

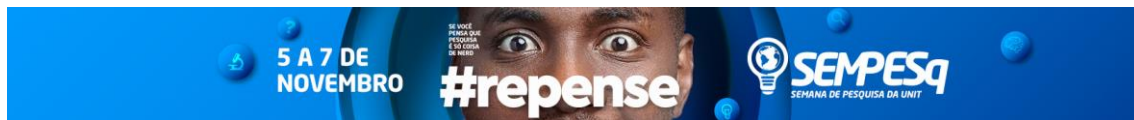
## SENSIBILIDADE AO GLÚTEN, ESTUDO SOBRE O DISTÚRBO COM BREVE DIFERENCIAÇÃO COM A DOENÇA CELÍACA – REVISÃO INTEGRATIVA.

Alanna Benedita Lima Santos<sup>1</sup>, e-mail: alannalimaa4@gmail.com  
Elisiane Santana Silva<sup>1</sup>, e-mail: lisinha.santana@hotmail.com  
Glaúcia Francisca Soares da Silva<sup>1</sup>, e-mail: glauciafrancy@gmail.com  
Islany Kevelly Almeida de Melo<sup>1</sup>, e-mail: islanyalmeidam@gmail.com  
Jéssica Ribeiro da Silva<sup>1</sup>, e-mail: ribeirojess97@gmail.com  
Cristhiano Sibaldo de Almeida<sup>2</sup> (orientador), e-mail:  
cristhianosibaldo@hotmail.com

Centro Universitário Tiradentes<sup>1</sup>/ Nutrição /Maceió, AL.

### 4.05.00.00-4 – Ciências da saúde - Nutrição

**Introdução:** A cultura do trigo está a milhares de anos enraizada no mundo, estando em distintos períodos da história, como base sociocultural, econômica e alimentar. Diversos produtos populares e tradicionais como pães e massas são fabricados a partir deste cereal. O glúten é encontrado na sua composição, assim como no centeio, na cevada e na aveia, sendo uma proteína adesiva, ou seja, que confere maleabilidade e textura ao alimento. Cada organismo humano contém sua individualidade, principalmente no modo de reação a substâncias, nutriente. A ingestão do glúten afeta negativamente uma minoria populacional, que carrega a sensibilidade a proteína ou a doença celíaca. **Objetivos:** Esclarecer o que é a sensibilidade ao glúten, apresentando as causas, o quanto à alimentação influência e relatando as diferenças com a doença celíaca. **Metodologia:** A pesquisa bibliográfica foi executada na plataforma do google acadêmico, baseada em artigos e livros de 2010 a 2016, foram encontrados 9 artigos na língua portuguesa sobre o assunto glúten, porém apenas 5 artigos foram lidos na íntegra e usados para este trabalho e ao longo da pesquisa foram incluídos 2 livros, utilizando para recurso algumas páginas destes. Tendo como direcionamento um estudo de revisão da literatura para coletas de dados, análise e estudos, para assim ter resultados. **Resultados:** As respostas da pesquisa foram um pouco escassas, porém significativas. Sensibilidade ao glúten (SG) é uma síndrome relacionada a ingestão de alimentos com glúten, sem que ocorra lesões no organismo, gerando sintomas como, desconfortos abdominais, diarreias, constipação, confusões mentais e dores de cabeças, que são cessados logo após a suspensão do consumo da proteína. A doença celíaca (DC) possui semelhantes indícios, porém se distingue da SG por ser geneticamente predisposta e autoimune, ou seja, é uma doença causada pelo sistema imunológico, que passa a tratar a proteína do trigo como uma substância danosa, prejudicando o organismo com complicações de longo prazo, assim como o tratamento. Ambas só podem ser identificadas através de diagnósticos médicos, a sensibilidade ao glúten é comprovada a partir da exclusão da DC, causadas pela alimentação e tratadas pela mesma. **Conclusão:** Tendo como resultado final a resolução do objetivo principal, pode-se afirmar, nesse sentido,



que a principal diferença entre a sensibilidade ao glúten celíaca e a não celíaca está na distinção do processo de rejeição pelo indivíduo, além disso, outra importante questão a ser pontuada é a influência da alimentação moderna, que representa a principal causa da sensibilidade ao glúten, uma vez que, como nunca antes, os alimentos estão sofrendo intensas mudanças genéticas, tornando-se cada vez mais industrializados e geneticamente modificados.

**Palavras- chave:** Distúrbios intestinais, trigo, transição nutricional.

**Introduction:** Wheat cultivation has been rooted in the world for thousands of years, being in different periods of history, as a socio-cultural, economic and food base. Several popular and traditional products like breads and pastas are manufactured from this cereal. Gluten is found in its composition, as well as in rye, barley and oats, being an adhesive protein, that is, it confers malleability and texture to the food. Each human organism contains its individuality, mainly in the mode of reaction to substances, nutrient. Intake of gluten negatively affects a population minority, which carries sensitivity to protein or celiac disease.

**Objectives:** Clarify what is the sensitivity to gluten, presenting the causes, how much to influence food and reporting the differences with celiac disease.

**Methodology:** The bibliographical research was carried out on the platform of google academic, based on articles and books from 2010 to 2016, were found 9 articles in the Portuguese language on the subject gluten, but only 5 articles were read in full and used for this work and the 2 books were included during the research, using some of these pages. A study of the literature review for data collection, analysis and studies was conducted, in order to obtain results.

**Results:** The research responses were somewhat scarce, but significant. Sensitivity to gluten is a syndrome related to the ingestion of food with gluten, without causing injuries in the body, generating symptoms such as abdominal discomforts, diarrhea, constipation, mental confusion and headaches, which are ceased soon after the suspension of protein consumption . The celiac disease has similar indications, but it is distinguished from the SG by being genetically predisposed and autoimmune, that is, it is a disease caused by the immune system, which treats the wheat protein as a harmful substance, damaging the organism with long complications treatment. Both can only be identified through medical diagnoses, the sensitivity to gluten is proven from the exclusion of CD, caused by and treated by food.

**Conclusion:** With the final result of the resolution of the main objective, it can be affirmed, in this sense, that the main difference between the sensitivity to celiac and non-celiac gluten is in the distinction of the process of rejection by the individual, in addition, another important question to be punctuated is the influence of modern food, which is the main cause of gluten sensitivity, since, as never before, foods are undergoing intense genetic changes, becoming increasingly industrialized and genetically modified.



**Keywords:** Disorders caused by gluten consumption, history of wheat protein, nutritional transition.

**Referências/references:** JACOBY, N. *O direito a informação quanto ao perigo do consumo do glúten*. Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS. Porto Alegre, 2016. Disponível em: <https://www.lume.ufrgs.br/handle/10183/156926>

CATASSI, C. Sensibilidade ao glúten. *Annales Nestlé*. Departamento de pediatria. Universidade Politécnica de Marche. Ancona, Itália, 2015. Disponível em: [http://www.riosemgluten.com/sensibilidade\\_ao\\_gluten\\_carlo\\_catassi\\_2015.pdf](http://www.riosemgluten.com/sensibilidade_ao_gluten_carlo_catassi_2015.pdf)

ARAÚJO, H.; et al. Doença celíaca, hábitos e praticas alimentares e qualidade de vida. *Revista nutrição*, pag. 467-474p, 2010. Disponível em: [http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/13947/1/ARTIGO\\_DoencaCeliacaHabitos.pdf](http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/13947/1/ARTIGO_DoencaCeliacaHabitos.pdf)

PERLMUTTER, D. *A dieta da mente*. Paralela: São Paulo, 1 edição, 2014.