

# RELAÇÕES DA DOENÇA CELÍACA NA ABSORÇÃO DO FERRO

KAMINSKI, R. M.<sup>1</sup>; MARTINS, G. G. P. M.<sup>2</sup>; OLIVEIRA, M.<sup>3</sup>; MIKALOUSKI, U.<sup>4</sup>

## Resumo

A doença celíaca é uma doença autoimune que pode se manifestar na infância, causada pela ingestão de glúten, mas devido à dificuldade de diagnóstico, o paciente em muitos casos continua a se alimentar de glúten, causando anemia ferropriva. O objetivo deste trabalho é compreender a relação entre o consumo de ferro e o glúten. Realizado por meio de pesquisa bibliográfica online no Google Scholar de 2020 a 2021

Palavras chaves: glúten, crianças, paraná

## Abstract

Celiac disease is an autoimmune disease that can manifest itself in childhood, caused by ingestion of gluten, but because of the difficulty in diagnosis, the patient in many cases continues to eat gluten foods, causing iron deficiency anemia. The objective of this work is to understand the relationship between the consumption of iron and gluten. Conducted through online bibliographic research on Google Scholar from 2020 to 2021

Key words: gluten, kids, Paraná

## Introdução

A adoção de uma alimentação saudável é fundamental para todos durante toda a vida, por proporcionar a ingestão adequada de nutrientes para o corpo humano, principalmente se este hábito alimentar é inserido ainda na infância, pois a criança ainda está conhecendo os alimentos, além de prevenir adoecimentos na vida adulta ou até mesmo enquanto crianças, como a doença celíaca (APN, 2013).

---

<sup>1</sup> Rayane Mayara Kaminski. Faculdade de Apucarana, 2021, rayane\_kaminski@hotmail.com

<sup>2</sup> Geovanna Gabriela Pereira Martins Faculdade de Apucarana, 2021, geovanna04gabriela@gmail.com

<sup>3</sup> Maria Fernanda Santos Oliveira Faculdade de Apucarana, 2021, mafer008842@outlook.com

<sup>4</sup> Udson Mikalowski. Faculdade de Apucarana, 2021, udson@fap.com.br

A doença celíaca é uma doença autoimune que causa uma inflamação e atrofia nas paredes do intestino, que ocasionam a incapacidade da absorção de nutrientes como ferro, ácido fólico, cálcio e vitaminas lipossolúveis, do mesmo modo, ocorrem ao portador da doença uma intolerância a ingestão de glúten (GUJRAL, 2012).

O principal responsável por desencadear esta doença é o glúten, que é uma proteína existente no trigo, cevada e aveia, no trigo a Gliadina, na cevada a Hordeína, na aveia a Avenina, no centeio é a Secalina e no malte é a cevada (BENASSI, 2013;WOODWARD, 2010). O glúten também pode, como consequência da doença celíaca, causar uma anemia ferropriva gerada pela ausência de ferro, que contém uma função significativa no transporte de oxigênio para os tecidos (Morath; Mayer-Pröschel, 2001).

### **Objetivo**

Dessa maneira, a finalidade desta pesquisa, é observar se há a existência de alguma relação do mineral ferro na ingestão e absorção do glúten em uma criança portadora da Doença celíaca.

### **Método**

O trabalho desenvolvido seguiu os preceitos do estudo exploratório, por meio de uma pesquisa bibliográfica, que, segundo Gil (2008, p.50), “é desenvolvida a partir de material já elaborado, constituído de livros e artigos científicos”.

A seguir estão descritas as fontes que forneceram as respostas adequadas à solução do problema proposto:

Artigos científicos sobre a temática foram acessados nas bases de dados 90 publicados nos últimos 2 anos (2020 a 2021). Foram utilizados artigos nacionais disponíveis online em texto completo. Os seguintes descritores foram aplicados: ferro doença celíaca crianças Paraná

Para a seleção das fontes, foram consideradas como critério de inclusão as bibliografias que abordassem o assunto e conseqüentemente a temática, e foram excluídas aquelas que não atenderam a temática.

Ainda como critério de exclusão, foi realizada a leitura dos resumos dos artigos selecionados e excluídos aqueles que fogem ao tema.

### **Desenvolvimento**

Diante a essa pesquisa, foi encontrada uma breve relação do ferro ao glúten, a ingestão do glúten pode causar a doença celíaca, por conta do indivíduo não conseguir absorver seus nutrientes pode desencadear a uma anemia ferropriva.

Ao iniciar a pesquisa, pensamos que poderia haver relações mais diretas do ferro á doença celíaca, algo que poderia talvez ajudar e dar benefícios ou prejudicar o portador da doença, mas de acordo com os resultados, a única relação é que, por não conseguir absorver os nutrientes, caso a pessoa com a doença celíaca continuar ingerindo o glúten, pode desenvolver uma anemia ferropriva, como também pode desenvolver outras doenças causadas por falta de outros nutrientes.

### **Considerações finais**

A relação da ingestão do glúten no ferro é afetada em portadores da doença celíaca pela doença causar uma absorção assim em alguns casos gerando anemia ferropriva, porém ainda há falta de recursos para desvendar com a relação do ferro no glúten.

### **Referências**

SERPA, Ana Beatriz de Moraes Mendes et al. A DOENÇA CELÍACA: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA. **Revista Higei@-Revista Científica de Saúde**, v. 2, n. 4, 2020.

MELATI, Janaína; MUZZOLON, Eloíza. Alimentos livres de glúten-uma necessidade para celíacos.

ROCHA, Yana et al. Coxinha de frango a base de farinha de inhame enriquecida com farinha de linhaça dourada para crianças celíacas. **Revista Arquivos Científicos (IMMES)**, v. 4, n. 1, p. 64-71, 2021.

SILVA, SAMILLYS VALESKA BEZERRA DE FRANÇA. OLIGOELEMENTOS FERRO E ZINCO E A RELAÇÃO COM PARÂMETROS COGNITIVOS EM CRIANÇAS DE IDADE ESCOLAR.

DIAS, Helen Johns et al. Caracterização sensorial e nutricional de bolo mousse de maracujá isento de glúten. **Saber Científico (1982-792X)**, v. 5, n. 1, p. 69-80, 2021.

DE FARIAS SOUZA, Irismar Chaves et al. ELABORAÇÃO E COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE UMA TORTA À BASE DE GRÃO-DE-BICO SEM GLÚTEN. **Saber Científico (1982-792X)**, v. 8, n. 2, p. 44-51, 2021.

PEREIRA, Ana Catarina da Silva Reges. Fisiopatologia e diagnóstico da doença celíaca. 2020.

NUNES, Grasiella Moura. Massas alimentícias sem glúten de farinhas formuladas à base de arroz e feijão. 2020.

SANTOS, Geina faria dos et al. Brownies de açaí e castanha sem gluten, sem leite e com redução lipídica: perfil sensorial e estudo de consumidores = Brownies of açaí and chesnut gluten-free, milk-free and lipid-reduced: a sensory profile and consumer study. 2019.

SANTOS, Maria Carolina Mesquita dos. Bebida de grão-de-bico e coco fermentada por *Lactobacillus paracasei* subsp. *paracasei* LBC 81 elaborada com diferentes teores de açúcar. 2020.

MONTIEL, Selene Athenas Espinoza et al. EFEITO DO TRATAMENTO TÉRMICO CONVENCIONAL E DO PROCESSO DE EXTRUSÃO SOBRE A QUALIDADE NUTRICIONAL DE ARROZ (*Oryza sativa*) E FEIJÃO (*Phaseolus vulgaris*). 2020.