



ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
Casa de Eptácio Pessoa
Gabinete do Deputado CHIÓ

REQUERIMENTO Nº 25.110 /2022

AUTOR: Deputado Chió

Requeiro, na forma regimental, que depois de ouvido o plenário, seja encaminhado ao Governador e ao Secretário de Estado da Saúde, solicitação deste Poder Legislativo para que seja instituído o Selo Segurança Alimentar, no âmbito do Estado da Paraíba, a ser conferido aos bares, restaurantes e estabelecimentos congêneres que ofereçam a consumidores a opção de refeição livre de lactose e de glúten, inclusive por contaminação cruzada.

JUSTIFICATIVA

O glúten é uma proteína contida no interior do grão do trigo, centeio ou cevada, mais especificamente no endosperma. Esse glúten é formado por duas frações: a glutenina e a prolamina. A prolamina é a fração tóxica, a fração capaz de desencadear a doença. Essa prolamina recebe o nome de gliadina no trigo, secalina no centeio e hordeína na cevada, todas capazes de desencadear doença celíaca. A mais estudada é a gliadina.

Potencialmente, o glúten desencadeia e mantém danos sistêmicos por mecanismo de produção de anticorpos que agredem o próprio organismo.

Geralmente a doença do intestino delgado, caracterizada pela intolerância permanente ao glúten, uma proteína presente nos cereais como trigo, cevada e seus derivados, como massas, pizza, bolo, pães, biscoitos, cerveja, uísque, vodka e alguns doces aparece na infância, em crianças com idade de 1 a 3 anos, mas pode aparecer em qualquer idade, inclusive em pessoas adultas, sendo que o único tratamento conhecido é a dieta isenta de glúten por toda a vida.

É preciso garantir a segurança alimentar para os 2 milhões de brasileiros com a doença.



ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
Casa de Eptácio Pessoa
Gabinete do Deputado CHIÓ

Precisamos incluir essas pessoas no mercado de alimentos e garantir que os alimentos sem glúten não tenham nenhuma contaminação cruzada, o que ocorre quando eles são associados a outros alimentos na sua produção. O diagnóstico da doença requer uma mudança de atitude dos hábitos alimentares e uma reeducação alimentar e cuidado no preparo dos alimentos.

Já a intolerância à lactose "é causada pela baixa produção da enzima que digere o açúcar do leite. Dela decorre dor de barriga e outros incômodos gastrointestinais, pela incapacidade total ou parcial do organismo de produzir a lactase, uma enzima que quebra a lactose, o açúcar dos produtos lácteos.

Com isso, o composto se acumula no intestino e é fermentado pelas bactérias que vivem ali, provocando mal-estar.

A intolerância surge de diferentes maneiras. Sua forma mais comum acontece pela redução natural da concentração de lactase com o avançar da idade.

O bebê, que se alimenta exclusivamente do leite, fabrica largas doses dessa enzima. Conforme a criança vai crescendo e outros alimentos entram no cardápio, sua produção diminui aos poucos. Em alguns indivíduos, a queda é acentuada e, aí, o corpo não encara muito bem alguns goles de leite.

Embora muita gente confunda intolerância com alergia, os dois problemas são distintos. Enquanto o primeiro é marcado pela dificuldade em quebrar a lactase, o segundo é uma resposta exagerada do sistema imunológico a uma proteína específica do leite da vaca. O ataque das células de defesa patrocina manifestações em todo o corpo, como inchaço nos lábios, coceira, manchas na pele, tosse e falta de ar. A alergia tende a ser mais perigosa, portanto.

Não há como conter a queda na produção da lactase. Contudo, vale lembrar que o bom funcionamento dos órgãos digestivos repercute na digestão da lactose ou seja, a recomendação é investir num cardápio com verduras, frutas e cereais integrais, que facilitam o trânsito intestinal. O organismo mais saudável fica menos propenso a gases e cólicas, mesmo com a presença de lactose não digerida.



ESTADO DA PARAÍBA
ASSEMBLEIA LEGISLATIVA
Casa de Eptácio Pessoa
Gabinete do Deputado CHIÓ

Infecções intestinais podem ocasionar o que os especialistas chamam de intolerância transitória. Nesses casos, tratar a infestação de germes é o caminho para restabelecer a fabricação da lactase e se livrar dos desconfortos ao ingerir leite e derivados.

Não existe medicamento para estimular a produção de lactase pelo corpo. A intolerância deve ser administrada com controle da dieta.

Pela relevância do tema contamos, portanto, com o apoio dos nobres pares para a aprovação desta proposição.

Sala das Sessões, 28 de novembro de 2022.

Melchior Naelson Batista da Silva
Dep. Estadual – Legislatura 2019-2023