



REAÇÕES ADVERSAS AOS ALIMENTOS

As reações indesejadas do organismo frente à ingestão de um alimento podem ser classificadas em três categorias: **alergia alimentar**, também chamada de hipersensibilidade alimentar (caráter imunológico), as **intolerâncias alimentares** que podem ser metabólicas (ex. intolerância a lactose), farmacológicas ou idiossincráticas (ex. enteropatia sensível ao glúten) e as reações causadas pelas **toxinas**.

CLASSIFICAÇÃO DAS REAÇÕES ADVERSAS AOS ALIMENTOS

 Alergia Alimentar	 Intolerância Alimentar	 Intoxicação
Reações de hipersensibilidade (Tipo I, II e/ou IV)	Metabólica Farmacológica Idiossincrasia	Toxinas bacterianas Toxinas fúngicas Outras toxinas
<small>Adaptado de GASCHEN & MERCHANT. Veterinary Clinics of North America: Small Animal Practice. Volume 41, Issue2, March 2011, Pages 361-379.</small>		

A **hipersensibilidade** e a **intolerância alimentar** são as reações adversas aos alimentos mais comuns em cães, e podem resultar em problemas gastrointestinais, como fezes moles, aumento da frequência das evacuações, flatulência, ou de pele como prurido e inflamação, além de vômitos e diarreia.

Na **hipersensibilidade alimentar**, diferentemente do que ocorre nas intolerâncias, existe uma reação do sistema imunológico devido a presença de alguma substância que compõe o alimento, que foi capaz de atravessar a barreira intestinal composta pelo muco, anticorpos (IgA) e o epitélio, estimulando o sistema imunológico exageradamente, com produção de anticorpos para uma substância que normalmente não produziria.

Em cães, os **alimentos comumente descritos com risco** de reações adversas são: carne bovina, produtos lácteos, trigo e ovos, e, especialmente as proteínas com peso molecular alto (10.000 a 70.000 Daltons), sendo estas as maiores causadoras de alergias alimentares em animais sensíveis. De acordo com ROUDEBUSH et al. (2010), dietas para animais com hipersensibilidade alimentar devem seguir as seguintes recomendações:

-
- | | |
|--|---|
|  Preferencialmente uma única fonte proteica |  Possui menor variabilidade de fontes alergênicas. |
|  Proteína de baixo peso molecular¹ |  A hidrólise reduz a antigenicidade da proteína e aumenta sua digestibilidade ao quebrar as cadeias de proteínas em peptídeos e aminoácidos com um peso molecular inferior ao que provoca uma resposta alérgica. |
|  Fontes proteicas não convencionais |  Reduz os riscos de reação cruzada entre fontes de proteínas (Ex. carne de cordeiro x carne bovina). |
|  Níveis moderados de proteína e digestibilidade acima de 87%² |  Reduz a quantidade de potenciais alérgenos. |
-

ROUDEBUSH, P.; GUILFORD, W.; JACKSON, H. Adverse Reactions to Food. Small Animal Clinical Nutrition. p.609-635, 2010.



Nature Hipoalergênico:

1. Proteína hidrolisada de fígado com 78,8% abaixo de 1.000 Daltons;
2. Digestibilidade da proteína acima de 90% (Comprovado cientificamente pelo Centro de Tecnologia Animal - CTA).

Ainda, alimentos que possuam as características descritas por ROUDEBUSH et al. (2010), poderão ser utilizados como estratégia para diagnóstico de hipersensibilidade alimentar através da dieta de eliminação, tornando-se mais prático e seguro.

Núcleo Técnico Veterinário do Grupo Alinutri