

Presente em sorvetes, gelatinas e iogurtes, o Allura Red pode alterar a composição da microbiota, levando a complicações como a doença de Crohn e a colite ulcerativa. Especialistas alertam que esses alimentos coloridos são muito consumidos por crianças

## Corante é ligado a doenças intestinais

» GABRIELA CHABALGOITY

Doces, sorvetes, refrigerantes, laticínios e cereais. Muito consumidos por crianças e adolescentes, esses alimentos costumam ter em sua composição um corante que, em excesso, pode comprometer a saúde intestinal. Um estudo realizado por pesquisadores da McMaster University, no Canadá, mostra que o consumo a longo prazo do Allura Red, responsável pela coloração vermelha de muitas guloseimas, pode ser um potencial desencadeador de doenças inflamatórias intestinais (DIIs), como a doença de Crohn e a colite ulcerativa.

O corante Allura Red é usado para adicionar cor e textura aos alimentos, muitas vezes para atrair as crianças. Quando ele entra no corpo humano, interrompe diretamente a função da barreira intestinal e aumenta a produção da serotonina, um hormônio encontrado no intestino, onde controla a secreção das enzimas digestivas e estimula a percepção de náusea, entre outras funções.

A chegada do químico pode alterar a composição da microbiota intestinal, levando ao aumento da suscetibilidade à colite, observaram os autores. Para a análise, eles induziram, durante 84 dias, camundongos machos e fêmeas, com idade entre oito e 12 semanas, a uma alimentação personalizada, com o corante, ou a uma alimentação controle, sem a substância. Assim, descobriram que o consumo do Allura Red pode estar associado a um gatilho para doenças inflamatórias intestinais.

“Esse estudo demonstra efeitos nocivos significativos do Allura Red na saúde intestinal e identifica a serotonina intestinal como um fator crítico mediador desses efeitos. Essas descobertas têm implicações importantes na prevenção e no tratamento da inflamação intestinal”, afirma, em nota, Waliul Khan, principal autor do estudo, publicado na última edição da *Nature Communications*.

Para Elisa de Carvalho, chefe do serviço de Gastro do Hospital da Criança de Brasília, os efeitos observados pela equipe canadense funcionam de alerta para pais e responsáveis. “Está havendo um aumento da prevalência dessas doenças em crianças, com formas graves. Além disso, um aumento dos casos de

AAREF WATAD



Também chamado de FD&C Red 40 e Food Red 17, o sintético adiciona cor e textura aos alimentos, atraindo, principalmente, as crianças

### Em alta no Brasil

No Brasil, o número de casos das doenças inflamatórias intestinais aumentou nos últimos anos, sendo as mais comuns a doença de Crohn e a retocolite ulcerativa. Segundo levantamento da Sociedade Brasileira de Coloproctologia (SBCP), a prevalência dos casos passou de 30,01 por 100 mil habitantes em 2012 para 100,13 em 2020, uma variação média de 14,87% por ano. De acordo com a SBCP, adolescentes e jovens adultos, com idade de 15 a 40 anos, são os mais acometidos pelas complicações, que podem ter causas genéticas, imunológicas, ambientais e alimentares.

alergias alimentares e, inclusive, o surgimento de novas doenças, como esofagite eosinofílica”, detalha.

Khan indica outros tipos de complicações: “A literatura sugere que o consumo de Allura

### Palavra de especialista

#### Comida de verdade é fundamental

“Nesse contexto, temos que fazer uma reflexão sobre o que estamos fazendo com as nossas crianças. Os estudos citados mostram a influência desses alimentos, aumentando a permeabilidade da barreira intestinal, o que pode ser o gatilho inicial para as doenças citadas. A alimentação

adequada, a comida de verdade, é fundamental para a saúde e a formação de uma microbiota saudável, tema atual e de extrema relevância.”

**Elisa de Carvalho**, chefe do serviço de Gastro do Hospital da Criança de Brasília



Arquivo Pessoal



A literatura sugere que o consumo de Allura Red também afeta certas alergias, distúrbios imunológicos e problemas comportamentais em crianças, como déficit de atenção e hiperatividade

**Waliul Khan**, principal autor do estudo

Red também afeta certas alergias, distúrbios imunológicos e problemas comportamentais em crianças, como déficit de atenção e hiperatividade.” O corante pode ser encontrado com os nomes FD&C Red 40 e Food Red 17.

### Desafios

A estimativa é de que as condições inflamatórias crônicas graves do intestino acometem mais de 5 milhões de pessoas em todo o mundo. O aumento

de casos e a falta de detalhes sobre a origem das complicações têm desafiado profissionais e pesquisadores da área. “Embora suas causas exatas ainda não sejam totalmente compreendidas, estudos mostraram que respostas imunes desreguladas, fatores genéticos, desequilíbrios da microbiota intestinal e fatores ambientais podem desencadear esses problemas”, enumera Khan.

Segundo ele, os gatilhos ambientais para DIIs incluem a dieta ocidental típica, composta por gorduras processadas, carnes vermelhas e processadas, açúcar e falta de fibras. “Essa pesquisa é um avanço significativo para alertar o público sobre os potenciais danos dos corantes alimentares que consumimos diariamente”, enfatiza.

## ISRAEL

### Arqueólogos descobrem o túmulo de Salomé

Autoridades de Israel anunciaram ontem a existência, na floresta de Lachish, entre Jerusalém e a Faixa de Gaza, de uma das “grutas funerárias mais impressionantes” já descobertas no país. O local, que tem cerca de 2 mil anos, foi chamado de “o túmulo de Salomé”, uma das paredes presentes no nascimento de Jesus, de acordo com algumas correntes do cristianismo.

O local foi encontrado há 40 anos por saqueadores de antiguidades. Por meio de escavações, arqueólogos chegaram a detalhes sobre o que aconteceu na região ao longo do tempo. Segundo a Autoridade de Antiguidades (AIA), os estudos mostraram que, primeiro, a gruta foi usada para ritos fúnebres judaicos

e pertenceu a “uma rica família de judeus que se esforçou muito para prepará-la”.

Depois, tornou-se uma capela cristã dedicada a Salomé — a presença de cruzes e uma dezena de inscrições gravadas nas paredes levaram os arqueólogos a chegarem à conclusão. Segundo a AIA, o culto de Salomé e o uso do local continuaram até o século 9, após a conquista muçulmana. “Algumas das inscrições foram escritas em árabe, enquanto os crenes cristãos continuaram a rezar no local”, acrescentou o órgão.

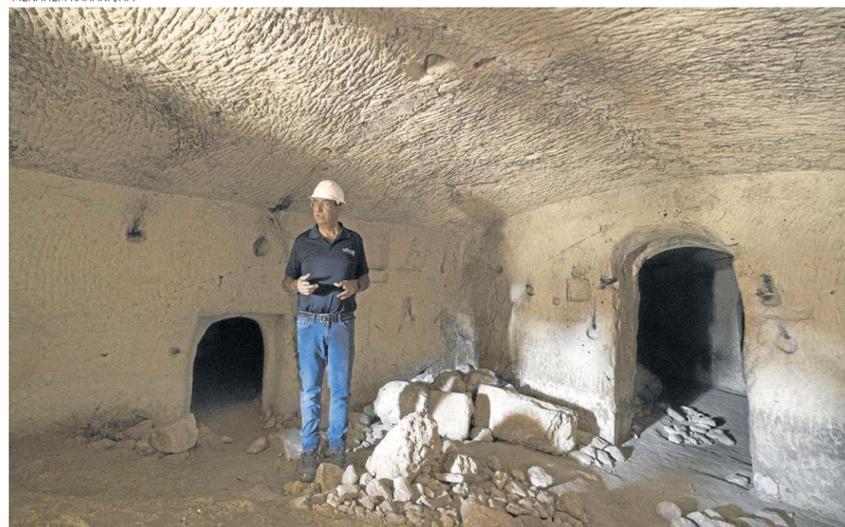
### “Misteriosa”

Também em nota, a AIA descreve Salomé como uma “figura misteriosa”. “De acordo com a

tradição cristã (ortodoxa), a parreira de Belém não acreditou que lhe pediram para ajudar a dar à luz uma virgem, sua mão então secou e só se curou quando segurou o bebê”, detalhou.

Caixas de ossos, cômodos e lamparinas de barro também estão entre as descobertas feitas pela equipe na escavação, que se estenderam por 350 metros. “Encontramos centenas de lamparinas completas e quebradas que datam dos séculos 8 e 9”, relataram Nir Shimshon-Paran e Zvi Firer, diretores das escavações do AIA no sul de Israel. “Talvez, as lâmpadas fossem usadas para iluminar a caverna ou para cerimônias religiosas, da mesma forma que as velas são distribuídas hoje em túmulos e igrejas”, sugeriram.

MENAHEM KAHANA/AFP



Gruta de 2 mil anos fica entre Jerusalém e a Faixa de Gaza: culto à parreira durou até o século 9