**HÁ RELAÇÃO ENTRE MICROBIOTA INTESTINAL E ALERGIAS ALIMENTARES?**

**INTRODUÇÃO**: A alergia alimentar é uma resposta imunológica exagerada a certos componentes alimentares, podendo causar sintomas gastrointestinais, respiratórios e cutâneos. A microbiota gastrointestinal, composta por trilhões de microrganismos, vem sendo cada vez mais reconhecida como um importante fator no desenvolvimento do sistema imunológico e na regulação da tolerância alimentar. Estudos recentes sugerem uma possível associação entre a composição da microbiota intestinal e o risco de alergia alimentar. Esta revisão integrativa tem como objetivo avaliar a literatura científica atual sobre a relação entre a microbiota gastrointestinal e a alergia alimentar. **OBJETIVO**: Analisar criticamente a literatura científica para verificar se há associação entre a composição da microbiota gastrointestinal e o desenvolvimento de alergia alimentar. **METODOLOGIA**: Trata-se de uma revisão integrativa da literatura, em que foram buscadas publicações científicas nos seguintes bancos de dados: MEDLINE (via Pubmed) e google Acadêmico. Foram utilizados os descritos Associação, hipersensibilidade alimentar e microbiota gastrointestinal , além de “and” como único operador booleano. Artigos publicados nos últimos 5 anos e escritos em inglês. Após a seleção inicial por título e resumo, 7 artigos com texto completo foram selecionados. **RESULTADOS**: Evidências fortes indicam que a composição da microbiota intestinal está relacionada ao desenvolvimento de alergias alimentares. O desequilíbrio de bactérias forma uma microbiota intestinal desequilibrada, com menos bactérias benéficas e mais patogênicas, aumentando o risco de alergias alimentares. A microbiota intestinal em crianças com alergias apresenta características que favorecem a inflamação, influenciando a resposta imunológica e o desenvolvimento de alergias. Dessa forma, estudos preconizam a introdução precoce de alimentos alergênicos na dieta de lactentes, podendo influenciar a microbiota intestinal, impactando na tolerância alimentar. **CONCLUSÃO**: Com base nos achados dos estudos analisados, há fortes evidências para uma relação entre a composição da microbiota intestinal e a alergia alimentar. A disbiose intestinal parece contribuir para o desenvolvimento de alergias, enquanto uma microbiota saudável pode promover a tolerância alimentar. Pesquisas futuras sobre modulação da microbiota intestinal através de probióticos, prebióticos e dieta podem trazer novas estratégias para prevenir e tratar a alergia alimentar.

**Palavras-chaves**: Associação; Hipersensibilidade alimentar; Microbiota gastrointestinal.

**REFERÊNCIAS:**

BUNYAVANICH, Supinda; BERIN, M. Cecilia. Food allergy and the microbiome: Current understandings and future directions. **Journal of Allergy and Clinical Immunology**, v. 144, n. 6, p. 1468-1477, 2019.

DE FILIPPIS, Francesca et al. Specific gut microbiome signatures and the associated pro-inflamatory functions are linked to pediatric allergy and acquisition of immune tolerance. **Nature Communications**, v. 12, n. 1, p. 5958, 2021.

LEE, Khui Hung et al. The gut microbiota, environmental factors, and links to the development of food allergy. **Clinical and Molecular Allergy**, v. 18, p. 1-11, 2020.

MARRS, Tom et al. Gut microbiota development during infancy: Impact of introducing allergenic foods. **Journal of Allergy and Clinical Immunology**, v. 147, n. 2, p. 613-621. e9, 2021.

SHIBATA, Ryohei et al. Gut microbiota and fecal metabolites in sustained unresponsiveness by oral immunotherapy in school-age children with cow's milk allergy. **Allergology International**, v. 73, n. 1, p. 126-136, 2024.

SMEEKENS, Johanna M. et al. Fecal IgA, antigen absorption, and gut microbiome composition are associated with food antigen sensitization in genetically susceptible mice. **Frontiers in Immunology**, v. 11, p. 599637, 2021.

ZHAO, William; HO, Hsi-en; BUNYAVANICH, Supinda. The gut microbiome in food allergy. **Annals of Allergy, Asthma & Immunology**, v. 122, n. 3, p. 276-282, 2019.