

PERIGO ESCONDIDO: A TOXICIDADE NOS ALIMENTOS

Brenda Thomas¹

Lorrayne Camila Moreira²

Margarete Dulce Bagatini³

Renan Martinelli Leonel⁴

Rita de Kassia Soares Pinheiro⁵

Samuel Jose Volpatto⁶

Tammy Stephanie Massolin Albrecht⁷

Introdução: Tendo em vista que a toxicidade alimentar pode causar danos à saúde do homem, é de extrema relevância conhecer os alimentos que possuem risco de toxicidade, bem como os mecanismos envolvidos neste processo e possíveis intervenções a serem feitas em casos de intoxicação. **Objetivos:** Dessa forma, este trabalho visa identificar alimentos e compostos tóxicos ao consumo humano, prestando informações úteis à população buscando a prevenção de intoxicações. **Metodologia:** Pesquisa na literatura e confecção de um folder com informações sobre os seguintes alimentos e compostos tóxicos: batata verde, toxina botulínica, baiacu, cogumelo e ciclamato de sódio. **Resultados e Discussão:** A batata quando está verde pode oferecer risco à saúde humana, por possuir altas concentrações de

¹ Acadêmica do curso de Medicina, Universidade Federal da Fronteira Sul – Campus Chapecó, brendathomasmed@gmail.com

² Acadêmica do curso de Medicina, Universidade Federal da Fronteira Sul – Campus Chapecó, lorraynecamila497@gmail.com

³ Docente do curso de Medicina, Universidade Federal da Fronteira Sul – Campus Chapecó, margarete.bagatini@uffs.edu.br

⁴ Acadêmico do curso de Medicina, Universidade Federal da Fronteira Sul – Campus Chapecó, renanmartinellileonel@hotmail.com

⁵ Acadêmica do curso de Medicina, Universidade Federal da Fronteira Sul – Campus Chapecó, rita.pinheiro26@gmail.com

⁶ Acadêmico do curso de Medicina, Universidade Federal da Fronteira Sul – Campus Chapecó, samuelpatato@gmail.com

⁷ Acadêmica do curso de Medicina, Universidade Federal da Fronteira Sul – Campus Chapecó, tammy_massolin@hotmail.com

glicoalcalóides, que agem afetando o Sistema Nervoso Central e as membranas celulares do trato gastrointestinal. No caso de consumo exagerado, os principais sintomas são distúrbios gastrointestinais e a intervenção deve ser feita através da administração do antídoto fisostigmina. Já no caso da toxina botulínica que está presente em embutidos de carne e conservas em latas, a intoxicação ocorre porque há bloqueio da liberação de acetilcolina resultando em paralisia flácida. Dessa forma, também poderão ocorrer distúrbios gastrointestinais, mas com vertigem, fadiga, disfagia e fraqueza muscular generalizada, podendo levar à morte. O tratamento consiste em administração de soro antitoxinotico. O baiacu, que é um peixe muito consumido em países orientais, possui a toxina tetrodoxina que impede a propagação dos impulsos nervosos dos nervos periféricos motores, sensoriais e autônomos, causando paralisia dos lábios e da língua, cefaleia, rubor facial, distúrbios gastrointestinais, dificuldade de falar, caminhar e respirar, oferecendo risco à vida. O método terapêutico utilizado consiste em conter os sinais e sintomas e realizar lavagem gástrica. Já quando há excesso do consumo de cogumelos, há intoxicação por diversas toxinas, sendo a principal delas, a amanitina que causa sintomas no trato gastrointestinal, taquicardia, hipertensão, cefaleia e até mesmo convulsões. A abordagem neste caso se dá também pela contenção dos sintomas e pela administração de carvão ativado. Por fim, há também o ciclamato de sódio, principal adoçante utilizado nas bebidas zero açúcar e que pode causar diarreia, alterações genéticas e distrofia muscular. Ainda não há uma terapêutica bem estabelecida para casos de intoxicação com este composto, tendo em vista que ela se dá principalmente à longo prazo. **Conclusão:** Através da elaboração do folder, pode-se levar a informação à população leiga acerca da toxicidade nos alimentos, principalmente em relação àqueles utilizados no dia a dia, a fim de evitar possíveis intoxicações.

Palavras-chave: Batata verde; Toxina botulínica; Baiacu; Cogumelo; Ciclamato de Sódio.

Referências

MACHADO, Rita Margarete D.; TOLEDO, Maria Cecília F.. Determinação de glicoalcalóides em batatas *in natura* (*Solanum tuberosum* L.) comercializadas na cidade de Campinas, estado de São Paulo. **Ciênc. Tecnol. Aliment.**, Campinas, v. 1, n. 24, p.47-52, jan. 2004. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/cta/v24n1/20040.pdf>>. Acesso em: 15 mar. 2018.

SÃO PAULO. Secretaria de Estado da Saúde de São Paulo. Centro de Vigilância Epidemiológica. **Manual das doenças transmitidas por alimentos**. São Paulo, 2003. Disponível em: <<http://www.saude.sp.gov.br/resources/cve-centro-de-vigilancia-epidemiologica/areas-de-vigilancia/doencas-transmitidas-por-agua-e-alimentos/doc/toxinas/tetrodoxina.pdf>>. Acesso em: 15 mar. 2018.

SILVA, Bruna Rafaelly Tenório C. da; PESSOA, Nathalie Ommundsen. Clostridium botulinum in animal and human feed poisoning. A Review. **Revista Brasileira de Higiene e Sanidade Animal**, [s.l.], v. 9, n. 4, p.733-747, nov. 2015. Disponível em: <<http://www.higieneanimal.ufc.br/seer/index.php/higieneanimal/article/view/291>>. Acesso em: 15 mar. 2018.