

5 Armadilhas na Amamentação: O Que Cortar Para Proteger o Leite Materno

Por Cristiano Ricardo · Publicado em 16/11/2022

Guia toxicológico e nutricional pelo Dr. Cristiano Ricardo: 5 alimentos que uma lactante não pode consumir de forma alguma, com explicações bioquímicas e clínicas.

Versão online e eventuais atualizações:

<https://dr.cristianoricardo.com/post/5-armadilhas-na-amamentacao-o-que-cortar-para-proteger-o-leite-materno-2022-11-16>

Alerta de Segurança Farmacêutica · Lactante (na Amamentação (Proteção ao Bebê))

A alimentação durante a fase de na amamentação (proteção ao bebê) não envolve apenas a contagem calórica ou o equilíbrio de macronutrientes. Do ponto de vista da farmacologia e toxicologia clínica, certas substâncias e patógenos apresentam transporte facilitado através das barreiras biológicas (placentária e hematomamária), onde o organismo imaturo do feto ou do lactente não possui capacidade de depuração hepática e renal para metabolizá-los. Abaixo, destacamos os 5 alimentos que devem ser rigorosamente evitados.

1. Castanhas e Amendoins Mal Armazenados (Risco Crítico de Aflatoxinas)

Por que não consumir: Amendoins e oleaginosas com fungos (*Aspergillus flavus*) contêm aflatoxina B1, que é biotransformada e excretada no leite na forma de aflatoxina M1 — potente hepatotóxico e carcinógeno biológico com impacto severo sobre o fígado infantil.

2. Bebidas Energéticas com Taurina, Inositol e Glucuronolactona

Por que não consumir: A combinação de hiperdoses de estimulantes sintéticos atravessa a barreira hematomamária. O sistema cardiovascular e renal do lactente não possui capacidade fisiológica de depurar essas substâncias, expondo o bebê a arritmias e hiperestimulação neurológica.

3. Peixes de Água Doce Predadores sem Controle Ambiental (Contaminação por Metais)

Por que não consumir: Peixes carnívoros de rios degradados concentram chumbo, cádmio e pesticidas organoclorados lipossolúveis que se depositam preferencialmente na fração gordurosa do leite materno.

4. Alimentos Ultraprocessados Ricos em Gordura Hidrogenada (Trans) e Corantes Azoicos

Por que não consumir: Ácidos graxos trans ingeridos pela mãe substituem competitivamente os ácidos graxos essenciais poli-insaturados (DHA e ARA) no leite materno, prejudicando a maturação visual e cerebral da criança.

5. Mel Cru Manipulado sem Higiene Rígida (Risco de Botulismo Infantil)

Por que não consumir: Embora a toxina botulínica não passe no leite, a contaminação cruzada das mãos maternas ou mamilos com esporos de *Clostridium botulinum* presentes no mel pode infectar o trato gastrointestinal anácido do lactente, causando paralisia muscular flácida descendente.

Conduta Segura & Recomendações Práticas

Em caso de ingestão acidental de algum desses itens ou sintomas como febre súbita, cólicas intensas, diarreia ou letargia no bebê, procure orientação médica ou farmacêutica imediata. A segurança alimentar na gravidez e lactação é uma das intervenções preventivas de maior impacto em saúde pública.

Dr. Cristiano Ricardo

Farmacêutico-Bioquímico · Farmácia Clínica, Toxicologia & Saúde da Mulher · Publicação de 16/11/2022 às 00:51