

O CONSUMO DE GORDURA TRANS E A RELAÇÃO COM O DESENVOLVIMENTO DO CÂNCER

Maria Zildeania Correia Gomes¹; Katrin Agnes Lima John²; Dálete Lima de Sousa³; Douglas Bezerra de Oliveira⁴; Cícero Ramon Bezerra dos Santos⁵

¹ Discente do Curso de Biomedicina do Centro Universitário Católico de Quixadá.
E-mail: zilgomes14@gmail.com

² Discente do Curso de Biomedicina do Centro Universitário Católico de Quixadá.
E-mail: katrinagnesjohn@gmail.com

³ Discente do Curso de Biomedicina do Centro Universitário Católico de Quixadá.
E-mail: ls.dalete@gmail.com

⁴ Discente do Curso de Biomedicina do Centro Universitário Católico de Quixadá.
E-mail: douglasb.oliveira@gmail.com

⁵ Docente do Curso de Biomedicina do Centro Universitário Católica de Quixadá.
E-mail: ramonsantos@unicatolicaquixada.edu.br

RESUMO

Os principais nutrientes presentes nos alimentos são glicídios, proteínas e lipídios. Além da função energética, os lipídios conferem aroma e sabor ao alimento, sendo também fontes de substâncias essenciais ao organismo. Os principais tipos de lipídios são os óleos e as gorduras. Quimicamente, óleos e gorduras são compostos predominantemente por triglicerídeos, que são ésteres de ácidos graxos e glicerol. Os ácidos graxos constituintes dos triglicerídeos podem ser saturados ou insaturados, dependendo da fonte do triglicerídeo. Ácidos graxos saturados são menos reativos, já os ácidos graxos insaturados podem existir nas configurações *cis* e *trans*, com diferentes propriedades. Estas gorduras *trans* têm ganhado espaço na dieta dos consumidores por terem grande aplicação na culinária, melhorando a consistência dos alimentos, dando-lhes maior crocância, além de conferir maior paladar e incrementar a vida de prateleira. Somado a isto, apresentam menor custo, maior disponibilidade e mais fácil manuseio. Estes são obtidos pelo processo de hidrogenação, o qual é utilizado de forma abrangente na indústria alimentar. Os alimentos com gorduras *trans* possui um papel importante no risco de desenvolvimento de diversas doenças. Tendo em vista que são alimentos de grande abundância no mercado, nesse contexto, emerge a necessidade de buscar alternativas que abominem ou reduzam os impactos negativos sobre a saúde dos consumidores e, simultaneamente, se mostrem viáveis à indústria alimentícia. Este trabalho tem por objetivo correlacionar a ingestão de “gorduras *trans*” com o aumento do risco de desenvolvimento de câncer e os mecanismos propostos para esse crescimento. Trata-se de uma revisão bibliográfica descritiva, de caráter qualitativo. Para tanto, foi realizado um levantamento bibliográfico a partir de artigos, teses e revistas científicas nas bases de dados Google Acadêmico, SciELO e sites do governo, foram excluídos os artigos que apresentaram duplicidade de informações. Os principais resultados mostram, através de recentes pesquisas, que mulheres com altos índices de gordura *trans* no sangue têm risco dobrado de sofrer tumor de mama, o resultado vem de um estudo sobre as relações entre nutrição e câncer. Portanto a sua ingestão pode influenciar na fluidez de membrana, prejudicando a função celular. E, por este motivo, eles têm sido associados ao risco de causar carcinoma.

Palavras-chave: Gorduras *trans*. Câncer. Nutrição.