



# SENSIBILIDADE À FENILTIOCARBAMIDA E COMPORTAMENTO ALIMENTAR

DOI: 10.22289/2446-922X.V2S1A5

Fernanda Gomes **Caixeta**<sup>1</sup>

Fernanda **Marques**<sup>1</sup>

Liliane Aparecida Borges **Correia**<sup>1</sup>

Lorena **Mendonça**<sup>1</sup>

Hugo Christiano **Soares Melo**<sup>2</sup>

## 1 INTRODUÇÃO

A sensibilidade ao amargo pode ser analisada com o uso de soluções com baixa concentração de feniltiocarbamida (PTC).<sup>(1)</sup>A reação de sensibilidade ao amargo provocado pelo PTC deve-se ao grupamento químico tiocianato (N-C=S) e é condicionada por um gene com um par de alelos, onde o alelo determinante da sensibilidade ao PTC é dominante (com quatro formas alélicas: T1, T2, T3 e T4) e o da insensibilidade é recessivo (t).<sup>(1,2)</sup>

Este trabalho visou apurar dados preliminares sobre a relação entre a sensibilidade ao amargo e a preferência alimentar em uma população tipicamente brasileira, pois a sensibilidade ao amargo pode induzir um comportamento alimentar pobre em vegetais e rico em carnes e carboidratos.

## 2 MÉTODOS

Este é o resultado preliminar de uma pesquisa analítica correlacional realizada por um grupo de pesquisa do curso de biomedicina em uma aula prática do referido curso, previamente à realização da pesquisa completa. A pesquisa foi feita através da aplicação de 1 gota de uma solução de PTC 0,01% na língua do indivíduo e a resposta de um questionário sobre as preferências alimentares dos indivíduos da pesquisa, que foram alunos do curso de biomedicina que voluntariamente realizaram o teste durante uma aula prática da disciplina de genética. Os dados não sofreram tratamento estatístico, sendo somente contabilizados em termos de porcentagem total.

## 3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

---

<sup>1</sup>Graduanda em Biomedicina pela Faculdade Patos de Minas (FPM).

<sup>2</sup> Doutor em Genética e Bioquímica. Professor titular da Faculdade Patos de Minas. E-mail de contato: hugo.some@gmail.com



Resultados preliminares mostram que aproximadamente 66% da população analisada é sensível ao PTC e que desses a maioria sente repulsa por espinafre e repolho (52%). Dentre os não sensíveis houve uma maioria com aceitação de couve (69%), couve-flor (69%) e cebola (61%). Os presentes resultados não mostraram correlação entre essa sensibilidade e a aceitação de produtos comerciais como cervejas e derivados de soja.

#### **4 CONSIDERAÇÕES**

Nota-se que há uma correlação entre a sensibilidade à feniltiocarbamida e a aceitação de vegetais verdes e outras leguminosas, influenciando o comportamento alimentar dos indivíduos, que pode sob exposição prolongada levar a problemas de saúde de várias etiologias. Estas características podem ser variáveis de região<sup>(3)</sup> e de acordo com aspectos culturais e ambientais, sendo importante a avaliação completa dos dados da população em estudo.

#### **5 REFERÊNCIAS**

1. Fox AL. The RelationshipbetweenChemicalConstitutionandTaste. *ProcNatlAcadSci U S A*. 1932;18(1):115-20.
2. Barotshuk LM. Separate worlds oftaste. *PsychologyToday*. 1980;14(4):15.
3. Silva TBd, Cardoso TdR, Marquez DDS, Melo HCS, Tirapelli ACN, Júnior MEM. Prevalência de enteroparasitoses em casos diagnosticados no município de João Pinheiro-MG. *Psicologia e Saúde em Debate*. 2016;2(1):11.