

ANOSMIA E DISGEUSIA ASSOCIADAS À COVID-19.

Congresso Online Brasileiro de Medicina, 1ª edição, de 22/03/2021 a 24/03/2021

ISBN dos Anais: 978-65-86861-87-7

ELIAS; Mariana Araújo Lima ¹, BLANCO; Felipe Barros ², CASTRO; Melina Fernandes ³

RESUMO

A pandemia de Covid-19, que se instaurou nos últimos meses, envolve impactos ainda pouco sabidos na morbidade e na mortalidade dos pacientes. Atualmente, acredita-se que até 60% dos indivíduos acometidos pela doença apresentam alterações de olfato e, em alguns casos, associada a mudanças no paladar, sendo registrados casos de perda total desses sentidos a curto e médio prazo. Além de quadros de anosmia e disgeusia, 10% desses pacientes referem disfunções olfativas qualitativas, como parosmia ou fantosmia, o que gera curiosidade perante a comunidade científica sobre as correlações entre a infecção causada pelo Sars-Cov-2 e a perda sensorial. Todavia, os mecanismos fisiopatológicos envolvidos no acometimento olfativo ainda não são claramente elucidados, sendo vasta a literatura com estudos sugestivos para isso. Ademais, ainda são dúvidas as teorias sobre a redução do paladar na doença, avaliando-se a possibilidade da anosmia e da disgeusia serem alterações associadas a um mesmo mecanismo fisiopatológico. Nesse sentido, o presente artigo tem por objetivo unir os principais estudos existentes nas grandes plataformas de busca (PubMed, Scielo e Google Acadêmicos) sobre os mecanismos fisiopatológicos da anosmia e disgeusia relacionados à Covid-19 em uma revisão bibliográfica não sistemática. Assim, durante a pesquisa por hipóteses científicas associadas ao tema, encontram-se estudos que avaliam o acometimento dos receptores ACE2, de células de sustentação do epitélio nasal, de células sensoriais olfativas, de neurônios do bulbo olfativo e mudanças na constituição do muco nasal. Dentre as hipóteses supracitadas, atualmente a teoria que aparenta demonstrar melhor evidência científica baseia-se no comprometimento das células da mucosa oral e nasal que apresentam receptores para a Enzima Conversora da Angiotensina 2 (ECA2), onde há ligação da proteína viral Spike. Porém, é fulcral salientar, que, apesar da diversidade de hipóteses e testes em animais comprovando algumas delas, o exato mecanismo fisiopatológico envolvido na perda sensorial do olfato e do paladar ainda não é claro na comunidade científica. Portanto, percebe-se a necessidade de desenvolvimento de mais pesquisas no tema para o entendimento fisiopatológico da anosmia e disgeusia associada à Covid-19, o que, por ventura, pode contribuir para o entendimento do prognóstico desses pacientes e o desenvolvimento de estratégias terapêuticas que possibilitem o retorno sensorial.

PALAVRAS-CHAVE: anosmia, covid-19, disgeusia, parosmia, SARS-CoV-2

¹ Universidade de Brasília (UnB)

² Universidade de Brasília (UnB)

³ Centro Universitário de Brasília (UniCEUB)