**TÍTULO: Uma análise da ascensão do gergelim como alérgeno alimentar:** uma revisão integrativa de literatura

**Autores:**

**Maria Eduarda Lisboa COSTA¹;**

**Carla Rívia Padilha de ALMEIDA ¹;**

**Lucas Correia de Araújo NOVAIS¹;**

**Fernanda Mel Costa MORAES ¹;**

**Júlia Tenório BRANDÃO¹;**

**Manuella Nunes MACHADO¹;**

**Cynthia Mafra Fonseca de LIMA²,3,4**

**Renato Leão Praxedes ARAÚJO²,³**

**Filiação:**

**1- Acadêmico de Medicina do Centro Universitário Cesmac. Maceió, Alagoas Brasil**

**2-Docente Centro Universitário Cesmac. Maceió, Alagoas, Brasil**

**3-Docente convidado Universidade Federal de Alagoas-UFAL, Maceió, Alagoas, Brasil**

**4-Médico Assistente Serviço de Alergia e Imunologia do HUPAA- Alagoas, Brasil**

**Descritores: Hipersensibilidade, Incidência, Sesamum, Anaphylaxis, Allergy.**

**RESUMO:**

INTRODUÇÃO: Nos últimos anos, tem-se observado um aumento expressivo na incidência de alergias alimentares em todo o mundo, com destaque para o gergelim, que emergiu como um dos principais novos alérgenos alimentares. Esse fenômeno é impulsionado por diversos fatores, como o crescimento do consumo de produtos contendo tal semente, principalmente em sua forma multiprocessada, juntamente com um maior reconhecimento e diagnóstico das alergias alimentares.

OBJETIVO: Avaliar a ascensão do gergelim como um novo alérgeno alimentar.

METODOLOGIA: Trata-se de uma revisão integrativa de literatura, através de dados retirados da base Medline via PubMed. A estratégia de busca empregada foi: "sesame” AND (allergy OR allergen OR hypersensitivity)", sendo utilizado publicações entre os anos de 2014 e 2024, sendo incluídos artigos que abordam o crescimento da alergia ao gergelim. Ao final da análise, foram encontrados 203 artigos, dos quais, após leitura do título, resumo e leitura completa, 7 artigos conduziram para este trabalho.

RESULTADOS: As evidências mais atuais destacam que o gergelim é um alérgeno alimentar em ascensão, com poder de inclusão aos “big-eight” causadores de alergias da indústria alimentícia, sendo capaz de desencadear sintomas cutâneos, gastrointestinais e respiratórios, incluindo anafilaxia, característicos das alergias IgE mediadas. Têm sido diagnosticados em todas as faixas etárias, desde a infância até a idade avançada. Alguns artigos sugerem que as proteínas do gergelim costumam ser mais resistentes ao processamento térmico e digestibilidade, porém muitos pacientes apresentam tolerabilidade à ingesta de compostos com baixo teor dessas proteínas, como sementes dispersas, ao contrário de pastas densas. Estudos também indicam que os níveis de IgE específicos para gergelim podem ser úteis no manejo clínico dos pacientes; os testes de provocação oral continuam como padrão-ouro para o diagnóstico de alergia a este alimento, e a imunoterapia oral pode ser segura e promissoramente usada em casos de não tolerabilidade a longo prazo.

CONCLUSÃO: Até o momento, a literatura demonstra que o gergelim é um alérgeno alimentar em ascensão, podendo afetar todas as faixas etárias e desencadeando sintomas que variam de leves a graves, como os quadros de anafilaxia. O diagnóstico adequado e um acompanhamento especializado deste alérgeno é fundamental para um bom manejo clínico e um prognóstico mais satisfatório. São necessárias mais evidências robustas para um melhor compreendimento deste alérgeno alimentar que, a cada dia, faz parte das rotinas alimentares.

REFERÊNCIAS:

1-‌‌ADATIA, A. et al. Sesame allergy: current perspectives. Journal of Asthma and Allergy, v. Volume 10, p. 141–151, abr. 2017

2-ORIEL, R. C.; ELIZUR, A.; SICHERER, S. H. Comprehensive Diagnosis, Management, and Treatment of Sesame Allergy. The Journal of Allergy and Clinical Immunology. In Practice, v. 12, n. 3, p. 590–597, 1 mar. 2024.

3-SAF, S.; BORRES, M. P.; SÖDERGREN, E. Sesame allergy in children: New insights into diagnosis and management. Pediatric Allergy and Immunology: Official Publication of the European Society of Pediatric Allergy and Immunology, v. 34, n. 8, p. e14001, 1 ago. 2023. 4-SOKOL, K. et al. Prevalence and diagnosis of sesame allergy in children with IgE‐mediated food allergy. Pediatric Allergy and Immunology, v. 31, n. 2, p. 214–218, 12 nov. 2019.

5-VILLA, C.; COSTA, J. Sesame as a source of food allergens: clinical relevance, molecular characterization, cross-reactivity, stability toward processing and detection strategies. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, p. 1–17, 15 nov. 2022.

6-‌ WEISS, S.; SMITH, D. Open Sesame: shedding light on an emerging global allergen. Annals of Allergy, Asthma & Immunology, ago. 2022.

7-‌ZENG, J. et al. Recent advance in sesame allergens: Influence of food processing and their detection methods. Food Chemistry, p. 139058–139058, 1 mar. 2024.

‌

‌

‌

‌