EFEITOS DOS OLIGOSSACARÍDEOS DO LEITE MATERNO NA SAÚDE DOS LACTENTES

ISBN N°: 978-65-89908-42-5

Congresso Online de Nutrição Clínica Avançada, 1ª edição, de 05/07/2021 a 08/07/2021 ISBN dos Anais: 978-65-89908-42-5

ROMAGNOLI; Giovanna Freitas ¹, SILVEIRA; Anne Berg ², MORAIS; Bárbara D'Ambrosio Seabra de ³, ARCIA; Catherine Giovanna Costas ⁴, MASQUIO; Deborah Cristina Landi ⁵

RESUMO

O leite materno é considerado o alimento ideal para ser oferecido exclusivamente ao lactente nos primeiros seis meses de vida e no mínimo até os dois anos de idade, acompanhado da alimentação complementar. Os oligossacarídeos do leite materno constituem estruturas de carboidratos à base de lactose, os quais são sintetizados nas glândulas mamárias e representam o terceiro maior componente sólido do leite materno. Diversos benefícios dos oligossacarídeos do leite materno têm sido investigados, incluindo efeitos sobre a saúde e o desenvolvimento do lactente. Verificar a importância dos oligossacarídeos presentes no leite materno na saúde do lactente. Trata-se de uma revisão da literatura, no qual se realizou consulta às bases de dados Scielo, Pubmed e Lilacs, considerando-se artigos publicados desde a sua criação. Utilizou-se a técnica booleana AND e OR para a combinação dos descritores: "oligossacarídeos (human milk oligosaccharides)", "leite materno (breast milk)", "amamentação (breastfeeding)", "lactente (infant)" e "microbiota intestinal (gut microbiota)". Os oligossacarídeos do leite materno são divididos em três tipos principais: fucosilados, não fucosilados e os sialilados. A concentração de oligossacarídeos no leite materno é influenciada pela idade materna, sexo, modo de parto e idade gestacional do nascimento do bebê. Entretanto, sabe-se que a maioria dos oligossacarídeos apresenta redução de sua concentração no leite materno ao longo do período de lactação, com exceção dos fucosilados, que possuem efeito no estágio posterior do desenvolvimento infantil. Os oligossacarídeos do leite materno apresentam importante papel na formação da microbiota intestinal do lactente, uma vez que não sofrem digestão e um de seus efeitos é ser utilizado como prebiótico. Os oligossacarídeos passam pelo processo de fermentação e produzem ácidos graxos de cadeia curta, os quais são utilizados como substratos pelas bactérias benéficas da microbiota intestinal, como Bifidobacterium e Lactobacillus. Dentre os efeitos dos oligossacarídeos, destaca-se maior resistência à colonização intestinal por patógenos, auxílio na melhora da função da barreira intestinal e, consequentemente, maior proteção do trato gastrointestinal e maturação da microbiota intestinal do lactente. Alguns oligossacarídeos do leite materno são absorvidos e atingem a circulação sanguínea e demais sistemas corporais, como cerebral, respiratório e urogenital. Dentre os efeitos sistêmicos, destaca-se atuação sobre a prevenção de alergias e infecções, pois atuam no sistema imunológico. Também já foi relatado efeito antiinflamatório, o qual provém da diminuição das citocinas inflamatórias, além de ajudar no

¹ Nutricionista pelo Centro Universitário São Camilo - SP, giovannafr98@hotmail.com

² Estudante de Nutrição pelo Centro Universitário São Camilo - SP, nutriannesc@gmail.com

³ Nutricionista pelo Centro Universitário São Camilo - SP, babi.dambrosio@gmail.com
⁴ Nutricionista pelo Centro Universitário São Camilo - SP, catherineca2009@hotmail.com

⁵ Nutricionista pela UNIFESP e Técnica em Nutrição e Dietética pelo Centro Paula Souza - Pós-Graduação em Nutrição Clínica Funcional - Mestrado pelo Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar e Doutorado pelo Programa de Pós-Graduação em Nutrição da UNIFESP - Docente de graduação em Nutrição e do Mestrado Profissional em Nutrição: do Nascimento à Adolescência e Orientadora da I Centro Universitário São Camilo - SP, deborah.masquio@gmail.com

desenvolvimento cerebral e na cognição do lactente. Dessa forma, é possível observar que os oligossacarídeos do leite materno exercem benefícios sobre a formação da microbiota intestinal e efeitos sistêmicos envolvidos na prevenção de doenças e promoção da saúde do lactente.

PALAVRAS-CHAVE: Oligossacarídeos, Leite Materno, Lactentes

 $^{^1}$ Nutricionista pelo Centro Universitário São Camilo - SP, giovannafr
98@hotmail.com 2 Estudante de Nutrição pelo Centro Universitário São Camilo - SP, nutriannesc@gmail.com

^{*} Estudante de Mutirçao Peio Centro Universitário São Camilo - SP, habi.dambrosio@gmail.com

* Nutricionista pelo Centro Universitário São Camilo - SP, babi.dambrosio@gmail.com

* Nutricionista pelo Centro Universitário São Camilo - SP, catherineca2009@hotmail.com

* Nutricionista pela UNIFESP e Técnica em Nutrição o Dietética pelo Centro Paula Souza - Pós-Graduação em Nutrição con Nutrição de Mutirção de Orientadora da I Centro Universitário São Camilo - SP, deborah.masquio@gmail.com