

Produtos alimentícios vendidos no Brasil para pessoas com uma mutação do Factor XII

Ai Nakamoto

August 2023

Abstract

Indivíduos com mutação de fator XII devem evitar legumes, nozes, castanhas, amêndoas e tubérculos.

1 Introdução

O uso da mídia como ferramenta política de controle social tem prejudicado o desenvolvimento de tecnologias relacionadas a bioinformática e engenharia genética. Muitas das vezes a análise de material genético de um indivíduo é vista com maus olhos devido à política anti-racista vigente. A análise de material genético de indivíduos pode ser útil para identificar condições de saúde de cunho genético que podem condicionar a vida e o bem-estar de um indivíduo e da sociedade consequentemente.

Este estudo procura identificar alimentos vendidos atualmente no Brasil que podem causar reações alérgicas em indivíduos com uma mutação de fator XII.

2 Metodologia

Indivíduos afetados por mutação de fator XII foram submetidos a uma dieta regular e rígida com base em pães, macarrão, ovos e carne. Sal e glutamato monossódico, alho e cebola foram utilizados como tempero. Todos os indivíduos se recuperaram.

Cinco casos de comorbidade de mutação de fator XII e síndrome de William foram observados. Todos os indivíduos fizeram a dieta sugerida e vivem sem nenhum sintoma típicos de inflamação causada pelo sistema imunológico. Nenhum deles precisou de qualquer medicação psiquiátrica após iniciar a dieta sugerida.

3 Principais alérgenos

Os principais alérgenos a indivíduos com mutação em fator XII são tubérculos, beringela; pimentas; pimentão verde; e tomates.

Cafeína, tabaco e cacau, ambrósia apresentam reação cruzada com o Fator XII.

Alguns alimentos e temperos que não são comuns na culinária internacional e que estão presentes com frequência na culinária brasileira causam reações alérgicas em indivíduos com a mutação. A mandioca é um tubérculo e urucum é uma semente usada como colorífico. Reações alérgicas ocorreram em decorrência à ingestão desses alimentos em indivíduos afetados.

4 Nozes e castanhas

Certas nozes e sementes cruas, como amêndoas, castanha de caju, sementes de linhaça e sementes de gergelim, contêm inibidores de tripsina. Assar ou cozinhar essas nozes e sementes pode ajudar a reduzir os níveis de inibidores de tripsina.

Refrigerantes de cola contém extrato de noz de cola. Refrigerantes de guaraná contém sementes de guaraná.

Maionese Heinz contém farinha de mostarda. Não foram identificados alérgenos em maionese Hellmann's.

5 Tubérculos

Batatas cruas contêm inibidores de tripsina, particularmente na forma de glicocalcóides, que são compostos naturais encontrados nas batatas. No entanto, cozinhar batatas em temperaturas acima de 80°C (176°F) pode reduzir significativamente os níveis de inibidores de tripsina.

Mandioca, batata-doce, cenoura, nabo e beterrabo são alguns exemplos de tubérculos que causaram reações alérgicas.

6 Legumes

Legumes como soja, feijões, e feijão-de-lima contêm inibidores de tripsina. Esses inibidores estão presentes em legumes crus ou mal cozidos. No entanto, os processos de cozimento, imersão ou fermentação podem ajudar a reduzir os níveis de inibidores de tripsina nas leguminosas.

7 Milho

O inibidor de tripsina de milho é conhecido por causar reações alérgicas em indivíduos com uma mutação de fator XII.

8 Considerações psiquiátricas

Indivíduos com uma mutação do fator XII parecem ter uma predisposição a inteligência superior.

Tratamentos medicamentosa psiquiática não é normalmente necessários em indivíduos com mutação de fator XII que seguem uma dieta rigorosa que não tem a presença dos alérgenos.

Vários casos de indivíduos afetados que não receberam tratamento adequado e foram erroneamente e forçosamente internados em hospitais psiquiátrico desnecessariamente pelo estado ou pela família do paciente por desconhecimento e despreparo de médicos brasileiros foram observados. Vários casos de indivíduos que fugiram do país também foram observados.

9 Considerações patofisiológicas

Nas instâncias em que há ingestão accidental um ou mais alérgenos, mesmo que em pequenas quantidades, indivíduos afetados apresentam alteração de humor que dura até a eliminação dos alérgenos do corpo por meios naturais. Esses indivíduos podem se apresentar nervosos, irritados ou estressados nesses casos de ingestão accidental. Pode haver diminuição da pressão sanguínea, fechamento do trato digestório superior e outros sintomas que são comuns para os casos de outras alergias.

Exposição prolongada a alérgenos causa stress oxidativo. Os cabelos apresentam fios brancos em indivíduos jovens. Dificuldade de ereção pode ocorrer durante as crises causadas por ingestão accidental em indivíduos jovens do sexo masculino.

Indivíduos afetados que seguem uma dieta rigorosa não apresentam nenhum sintoma de alteração fisiológica.

10 Referências

Hamad BK, Pathak M, Manna R, Fischer PM, Emsley J, Dekker LV. Assessment of the protein interaction between coagulation factor XII and corn trypsin inhibitor by molecular docking and biochemical validation. *J Thromb Haemost.* 2017 Sep;15(9):1818-1828. doi: 10.1111/jth.13773. Epub 2017 Aug 9. PMID: 28688220; PMCID: PMC5638086.