

EFEITOS BENÉFICOS DOS PROBIÓTICOS NA IMUNIDADE

Camila Zamprogna¹; Fernanda Pilatti²; Natieli Fernandes²; Liziara Fraportí²

¹. Acadêmica do curso de Biomedicina, Unidade Central de Educação FAI Faculdades –UCEFF/Chapecó, SC, Brasil.

². Docente do Curso de Biomedicina, Unidade Central de Educação FAI Faculdades –UCEFF/Chapecó, SC, Brasil.

E-mail para correspondência: camilazamprogna@gmail.com

Grande área do conhecimento: Ciências da Saúde.

Introdução: Os probióticos podem ser definidos como microrganismos vivos que, quando ingeridos em quantidades adequadas, exercem efeitos benéficos ao organismo. Os gêneros *Lactobacillus* e *Bifidobacterium* são os mais utilizados na elaboração de probióticos.³ De acordo com Saad (2006)⁴ e Sanders (2009)⁵ para que os probióticos confirmem benefícios à saúde, eles devem ser administrados em quantidade suficiente e as cepas devem ter os efeitos benéficos comprovados. **Objetivo:** Revisar estudos sobre probióticos, sua influência no sistema imune e promoção de saúde. **Método:** Como critérios de inclusão foram selecionados artigos publicados em bases de dados eletrônicas, tais como Scielo, BVS Saúde e PubMed nos idiomas português e inglês, com as palavras-chave: probióticos, imunidade e saúde. A partir dos critérios, foram analisados quatro artigos, publicados entre 2004 e 2018, contendo estudos sobre probióticos e seus efeitos na promoção da imunidade. **Resultados e Discussão:** Delia et al. (2007)², realizou uma pesquisa com 490 pacientes com neoplasia de cólon que estavam em tratamento com radioterapia e encontrou que o grupo placebo apresentou mais episódios de diarreia (51,8%) do que o grupo de recebeu um pool de probióticos dos gêneros *Lactobacillus*, *Bifidobacterium* e *Streptococcus* (31,8%). Outra

pesquisa realizada por Costa et al. (2012)¹ avaliou duas linhagens de *Lactobacillus* e uma de *Bifidobacterium* quanto a capacidade de inibição de microrganismos patogênicos envolvidos nas intoxicações alimentares mais comuns. As três espécies apresentaram inibição contra *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, *Escherichia coli* e *Salmonella enteritidis*. Segundo o autor, a inibição dos agentes patogênicos ocorreu devido à produção de ácido láctico e acético pelas cepas, produzindo um efeito antimicrobiano e consequentemente o equilíbrio da microbiota intestinal. Wang et al. (2004)⁷ analisaram o consumo de leite fermentado com e sem *Lactobacillus paracasei* em 80 crianças com rinite alérgica, que ingeriram por 30 dias o leite fermentado (2×10^9 UFC/pote). O grupo que consumiu o leite fermentado melhorou significativamente. Em outro estudo realizado com crianças soropositivas, que foram privadas do aleitamento materno, apresentando a mucosa intestinal em desvantagem quando comparadas com as que são amamentadas, Trois (2005)⁶ encontrou que o uso de probióticos melhorou os quadros de diarreia e aumentou o número de células T CD4+. **Conclusão:** Diversos estudos têm demonstrado os efeitos benéficos de algumas espécies de cepas na microbiota intestinal humana e no aumento da resposta imune do organismo. Apesar disso, essa área ainda carece de estudos e muito ainda deve ser pesquisado, principalmente no que diz respeito aos mecanismos de ação destes microrganismos na promoção de saúde.

Palavras-chave: Probióticos, microbiota, imunidade, saúde.

REFERÊNCIAS

¹ Costa, G. N. et al. Atividade antimicrobiana de *Lactobacillus* e *Bifidobacterium* frente a microrganismos patogênicos “in vitro”. *Ciências Agrárias*, Londrina, v. 33, n. 5, p. 1839-1846, 2012.

² Delia P. et al. Use of probiotics for prevention of radiation-induced diarrhea. *World Journal of Gastroenterology*, Beijing, v. 14, n. 13, p. 912-915, 2007.

- ³ Nunes, M. L., & Garrido, M. P. (2018). A obesidade e a ação dos prebióticos, probióticos e simbióticos na microbiota intestinal. *Nutrição Brasil*, 17(3), 189-196.
- ⁴ Saad, S. M. I. Probióticos e prebióticos: o estado da arte. *Revista Brasileira de Ciências Farmacêuticas*, São Paulo, v. 42, n. 1, p. 1-16, 2006.
- ⁵ Sanders, M. E. How do we know when something called “probiotic” is really a probiotic? A guideline for consumers and health care professionals. *Functional Food Reviews*, Hamilton, v. 1, n.1, p. 3-12, 2009.
- ⁶ Trois, L. Uso de Probióticos em Crianças HIV Positivas: Um ensaio clínico randomizado duplo cego [Dissertação de Mestrado]. Porto Alegre (RS): Universidade Federal Rio Grande do Sul; 2005. Disponível em: hdl.handle.net/10183/5984.
- ⁷ Wang, K. et al. Treatment of perennial allergic rhinitis with lactic acid bacteria. *Pediatric allergy and immunology*, Copenhagen, v. 15, n.2, p. 152- 158, 2004.