



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

