aos alimentos convencionais e/ou que contém glúten. Nesse contexto, a indústria ainda é falha no desenvolvimento de alimentos similares aos de farinhas de trigo e derivados, visto que, há dificuldades da reprodução nas características dos produtos convencionais com glúten, sendo, nutricionais e sensoriais (SAURESSIG; KAMINSKI; ESCOBAR, 2016).

Assim, de acordo com o estudo Pimenta-Martins, Pinto e Gomes (2013) que tinham como objetivo avaliar a qualidade de vida dos celíacos, deixa isto bem claro, onde 10,8% dos participantes da pesquisa consumiam alimentos com glúten diariamente. Dos 93 participantes que relataram consumir o glúten (35,5%) relatavam a falta de alternativa, (34,4%) por conta própria, (21,5%) o alto preço dos alimentos sem glúten, e (15,1%) não gostavam do sabor e/ou textura dos alimentos isentos de glúten.

No entanto, estudos tem cada vez mais procurado desenvolver alimentos sem glúten de alta aceitabilidade pela população. Nesse contexto, a pesquisa de Couri e Giada, (2016) avaliou as propriedades físicas, químicas e sensoriais de um pão sem glúten (massa de fécula de batata), com adição de diferentes porcentagens (F0=Controle, F1=5% e F2=10%) de farinha do mesocarpo de babaçu, calculados com base na massa total de cada preparação. 50 provadores não treinados avaliaram em uma escala de nota (1-9), dentre as formulações, a nota maior atribuída ao sabor foi da formulação F1, tendo nota acima de 7 por 40% dos provadores. Pode-se avaliar um resultado promissor nas buscas de inovação, ainda assim, os autores relataram

aumento do valor nutricional, em relação ao aumento de fibras solúveis, e diminuição do valor calórico das formulações de F1 e F2 quando comparados ao F0=Controle.

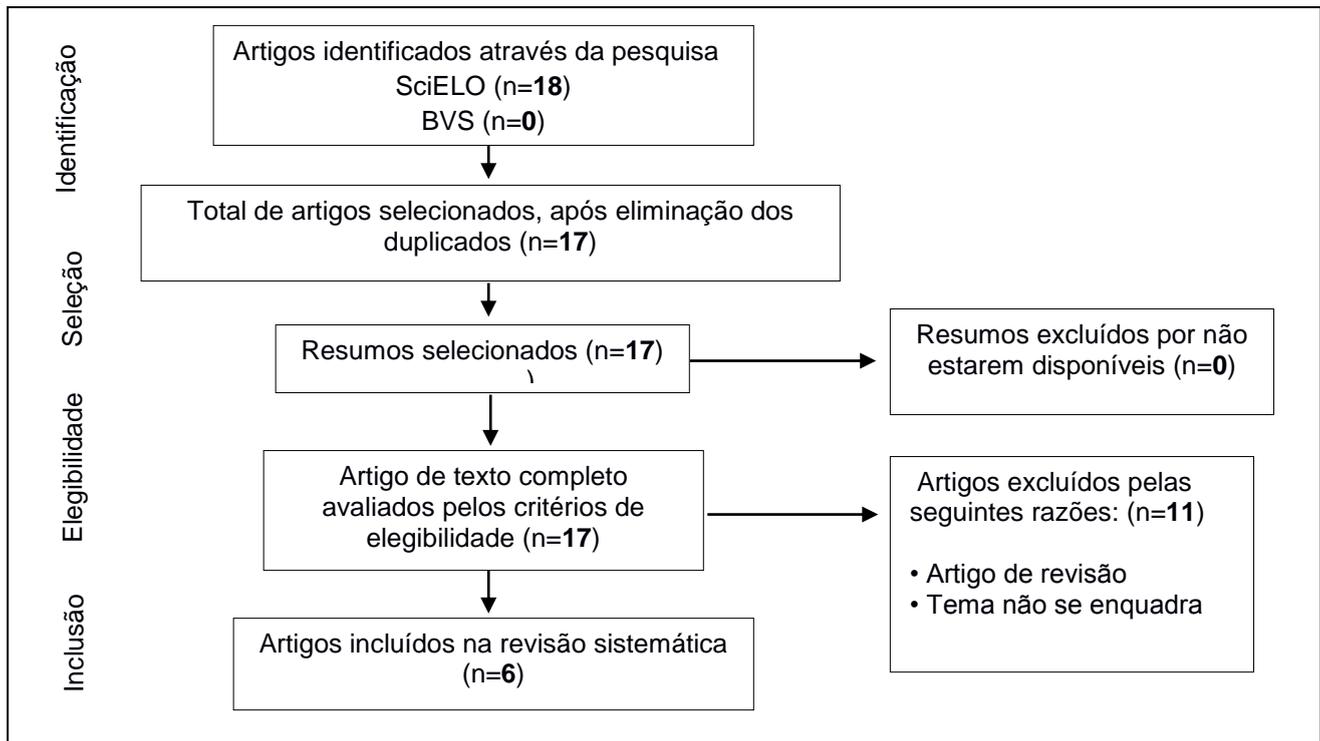


Figura 1. Descrição da seleção, inclusão e exclusão dos trabalhos.

Outro estudo, similar ao anterior teve como objetivo avaliar as características físicas, químicas e sensoriais de biscoitos sem glúten, elaborados a partir de farinha de arroz, farelo de arroz e farinha de soja. Este utilizou a mesma escala hedônica estruturada com notas de (1-9), o resultado das características sensoriais se deu por 48 provadores não treinados. Os componentes da fórmula não apresentaram estatísticas significativa entre si ($p > 0,05$), em relação à avaliação do sabor. Assim, as massas obtiveram escores médios de 4,0 e 5,0 correspondendo à opção “indiferente” e “não gostei (MARIANI et al., 2015).

Conclusões:

Contudo, os maiores desafios para manter a qualidade de vida do celiaco, depende da preservação da DIG, a dificuldade em obter produtos com características sensoriais e/ou nutricionais semelhantes aos que contém glúten, e também da interação do indivíduo celiaco com ambientes sociais, visto que, muitos deixam de frequentar esses locais por uma causa de indisponibilidade de alimentos sem glúten.

Ainda assim, existem os que utilizam deste empecilho para transgredir a dieta, no entanto, se colocam em posição de risco para o surgimento de distúrbios patológicos.

É necessário que haja mais estudos procurando inovações em produtos, abordando outras classes de alimentos. Mas que também o público celiaco tente adaptar-se ao consumo desses produtos desenvolvidos, a fim de que se possa manter uma maior variabilidade na alimentação.

Referências bibliográficas

COURI, M. H. S; GIADA, M. L. R. Pão sem glúten adicionado de farinha do mesocarpo de babaçu (*Orbignya phalerata*): avaliação física, química e sensorial. **Revista Ceres**, Viçosa, v. 63, n. 3, p. 297-304, 2016.

LINS, M. T. C; TASSITANO, R. M; BRANDT, K. G; ANTUNES, M. M. C; SILVA, G. A. P. Tradução, adaptação transcultural e validação do Celiac Disease DUX (CDDUX). **Jornal de Pediatria**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 91, p. 448-454, 2015.

MARIANI, M; OLIVEIRA, V. R; FACCIN, R;
RIOS, A. O; VENZKE, J. G. Elaboração e
avaliação de biscoitos sem glúten a partir de
farelo de arroz e farinhas de arroz e de soja.
Ciência e Tecnologia de Alimentos,
Campinas, v. 18, n. 1, p. 70-78, 2015.

PIMENTA-MARTINS, A; PINTO, E; GOMES,
A. M. P. Percepção do estado de saúde e da
qualidade de vida numa amostra de celíacos
portugueses. **Jornal Português de
Gastroenterologia**, Porto, v. 3, n. 21, p. 109-
116, 2014.

ROCHA, S; GANDOLFI, L; SANTOS, J. E. Os
impactos psicossociais gerados pelo
diagnóstico e tratamento da doença celíaca.
Revista da Escola de Enfermagem da USP,
São Paulo, v. 1, n. 50, p. 66-72, 2016.

SAUERESSIG, A. L. C; KAMINSKI, T. A;
ESCOBAR, T. D. Inclusão de fibra alimentar
em pães isento de glúten. **Ciência e
Tecnologia de Alimentos**, Campinas, v. 19,
p. 1-8, 2016.