



MELHORAMENTO GENÉTICO NA SAÚDE PÚBLICA: LEITE A2A2 PARA PESSOAS COM ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA

Congresso Iberoamericano de Saúde Pública Veterinária, 4ª edição, de 12/09/2022 a 15/09/2022
ISBN dos Anais: 978-65-81152-88-8

SANTOS; Ana Luisa dos ¹, **GADELHA; Samara Barreto de Oliveira** ², **SILVA; Lais Camargo Barreto da** ³, **LEMES; Juliana Ferreira** ⁴, **BABBONI; Selene Daniela** ⁵, **SOUZA; Stefani Freitas de** ⁶

RESUMO

INTRODUÇÃO: A evolução na produção da bovinocultura de leite tem cada vez mais selecionado animais com capacidade de alta produção e qualidade no produto final, o leite. Todavia algumas características no leite têm ganhado uma notabilidade, a β -caseína. As proteínas do leite do tipo caseína são as que demoram mais para serem absorvidas, e podem variar de acordo com a genética do animal em β -caseína A1A1, A1A2 e A2A2. O peptídeo opioide BCM-7, compõe essas proteínas, é o responsável por interferir na motilidade intestinal, gerando desconforto nas pessoas que possuem sensibilidade e é liberado em maior quantidade na digestão de leite tipo A1 quando comparado com o leite tipo A2. **OBJETIVO:** Elucidar sobre o leite produzidos por vacas A2A2, leite A2. **METODOLOGIA:** Revisão de literatura, na base de dados Scielo, Google Acadêmico, Revista Leite Integral, Portal MilkPoint com buscas de palavras-chave "leite A2A2", " β -caseína A2", as publicações foram selecionadas no período de agosto a setembro de 2022. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** a variante A1 da caseína pode ainda ser considerada fator de risco para a saúde humana, já que ela produz BCM-7 em uma proporção até 4 vezes maior do que a variante A2. Assim, algumas doenças já estão sendo relacionadas com o alto teor de β -caseína A1 no leite, como a diabetes mellitus tipo 1, que é uma doença preocupante e que vem aumentando sua prevalência em crianças que são introduzidas precocemente ao leite de vaca contendo principalmente o alelo A1. Além dessa doença, alguns estudos mostraram que distúrbios cardiovasculares também podem ser influenciados por essa caseína. Tendo isso em vista, as propriedades do leite A2 devem ser estudadas com mais atenção e difundidas entre a sociedade, já que se mostra como um fator nutricional importante na qualidade do leite, podendo ganhar ainda mais espaço no mercado de laticínio, visto o grande potencial de desenvolvimento de rebanhos homozigotos e de produção do leite A2 no Brasil. Além de possuir menores efeitos nocivos para o consumidor suscetível, a beta caseína A2 vem mostrando características positivas dentro da produção, como por exemplo rendimento de leite e proteína e um maior nível de gordura, quando comparado ao alelo A1. **CONCLUSÃO:** O leite de vaca

¹ UNIP-SJCampos, ana.santos813@aluno.unip.br

² UNIP-SJCampos, samara.gadilha@aluno.unip.br

³ UNIP-SJCampos, lais.silva135@aluno.unip.br

⁴ UNIP-SJCampos, juliana.lemes1@aluno.unip.br

⁵ UNIP-SJCampos, selene.babboni@docente.unip.br

⁶ UNIP-SJCampos, stefani.souza5@aluno.unip.br

deixou de ser consumido pelas pessoas que apresentam APLV (Alergia à Proteína do Leite de Vaca) pelo desconforto intestinal, urticária, coceira, desconforto gastrointestinal, além da predisposição à algumas doenças. Neste contexto o leite A2 é de suma importância na saúde pública, valorizando o bem-estar animal, humano e o crescimento do agronegócio.

PALAVRAS-CHAVE: Alergia, β -caseína, Leite, Proteína

¹ UNIP-SJCampos, ana.santos813@aluno.unip.br
² UNIP-SJCampos, samara.gadelha@aluno.unip.br
³ UNIP-SJCampos, lais.silva135@aluno.unip.br
⁴ UNIP-SJCampos, juliana.lemes1@aluno.unip.br
⁵ UNIP-SJCampos, selene.babboni@docente.unip.br
⁶ UNIP-SJCampos, stefani.souza5@aluno.unip.br