

CONSUMO DE FODMAPS E DISBIOSE INTESTINAL EM CASOS DE DOENÇA INFLAMATÓRIA INTESTINAL

Mariana Passos Carregosa. E-mail: marypariss@hotmail.com.

Carolina Cunha de Oliveira;

Jamylle Catarina Passos Carregosa.

Universidade Federal de Sergipe- UFS, Lagarto, Sergipe, Brasil.

INTRODUÇÃO: Os oligossacarídeos fermentáveis, dissacarídeos, monossacarídeos e polióis, são carboidratos de cadeia curta de má absorção e que possuem alta facilidade de fermentação no intestino induzindo uma disbiose intestinal e levando há um crescimento de bactérias Gram-negativas, alteração denominada de *small intestine bacterial overgrowth*. Essas são ricas em lipopolissacarídeos, os quais desempenham um papel importante no processo inflamatório da doença inflamatória intestinal e, assim, agravando os sintomas. **OBJETIVO:** Entender a relação entre os oligossacarídeos fermentáveis, dissacarídeos, monossacarídeos e polióis e a disbiose intestinal em casos de doenças inflamatórias intestinais. **MATERIAL E MÉTODO:** O presente estudo é uma revisão narrativa da literatura e de caráter exploratório, realizada em Abril de 2019, com busca de artigos nas bases de dados Pubmed e Scielo. Utilizaram-se como descritores “foodmaps”, “dysbiosis”. Os critérios de inclusão nesse estudo foram artigos científicos publicados nos últimos 5 anos (2014-2018), com texto completo disponível, nos idiomas inglês ou português. **RESULTADO:** Os oligossacarídeos fermentáveis, dissacarídeos, monossacarídeos e polióis possuem a capacidade de aumentar a liberação de água, principalmente, no intestino delgado ocasionando distensão do lúmen e liberação de gases como metano e gás carbono, acredita-se que devido à fermentação, induzindo sintomas gastrointestinais, os quais em indivíduos mais suscetíveis, a exemplo de pacientes com diagnóstico de Doença Inflamatória Intestinal, pode-se manifestar dor, distensão abdominal, flatulência e alterações da motilidade intestinal, como a diarreia. Acredita-se que, seja devido à estimulação do crescimento de bactérias Gram-negativas, que são compostas por lipopolissacarídeos, as quais levam à produção de citocinas inflamatórias, a exemplo do fator de necrose tumoral. Além disso, os níveis aumentados de lipopolissacarídeos podem comprometer a permeabilidade intestinal permitindo que endotoxinas atravessem a parede intestinal, agravando o quadro da Doença Inflamatória Intestinal. Sendo assim, acredita-se que uma dieta com altos níveis de oligossacarídeos fermentáveis, dissacarídeos, monossacarídeos e polióis pode causar disbiose e levar à produção de endotoxinas, que causam inflamação intestinal e induzem hipersensibilidade visceral. **CONCLUSÃO:** O estudo mostra que, uma dieta rica em oligossacarídeos fermentáveis, dissacarídeos, monossacarídeos e polióis provoca um aumento de lipopolissacarídeos, provavelmente a partir da disbiose intestinal. Desse modo, promove uma inflamação na mucosa e prejudica sua permeabilidade agravando o processo da Doença Inflamatória Intestinal. Sendo assim, recomenda-se uma redução do consumo de alimentos com alto teor de oligossacarídeos fermentáveis, dissacarídeos, monossacarídeos e polióis como uma alternativa de terapia nutricional nas Doenças Inflamatórias Intestinais melhorando o quadro de inflamação.

PALAVARAS-CHAVE: Inflamação, Crescimento Bacteriano, Citocinas

REFERÊNCIAS

ZHOU, S.Y.; et al. **FODMAP diet modulates visceral nociception by lipopolysaccharide-mediated intestinal inflammation and barrier dysfunction.** The Journal of Clinical Investigation, 2018; v.128, n.1, p. 267-280.

ANDRADE, L.A.A.; et al. **FODMAPs restricted diet as a treatment option in irritable bowel syndrome: systematic review.** GED gastroenterol, 2014; v.34, n.1, p. 34-41