



7ª Feira Mineira de Iniciação Científica



De 11 de novembro a 01 de dezembro de 2023

CIÊNCIAS BIOLÓGICAS
FEMIC JOVEM

GABRIELA CAMARGO RAPOSO

HELLOAH DIAS DA SILVA

JÚLIA SIMÃO RAMOS DE SOUZA

DAMIANA MENDES CARVALHO

GISELLE DA COSTA OLIVEIRA

MIRLANE APARECIDA CANTAMISSA FRANCO

Escola Estadual Quinca Franco

Durandé, Minas Gerais, Brasil



giselle.costa.oliveira@educacao.mg.

gov.br

Intolerância à lactose e a alergia à proteína do leite de vaca: um estudo realizado com os Durandeenses



**Intolerância à lactose e a
alergia à proteína do leite
de vaca: Um estudo realizado com
os Durandeenses.**



2º ano Matutino

ESCOLA ESTADUAL QUINCA FRANCO

Apresentação



- A intolerância à lactose, trata-se de uma síndrome gastrointestinal que causa desconfortos abdominais. Isso ocorre, pela ausência da enzima lactase no organismo. Muitas doenças podem ser confundidas com a intolerância à lactose, uma delas é a alergia à proteína do leite.
- O presente trabalho realizado é de fundamental importância, pois, através dos resultados obtidos, a escola e toda a comunidade atendida podem ampliar a visão sobre o referido assunto e assim adotar e divulgar medidas para minimizar os problemas relacionados a essa intolerância, contribuindo com informações importantes para todos, em especial para as pessoas que apresentam essa condição.

Objetivos



Objetivo geral:

- Diferenciar intolerância à lactose de alergia à proteína do leite de vaca.

Objetivos específicos:

- Compreender qual entendimento da população de Durandé/ MG acerca da intolerância/alergia.
- Buscar dados a respeito das pessoas que apresentam sintomas e se consideram intolerantes a esse carboidrato.
- Verificar o índice de durandeeenses que possuem intolerância a lactose.
- Analisar se as pessoas que se consideram intolerantes à lactose pagariam mais caro por produtos sem lactose.

Metodologia



- A pesquisa foi desenvolvida em uma abordagem quanti-qualitativa. Marconi e Lakatos (2008) citam que o estudo quantitativo reduz as amostras e sintetizam os dados de forma numérica e os expõe em gráficos e tabelas. Para se alcançar um conhecimento mais amplo sobre o assunto realizou-se pesquisa bibliográfica, estudos através de leituras e vídeos, além de palestras com profissionais relacionados à saúde e produção de leite.

Metodologia



- **FIGURA 1 -Palestra com o médico veterinário Aquila Andrade Feitosa**



- Fonte: foto retirada pelas autoras do Projeto na turma 2º ano médio .E.E.Quinca Franco, dia 26/05/2023

Metodologia



- **FIGURA 2 - Palestra com a nutricionista** _____



- Fonte: foto retirada pelas autoras do Projeto na turma 2º ano médio .E.E.Quinca Franco, dia 28/06/2023

Metodologia



- A pesquisa utilizou-se de informações quantitativas, onde os dados provenientes dos questionários - elaborados pelos alunos e professoras orientadoras - foram agrupados, organizados e analisados. Esses dados serviram como base para contextualização, análise e discussão do tema em estudo, caracterizando a abordagem qualitativa, o que proporciona o entendimento da realidade.

Resultados alcançados



- Grande parte dos entrevistados (80%) disse saber o significado do termo intolerância à lactose, porém, 45% disseram que a intolerância tem o mesmo significado de alergia ao leite. É importante salientar que, embora ambas as reações apresentem sintomas semelhantes, os mecanismos fisiopatológicos são diferentes (Rev. bras. alerg. imunopatol.).
- Quando questionados se sentem desconfortos ao ingerir o leite de vaca ou derivados, 22% disseram sentir sintomas e 72,5% disseram conhecer alguém que tenha a intolerância à lactose.

Resultados alcançados



- Boa parte dos participantes, 87,5%, disseram conhecer produtos sem a lactose, porém, quando questionados sobre a forma como esses produtos podem ser produzidos 19% não conseguiram responder, 14% disseram ser por vacas modificadas e 5% através de um manejo diferenciado das vacas.
- Dos entrevistados que se consideram intolerantes à lactose, 64% disseram não fazer acompanhamento com algum profissional, 42% afirmaram não fazer nenhum tipo de dieta e 68% assumiram que descobriram a IL somente pelos sintomas ou conversas e informações próprias. É necessária uma atenção especial quanto ao diagnóstico e acompanhamento dessa síndrome, visto que ainda há muita desinformação, principalmente quando se trata da alergia a proteína do leite de vaca, onde as pessoas confundem os sintomas entre as duas.
- Mais da metade dos entrevistados que se consideram intolerantes à lactose disseram que pagariam mais caro por produtos com baixos teores de lactose e 43% assumiram fazer uso da lactase.

Aplicabilidade dos resultados no cotidiano da sociedade



O Trabalho realizado se mostra portador de alto valor social. Pois através do mesmo pode-se conscientizar os habitantes de um município, com maioria da população de origem rural, sobre a importância de se levar em conta as características e riscos desta síndrome.

A motivação para tal abordagem surgiu do fato de muito indivíduos do município serem criadores de vacas leiteiras, assim como produtores e consumidores deste leite e seus derivados. Assim sendo, torna-se de fundamental importância a disseminação destas informações para melhoria nas condições de vida, saúde e trabalho dos cidadãos durandenses e também das regiões vizinhas que vivem no mesmo cenário.

Criatividade e inovação



- O presente trabalho contou com aspectos inovadores no sentido de ter apresentado à população local uma vaca de rara genética, produtora do leite A2A2. Essa apresentação foi realizada em um momento bastante oportuno, em que a população durandense estava reunida para prestigiar a Feira de ciências anual realizada pela Escola Estadual Quinca Franco, do presente município. Neste evento os visitantes foram informados sobre pesquisas realizadas; receberam esclarecimentos sobre as características da intolerância à lactose e alergia à proteína do leite; puderam observar de perto a vaca que comprovadamente produz o leite A2A2; além disso, tiveram a oportunidade de conhecer e fazer degustação do leite integral do referido animal, assim como alguns derivados: queijo, requeijão, doce de leite.
- Comprova-se através das fotos do evento mencionado acima que o projeto não se limitou apenas às pesquisas bibliográficas, suas análises e considerações, mas já teve um impacto social junto à comunidade local.

Criatividade e inovação



- **FIGURA 3 – Apresentação do trabalho à comunidade durandense**



- Fonte: foto retirada pelas autoras do Projeto na turma 2º ano médio .E.E.Quinca Franco

Considerações finais



- A pesquisa realizada revela a importância da divulgação de informações sobre o tema em questão. Observa-se que através dos resultados obtidos e pela análise dos gráficos que a intolerância a lactose acomete um alto percentual de pessoas em nosso município. Apesar disso, boa parte desses indivíduos desconhecem as características, sintomas e tratamento da síndrome. Essa falta de informações acaba gerando prejuízos à qualidade de vida dessas pessoas. A partir dessa análise é possível perceber a necessidade de maior conscientização sobre as características da síndrome e os meios eficazes para conviver e amenizar seus efeitos. Se torna fundamental levar a esses indivíduos os resultados e avanços de diversas pesquisas científicas, que muito contribuíram para a melhoria da qualidade de vida dos portadores da presente síndrome.



7ª Feira Mineira de Iniciação Científica

De 11 de novembro a 01 de dezembro de 2023

Realização



Associação Mineira de
Pesquisa e Iniciação Científica



Apoiadores

UNIVERSIDADE
DO ESTADO DE MINAS GERAIS | UEMG
FACULDADE DE EDUCAÇÃO

MINISTÉRIO DA
CIÊNCIA, TECNOLOGIA
E INOVAÇÃO

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO

CNPq
Conselho Nacional de Desenvolvimento
Científico e Tecnológico

BIO
CRBio - 04