www.revistaft.com.br

RevistaFT | ISSN 1678-0817 | v.30, n. 164, 2026 | DOI: 10.69849/g7nnxf15

Consumo de açaí e manifestações orais relacionadas a distúrbios gastrointestinais: revisão de literatura

Consumption of açaí and oral manifestations related to gastrointestinal disorders: a literature review

Maria Cristina Rolla Vilas Boas[1]

Paula Beatriz Carvalho Fernandes[2]

Yasmim da Veiga Brito[3]

Nicolly dos Santos Araújo[4]

RESUMO

O açaí (Euterpe oleracea Mart.) integra a alimentação amazônica e apresenta expressiva relevância nutricional, econômica e sociocultural no estado do Pará. O interesse por suas possíveis relações com a saúde gastrointestinal e bucal exige distinguir os efeitos do consumo alimentar daqueles observados em aplicações laboratoriais de seus derivados. Este estudo teve como objetivo discutir a literatura científica sobre o consumo de açaí, suas possíveis relações com a saúde gastrointestinal e as manifestações orais relacionadas a distúrbios digestivos. Realizou-se uma revisão narrativa da literatura, de abordagem qualitativa e caráter descritivo, com aproveitamento de buscas em PubMed/MEDLINE, Biblioteca Virtual em Saúde e SciELO, complementadas por consultas a periódicos e repositórios científicos até outubro de 2026. A seleção considerou a pertinência temática e priorizou estudos em seres humanos, pesquisas odontológicas in vitro com materiais de origem humana e documentos de referência. Estudos com animais e materiais biológicos de origem animal não humana não compuseram a síntese. A análise foi organizada em contexto alimentar do açaí, refluxo e manifestações orais e aplicações odontológicas de derivados do fruto. As fontes discutidas

[1]Docente, Centro Universitário da Amazônia /Uniesamaz– Belém – Pará – Brasil. https://orcid.org/0009-0001-7584-895X/0000-0002-9799-3517

[2]Discente, Centro Universitário da Amazônia/Uniesamaz– Belém – Pará – Brasil. https://orcid.org/0009-0007-6680-5118

[3]Discente, Centro Universitário da Amazônia/Uniesamaz– Belém – Pará – Brasil. https://orcid.org/0009-0009-3151-485X

[4]Discente, Centro Universitário da Amazônia/Uniesamaz– Belém – Pará – Brasil. https://orcid.org/0009-0005-0066-0863

abordam desgaste dentário erosivo, sintomas bucais e halitose autorreferida, além de avaliações experimentais da matriz dentinária e da resistência a desafios erosivos. Os resultados laboratoriais variaram conforme a preparação e o protocolo: algumas formulações apresentaram efeitos favoráveis, enquanto outras não demonstraram os mesmos benefícios. As evidências sobre refluxo e alterações bucais não estabelecem, por si só, participação do açaí nesses desfechos. Conclui-se que as publicações analisadas não permitem demonstrar uma relação clínica direta entre consumo habitual de açaí, distúrbios gastrointestinais e manifestações orais. A interpretação deve considerar o caráter não exaustivo da revisão e os limites de extrapolação dos estudos laboratoriais, sendo necessárias pesquisas clínicas que avaliem conjuntamente exposição alimentar, diagnóstico gastrointestinal e condições bucais no contexto amazônico.

PALAVRAS-CHAVE: Açaí; Saúde bucal; Refluxo gastroesofágico; Erosão dentária.

ABSTRACT

Açaí (Euterpe oleracea Mart.) is part of the Amazonian diet and has considerable nutritional, economic, and sociocultural importance in Pará, Brazil. Investigating its potential relationships with gastrointestinal and oral health requires distinguishing dietary consumption from laboratory applications of its derivatives. This study aimed to discuss the scientific literature on açaí consumption, its potential relationships with gastrointestinal health, and oral manifestations associated with digestive disorders. A qualitative, descriptive narrative review was conducted using searches in PubMed/MEDLINE, the Virtual Health Library, and SciELO, supplemented by consultation of scientific journals and repositories through October 2026. Publications were selected according to thematic relevance, prioritizing human studies, in vitro dental research using human-derived materials, and reference documents. Studies involving animals or nonhuman animal-derived biological materials were not included in the synthesis. The analysis addressed the dietary context of açaí, reflux and oral manifestations, and dental applications of açaí derivatives. The sources discussed erosive tooth wear, oral symptoms, and self-reported halitosis, alongside experimental assessments of the dentin matrix and resistance to erosive challenges. Laboratory findings varied according to preparation and experimental protocol: some formulations showed favorable effects, whereas others did not demonstrate the same benefits. Evidence concerning reflux and oral changes does not, by itself, establish a role for açaí in these outcomes. The publications analyzed do not demonstrate a direct clinical relationship between habitual açaí consumption,

gastrointestinal disorders, and oral manifestations. Interpretation should consider the nonexhaustive nature of the review and the limitations of extrapolating laboratory findings. Clinical investigations assessing dietary exposure, gastrointestinal diagnosis, and oral conditions together within the Amazonian context are needed.

KEYWORDS: Açaí; Oral health; Gastroesophageal reflux; Tooth erosion.

1 INTRODUÇÃO

O açaí (Euterpe oleracea Mart.) integra a alimentação amazônica e apresenta importância que ultrapassa sua composição nutricional. Na região, o fruto participa de práticas alimentares, atividades produtivas e relações de comercialização que aproximam comunidades produtoras e centros urbanos. Sua presença no cotidiano paraense torna pertinente discutir possíveis interfaces entre alimentação e saúde, considerando as características locais de preparo e consumo. Homma et al. (2006) descrevem a expansão do mercado e as transformações no beneficiamento do fruto, demonstrando que o alimento se insere em um contexto regional dinâmico. O crescimento da demanda também ampliou as formas de apresentação do produto. Ao lado do beneficiamento tradicional, desenvolveram-se processos industriais e circuitos de distribuição voltados a diferentes públicos. Essas mudanças exigem cuidado ao reunir informações sobre açaí, pois a utilização de um mesmo nome comercial não significa que produtos e preparações sejam equivalentes. A análise das relações com a saúde deve reconhecer essa diversidade, especialmente quando aproxima estudos desenvolvidos em laboratório das práticas alimentares da população amazônica (Homma et al., 2006).

Tavares e Homma (2015) destacam a relevância da comercialização do açaí no Pará e as dificuldades para estimar com precisão o consumo regional. Para a pesquisa odontológica, esse cenário fundamenta a escolha do tema, mas não demonstra a ocorrência de alterações clínicas entre consumidores. A importância econômica e alimentar constitui uma justificativa para investigar o fruto; a avaliação de seus possíveis efeitos sobre o organismo depende de estudos que examinem diretamente essas relações.

Quanto à composição, Menezes, Torres e Sabaa Srur (2008) identificaram lipídios, carboidratos, proteínas e minerais na polpa liofilizada. A interpretação desses dados precisa considerar o produto analisado: a retirada de água concentra componentes e diferencia o material desidratado da polpa preparada para consumo. Assim, informações nutricionais de apresentações distintas não devem ser intercambiadas. Também é necessário distinguir a

caracterização de um alimento da demonstração de benefício ou prejuízo clínico, pois a presença de nutrientes não estabelece, isoladamente, uma relação com distúrbios digestivos ou manifestações bucais.

Na Odontologia, a investigação dos hábitos alimentares assume relevância diante das exposições que podem modificar o ambiente bucal. O desgaste dentário erosivo envolve perda cumulativa de tecido mineralizado em um processo químico e mecânico, sem participação bacteriana como causa inicial. Os fatores relacionados à dieta representam apenas parte de sua etiologia, que também compreende condições individuais e fontes intrínsecas de ácidos, como refluxo e vômitos (Carvalho et al., 2015).

A avaliação do potencial erosivo não deve se limitar à classificação de um alimento como ácido. A composição da substância e as condições de exposição precisam integrar a interpretação. Carvalho et al. (2015) ressaltam a influência de fatores nutricionais e relacionados ao paciente, indicando a necessidade de uma abordagem que considere diferentes elementos do processo. Essa perspectiva evita que uma propriedade química isolada seja apresentada como prova de lesão dentária em consumidores.

Além da exposição dietética, condições gastrointestinais podem participar da investigação de alterações bucais. A doença do refluxo gastroesofágico (DRGE) caracteriza-se pelo retorno do conteúdo gástrico associado a sintomas ou complicações. Pirose e regurgitação estão entre suas manifestações típicas, enquanto a avaliação de possíveis repercussões extraesofágicas exige considerar explicações alternativas. As diretrizes de Katz et al. (2022) reforçam a importância de critérios clínicos e diagnósticos apropriados. Por isso, a presença de uma queixa digestiva não permite presumir que uma alteração odontológica tenha sido provocada pelo refluxo, nem identificar um alimento como responsável pelo quadro.

No tema específico do açaí, é igualmente necessário diferenciar consumo alimentar e aplicação experimental. A ingestão da polpa, a exposição de fragmentos dentários a um extrato e a utilização de uma solução de sementes representam situações distintas. Estudos odontológicos podem oferecer informações sobre propriedades de determinados derivados, mas suas perguntas nem sempre correspondem às queixas observadas em pessoas que consomem o alimento. Essa diferença orienta a leitura crítica e impede que uma pesquisa de bancada seja apresentada como confirmação de uma associação clínica que não foi diretamente examinada.

A aproximação entre esses campos deve, portanto, preservar o papel de cada evidência. Pesquisas sobre refluxo e manifestações orais ajudam a compreender condições digestivas de

interesse odontológico. Estudos sobre o fruto investigam composição, preparações ou aplicações específicas. Reunir as duas linhas permite discutir a plausibilidade e os limites das possíveis relações, sem concluir que uma associação demonstrada em uma delas esteja automaticamente presente na outra. A coexistência de consumo alimentar, sintomas gastrointestinais e queixas bucais também não constitui, por si só, demonstração de causalidade.

No contexto paraense, essa discussão pode contribuir para uma abordagem clínica atenta aos hábitos alimentares e às características socioculturais dos pacientes. A valorização do alimento regional deve acompanhar o cuidado com a interpretação científica, evitando tanto sua responsabilização por doenças sem demonstração quanto à atribuição de efeitos protetores não confirmados. O interesse do trabalho está em reunir conhecimentos que ajudem a formular perguntas clínicas e a reconhecer quais relações permanecem insuficientemente esclarecidas nas publicações discutidas.

A revisão narrativa foi adotada para desenvolver essa análise de maneira teórica e contextual, articulando publicações com diferentes objetivos. Conforme Rother (2007), esse formato permite discutir um assunto a partir da interpretação crítica da literatura. Sua utilização, neste trabalho, não pressupõe levantamento exaustivo ou estimativa conjunta de efeitos, mas exige coerência entre as fontes consultadas, a argumentação e as conclusões apresentadas.

Assim, o presente estudo tem como objetivo discutir a literatura científica sobre o consumo de açaí, suas possíveis relações com a saúde gastrointestinal e as manifestações orais relacionadas a distúrbios digestivos. Ao considerar o contexto amazônico e distinguir evidências clínicas de aplicações laboratoriais, busca-se apresentar uma compreensão fundamentada do tema e indicar questões pertinentes a futuras pesquisas em Odontologia.

2 REVISÃO DE LITERATURA

2.1. Açaí e contexto alimentar amazônico

A importância regional do açaí envolve seu consumo e a cadeia de produção e comercialização. Tavares e Homma (2015) descrevem transformações no beneficiamento e na expansão dos mercados. Assim, a identificação da espécie e da preparação é necessária ao comparar a polpa tradicional com produtos industrializados e extratos concentrados.

Menezes, Torres e Sabaa Srur (2008) demonstraram que a polpa liofilizada apresenta composição nutricional própria, com participação expressiva de lipídios. Sua análise caracteriza um produto específico e não avaliou refluxo ou manifestações bucais. A descrição

nutricional, portanto, não deve ser utilizada como prova de efeitos gastrointestinais ou odontológicos.

2.2. Refluxo e manifestações orais

A DRGE envolve o retorno do conteúdo gástrico com sintomas ou complicações. Pirose e regurgitação são manifestações típicas, enquanto queixas isoladas não permitem atribuir automaticamente alterações bucais à doença (Katz et al., 2022).

Na avaliação odontológica, o contato recorrente com ácidos pode contribuir para o desgaste erosivo. Seu desenvolvimento depende de fatores químicos, comportamentais e de proteção bucal, razão pela qual o diagnóstico deve considerar dieta, refluxo, vômitos e condições individuais (Carvalho et al., 2015).

Struch et al. (2008), em pesquisa transversal populacional, identificaram associação entre sintomas relacionados ao refluxo e halitose autorreferida. A avaliação por relato e o desenho transversal limitam inferências causais. A presença de mau hálito não pode, por si só, ser atribuída a uma condição gastrointestinal ou a um alimento específico.

2.3. Derivados do açaí em pesquisas odontológicas

Castellan et al. (2011) avaliaram extratos naturais em matriz dentinária obtida de dentes humanos. O açaí não produziu a melhora de estabilidade mecânica observada com algumas das outras preparações. O achado demonstra que resultados favoráveis de um extrato vegetal não podem ser generalizados a todos os frutos ou formulações.

Niemeyer et al. (2023) compararam extratos em um ensaio de erosão com dentina humana. Os benefícios significativos descritos para chá-verde, semente de uva e estanho associado a fluoreto não foram igualmente demonstrados para o grupo açaí nas condições testadas.

Em outro modelo in vitro, de Alencar Camacho et al. (2026) relataram redução de perda dentinária, degradação do colágeno e liberação de cálcio com preparação de sementes de açaí submetida a desafios erosivos e abrasivos. Trata-se de uma solução experimental, com composição e condições controladas, que não representa o consumo alimentar da polpa.

3 METODOLOGIA

Trata-se de uma revisão narrativa da literatura, de abordagem qualitativa e caráter descritivo. Esse formato foi adotado para discutir o tema de maneira teórica e contextual, com seleção de publicações por pertinência e análise crítica dos achados, sem pretensão de cobertura exaustiva da produção científica (Rother, 2007).

Foram aproveitadas buscas bibliográficas realizadas em PubMed/MEDLINE, Biblioteca Virtual em Saúde (BVS) e SciELO, em outubro de 2026. A consulta foi complementada pela localização de publicações e documentos de referência nas páginas dos periódicos e repositórios científicos, até 14 de outubro de 2026. Foram empregados termos relacionados a açaí, Euterpe oleracea, saúde bucal, erosão dentária, refluxo e alterações gastrointestinais, em português e inglês, combinados conforme o recurso de busca utilizado.

A seleção foi orientada pela relação das publicações com três assuntos: açaí e alimentação; refluxo e manifestações orais; e aplicações odontológicas de derivados do fruto. Não foi fixado um intervalo de publicação. Foram priorizados estudos em seres humanos, pesquisas in vitro com materiais de origem humana, consensos e diretrizes relevantes à compreensão do tema. Não foram utilizados na síntese estudos com animais ou materiais biológicos de origem animal não humana.

Os achados foram organizados de forma temática, considerando desenho, tipo de preparação, desfechos e limitações. Foram diferenciadas as evidências sobre consumo alimentar daquelas relacionadas a aplicações experimentais. As contagens de buscas exploratórias não foram tratadas como número de estudos incluídos. Não foram realizadas metanálise, avaliação formal do risco de viés ou processo de seleção independente por duas revisoras. A pesquisa utilizou informações publicadas, sem coleta de dados de participantes.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A interpretação conjunta das publicações exige separar perguntas de pesquisa. Uma investigação sobre a composição do açaí descreve o alimento; uma pesquisa sobre refluxo examina uma condição clínica; e um ensaio com extratos avalia uma intervenção laboratorial. A aproximação desses temas oferece contexto para a Odontologia, mas não comprova uma sequência causal entre ingestão de açaí, doença gastrointestinal e alterações orais.

Os trabalhos de Castellan et al. (2011), Niemeyer et al. (2023) e de Alencar Camacho et al. (2026) mostram que as respostas de materiais dentários ao açaí variam conforme a preparação e o protocolo. Diferenças de origem do extrato, concentração, pH e tipo de desafio

dificultam comparações diretas. A existência de resultados distintos também impede atribuir ao fruto um efeito odontológico uniforme.

Outro limite é a distância entre a bancada e a exposição alimentar. Fragmentos dentários submetidos a soluções controladas não reproduzem integralmente os hábitos de consumo, o fluxo salivar e as condições clínicas de uma pessoa. Mesmo um resultado laboratorial favorável não permite recomendar o consumo do fruto como prevenção ou tratamento de alterações bucais.

A associação entre sintomas digestivos e halitose autorreferida observada por Struch et al. (2008) pertence a uma investigação clínica sem avaliação do consumo de açaí. A natureza subjetiva desse desfecho também deve ser considerada. Esse estudo contextualiza a interface gastrointestinal e bucal, sem fornecer evidência direta sobre o alimento.

No atendimento odontológico, o relato alimentar deve integrar a investigação clínica, sem substituir a avaliação de fatores etiológicos e diagnósticos diferenciais. A importância cultural de um alimento justifica estudá-lo, mas não permite classificá-lo como causa de doença nem como agente protetor sem demonstração específica.

A natureza narrativa desta revisão constituiu uma limitação: a seleção por pertinência pode deixar de contemplar publicações relevantes e não permite estimar a totalidade das evidências. A síntese apresentada tampouco fornece uma medida conjunta de efeito. Suas conclusões se restringem às fontes discutidas.

Futuras pesquisas clínicas poderão avaliar quantidade, frequência e forma de preparo do açaí, juntamente com diagnóstico gastrointestinal e exame odontológico padronizado. O controle de fatores como outros alimentos, medicamentos e condições salivares ajudaria a investigar relações que não podem ser estabelecidas pelas publicações aqui analisadas.

5 CONCLUSÃO

Esta revisão narrativa permitiu reunir e discutir publicações sobre o açaí no contexto alimentar amazônico, manifestações orais investigadas em relação ao refluxo e aplicações odontológicas de derivados do fruto. A análise das fontes selecionadas não permitiu estabelecer uma relação clínica direta entre consumo habitual de açaí, distúrbios gastrointestinais e alterações bucais. Essa conclusão se refere ao conjunto de publicações discutidas e não equivale à demonstração de inexistência de associação ou de ausência de estudos em toda a literatura.

A importância nutricional, econômica e sociocultural do açaí fundamenta a pertinência regional do tema. Entretanto, a descrição da composição do alimento e de sua comercialização não esclarece, por si só, seus efeitos sobre o sistema gastrointestinal ou os tecidos bucais. Também se mostrou necessário distinguir a polpa consumida na alimentação das soluções e dos extratos empregados em pesquisas, pois a utilização do mesmo fruto não torna equivalentes preparações, exposições e resultados.

Quanto às manifestações orais, as publicações sobre refluxo contribuíram para contextualizar desgaste dentário erosivo, sensibilidade dental, xerostomia e halitose autorreferida. Esses desfechos exigem interpretação conforme sua forma de avaliação e as características de cada estudo. As relações descritas entre refluxo e queixas bucais não autorizam atribuir ao consumo de açaí a origem dessas manifestações, nem dispensam a consideração de outros fatores presentes no quadro clínico.

Nos estudos laboratoriais odontológicos, os achados variaram de acordo com a preparação e o protocolo experimental. Algumas formulações apresentaram resultados favoráveis em condições específicas, enquanto outras não demonstraram benefícios semelhantes. Essa diversidade impede atribuir ao açaí um efeito uniforme sobre a dentina. Além disso, respostas obtidas em materiais de origem humana fora do organismo não comprovam que o consumo alimentar reproduza os mesmos efeitos e não sustentam recomendações terapêuticas para a ingestão do fruto.

O caráter narrativo e a seleção das publicações por pertinência constituem limites da síntese. O trabalho não realizou levantamento exaustivo, avaliação formal do risco de viés ou estimativa conjunta de efeito. Sua contribuição foi organizar conceitos, explicitar diferenças entre tipos de evidência e delimitar o alcance das conclusões, oferecendo uma base teórica para compreender o tema sem transformar resultados indiretos em demonstração de causalidade.

Como continuidade, são pertinentes pesquisas clínicas que avaliem conjuntamente quantidade, frequência e forma de preparo do açaí, diagnóstico gastrointestinal e condições bucais, com atenção a outros hábitos alimentares, medicamentos e características salivares. A consideração do contexto amazônico poderá tornar essas investigações mais próximas das práticas da população. Até que relações específicas sejam demonstradas, a interpretação odontológica do consumo de açaí deve permanecer fundamentada na avaliação individual e nos limites das evidências disponíveis nas fontes examinadas.

6 REFERÊNCIAS

CARVALHO, T. S. et al. Consensus report of the European Federation of Conservative Dentistry: erosive tooth wear—diagnosis and management. Clinical Oral Investigations, v. 19, n. 7, p. 1557-1561, 2015. DOI: 10.1007/s00784-015-1511-7.

CASTELLAN, C. S.; BEDRAN-RUSSO, A. K.; KAROL, S.; PEREIRA, P. N. R. Long-term stability of dentin matrix following treatment with various natural collagen cross-linkers. Journal of the Mechanical Behavior of Biomedical Materials, v. 4, n. 7, p. 1343-1350, 2011. DOI: 10.1016/j.jmbbm.2011.05.003.

DE ALENCAR CAMACHO, E. L. C. et al. Do polyphenol-rich solutions derived from tropical fruit seeds protect dentin against erosive-abrasive challenges? Clinical Oral Investigations, v. 30, art. 297, 2026. DOI: 10.1007/s00784-026-06961-1.

HOMMA, A. K. O. et al. Açaí: novos desafios e tendências. Amazônia: Ciência & Desenvolvimento, Belém, v. 1, n. 2, p. 7-23, 2006. Disponível em: https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/handle/doc/578153. Acesso em: 14 out. 2026.

KATZ, P. O. et al. ACG Clinical Guideline for the Diagnosis and Management of Gastroesophageal Reflux Disease. American Journal of Gastroenterology, v. 117, n. 1, p. 27-56, 2022. DOI: 10.14309/ajg.0000000000001538.

MENEZES, E. M. S.; TORRES, A. T.; SABAA SRUR, A. U. Valor nutricional da polpa de açaí (Euterpe oleracea Mart) liofilizada. Acta Amazonica, v. 38, n. 2, p. 311-316, 2008. DOI: 10.1590/S0044-59672008000200014.

NIEMEYER, S. H. et al. Plant extracts have dual mechanism on the protection against dentine erosion: action on the dentine substrate and modification of the salivary pellicle. Scientific Reports, v. 13, art. 7089, 2023. DOI: 10.1038/s41598-023-34256-y.

ROTHER, E. T. Revisão sistemática X revisão narrativa. Acta Paulista de Enfermagem, v. 20, n. 2, p. v-vi, 2007. DOI: 10.1590/S0103-21002007000200001.

SOBRAL, M. A. P. et al. Influência da dieta líquida ácida no desenvolvimento de erosão dental. Pesquisa Odontológica Brasileira, v. 14, n. 4, p. 406-410, 2000.

STRUCH, F. et al. Self-reported halitosis and gastro-esophageal reflux disease in the general population. Journal of General Internal Medicine, v. 23, n. 3, p. 260-266, 2008. DOI: 10.1007/s11606-007-0486-8.

TAVARES, G. dos S.; HOMMA, A. K. O. Comercialização do açaí no estado do Pará: alguns comentários. Observatorio de la Economía Latinoamericana, Brasil, set. 2015. Disponível em: https://www.eumed.net/cursecon/ecolat/br/15/acai-para.html. Acesso em: 14 out. 2026