

ALBUQUERQUE; Marília Cunha de¹, COSTA; Dominique Hellen Silva da², CARVALHO; Ilana Maira Silva³, PEREIRA; Maria Beatriz da Silva Alves⁴

RESUMO

A síndrome respiratória aguda grave decorrente da infecção pelo SARS-CoV-2 é responsável por produzir nos humanos sintomas semelhantes aos da gripe. Todavia, algumas das principais ocorrências que caracterizam a doença são a perda do olfato e do paladar. Esses dois sentidos são responsáveis pela regulação do apetite e percepção dos sabores dos alimentos. O prejuízo nesses sentidos acarreta em dificuldades na confecção dos alimentos, falta de apetite e perda de interesse em comer, fato que torna-se preocupante, visto que um estado nutricional adequado é fundamental para que se possa promover uma boa recuperação dessa e de outras patologias. O objetivo deste resumo é avaliar os impactos nutricionais resultantes das perdas do olfato e paladar decorrentes da infecção por Sars-CoV-2. Como critério de inclusão para essa revisão bibliográfica, foram utilizados 10 artigos colhidos nas bases de dados Scielo e Google Scholar, situados entre os anos de 2010 e 2020, relacionados ao covid-19 e às disfunções nutricionais relacionadas à anosmia e ageusia. A sintomatologia da infecção causada por covid-19 difere de outros tipos de infecções em dois principais sintomas característicos da doença e essenciais no seu diagnóstico, sendo preditivas para teste positivo em 61,7% dos casos: as perdas do olfato e paladar. Pesquisas associadas à capacidade do vírus em causar anosmia e ageusia ao ser humano, relatam que o Sars-CoV-2 possui a capacidade de lesar o epitélio olfativo, por meio da ligação do vírus com a Enzima Conversora de Angiotensina 2 (ECA2) ou através do dano direto aos neurônios olfativos. Análises filogenéticas do Sars-CoV-2 mostram que pode ocorrer um ataque às células revestidoras dos ductos das glândulas salivares no trato respiratório superior de macacos *rhesus*, acarretando na modificação do volume e da composição salivar, fenômenos que alteram a sensibilidade do paladar. Além disso, ambos os sentidos atuam em conjunto, sugere-se que na maioria dos casos, as alterações no paladar têm origem nas disfunções olfativas. Tais distúrbios merecem uma atenção especial do ponto de vista nutricional, tendo em vista que afetam as preferências alimentares e o prazer atribuído ao ato de comer. O decréscimo sensorial está relacionado à perda de peso, prejuízos imunológicos e agravamento das condições de saúde do indivíduo. A diminuição das sensibilidades olfativa e gustativa pode provocar algumas alterações metabólicas na liberação das secreções salivares, pancreáticas e de ácido gástrico, como também nos níveis plasmáticos de insulina. Além disso, a perda desses sentidos pode contribuir para uma má alimentação e possível carência nutricional. Diante do exposto, é imprescindível a utilização de métodos que auxiliem na recuperação do olfato e paladar das pessoas acometidas pela Covid-19. Estudos já realizados, demonstram efeitos positivos da estimulação desses sentidos para auxiliar nessa recuperação, como o treinamento do olfato através da aromaterapia e treinamento do paladar por meio da degustação de alimentos diversos que remetem aos 5 gostos básicos. No entanto, são necessárias mais pesquisas para que realmente se comprove como a infecção por Sars-CoV-2 decresce o olfato e paladar, como também a elaboração de tratamentos específicos que auxiliem na reabilitação desses pacientes.

PALAVRAS-CHAVE: Nutrição, Olfato, Paladar, Sars-CoV-2

¹ UFPE-Universidade Federal de Pernambuco, marilia.cunhaa@ufpe.br

² UFPE-Universidade Federal de Pernambuco, dominique.costa@ufpe.br

³ UFPE-Universidade Federal de Pernambuco, ilana.carvalho@ufpe.br

⁴ UFPE-Universidade Federal de Pernambuco, mariabeatriz.pereira@ufpe.br

¹ UFPE-Universidade Federal de Pernambuco, marilia.cunhaa@ufpe.br
² UFPE-Universidade Federal de Pernambuco, dominique.costa@ufpe.br
³ UFPE-Universidade Federal de Pernambuco, ilana.carvalho@ufpe.br
⁴ UFPE-Universidade Federal de Pernambuco, mariabeatriz.pereira@ufpe.br