

## ALIMENTAÇÃO DO LACTENTE: A PROPÓSITO DA INTRODUÇÃO DE ALIMENTOS NÃO LÁCTEOS.

FOOD FOR THE SUCKLING: INTRODUCTION OF BEIKOST.

Lidia Alice Gomes MONTEIRO \*  
Heloisa BETTIOL \*\*  
Marco Antonio BARBIERI \*\*  
Luiz Antonio Del CIAMPO \*  
Rubens Garcia RICCO \*\*

---

MONTEIRO, L. A. G. et alii. Alimentação do lactente: a propósito da introdução de alimentos não lácteos. *Medicina, Ribeirão Preto*, 23(3): 209-218, jul./set. 1990.

**RESUMO:** O presente trabalho tem por objetivo apresentar e discutir uma proposta para a alimentação do lactente que vem sendo utilizada com sucesso há alguns anos no Serviço de Puericultura do Departamento de Puericultura e Pediatria da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo.

Reitera-se também a importância da manutenção do aleitamento materno exclusivo até o 6º mês de vida e são apresentadas alternativas a serem utilizadas quando não é possível manter a criança em aleitamento natural durante todo o primeiro semestre de vida.

**UNITERMOS:** Alimentos Infantis - Cuidado da Criança.

---

### INTRODUÇÃO

Desde há muito tempo existem regras, às vezes rígidas, utilizadas na alimentação da criança, as quais foram introduzidas pela Puericultura que teve seu início no Brasil no fim do século XIX<sup>(2)</sup>. Algumas dessas regras desrespeitavam frontalmente os usos e costumes regionais. Nesse contexto, sobressai-se a grande contribuição de Woiski para que práticas alimentares

mais salutarens fossem estabelecidas entre nós, adequando-as aos costumes nacionais<sup>(9)</sup>.

O aleitamento natural durante séculos foi a única forma de alimentar o lactente, quer fosse praticado pela própria mãe ou por ama de leite. A partir da revolução industrial, com a inserção da mulher no mercado de trabalho capitalista e posteriormente o desenvolvimento da indústria de manipulação do leite de outras espécies animais, a prática do

---

\* Pós-Graduando do Departamento de Puericultura e Pediatria da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo.

\*\* Docente do Departamento de Puericultura e Pediatria da Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto da Universidade de São Paulo.

aleitamento passou a declinar, inicialmente nos países desenvolvidos e depois nos subdesenvolvidos. Nas últimas décadas o incentivo ao aleitamento materno vem sendo retomado<sup>(2)</sup> e atualmente predomina a visão de estabelecê-lo não só como o melhor método de alimentação para o lactente, mas também por inúmeras outras vantagens como fornecimento de proteção eficaz contra doenças e maior contato psicológico e afetivo com a mãe, sendo fundamental que esta tenha liberdade e condições objetivas para optar por esse tipo de alimentação.

É importante ainda reconhecer o aleitamento natural como instrumento eficaz no controle da morbidade e mortalidade infantis, desde que sejam considerados os outros fatores da estrutura social, não o responsabilizando de maneira exclusiva, no combate às más condições de saúde da população<sup>(2)</sup>.

Outras vantagens citadas do aleitamento seriam a de retardar o contato com proteínas estranhas ao organismo<sup>(6)</sup>, bem como de alimentos muito concentrados ou não apropriados à absorção pelo intestino imaturo do lactente<sup>(8,9)</sup>; a de evitar a contaminação que ocorre no preparo do leite artificial e evitar a oferta exagerada de nutrientes pelo uso de leite com elevado teor protéico e calórico.

Por tudo isso, considera-se que o aleitamento materno deve ser exclusivo até o 6º mês de vida, quando existirem condições plenamente adequadas para que a mãe exerça de modo satisfatório essa função.

Entretanto, há argumentos na literatura e na prática deste Serviço justificando a introdução de alimentos semi-sólidos entre o 4º e o 6º mês, para fornecer maior aporte de ferro de boa disponibilidade, suplementação calórica numa fase em que pode haver diminuição da produção do leite em alguns grupos sociais, e alívio da ansiedade materna, principalmente no primeiro

filho. O trabalho da mãe fora de casa com a consequente permanência da criança em creche é um fator que dificulta a prática do aleitamento e a produção de alimentos semi-sólidos um recurso disponível para se prolongar a alimentação ao seio<sup>(1)</sup>.

Quando se opta pela introdução de outros tipos de alimentos não-lácteos é importante que se reforce que o oferecimento seja feito de modo criterioso e cesse ao menor sinal de saciedade da criança<sup>(3)</sup>, para evitar a superalimentação. O início da oferta de alimentos semi-sólidos se faz também no sentido de propiciar contato oral com alimentos de características diferentes, o que seria benéfico do ponto de vista do desenvolvimento da criança.

Outro fator importante é que a dieta seja variada mas seus componentes devem ser individualizados, caso contenha mais de um, como acontece com a papa de vegetais<sup>(9)</sup>.

No aleitamento artificial a introdução de outros tipos de alimentos não lácteos deve ser iniciada precocemente, devido à pobreza que o leite de vaca apresenta em relação a alguns nutrientes que são essenciais para o desenvolvimento adequado da criança.

Em ambos os tipos de aleitamento, a meta é preservar o oferecimento do leite após as refeições para complementá-las, melhorando o aproveitamento dos aminoácidos da dieta e procurando, sobretudo, criar este hábito saudável na sociedade.

Considerando todos esses fatores, propõe-se aqui um esquema alimentar para o lactente normal já usado no Serviço de Puericultura da FMRP - USP há muitos anos<sup>(1)</sup>, que segue a orientação de Woiski<sup>(9)</sup> e que vem sendo reformulado com o correr dos anos. Convém lembrar, entretanto, que o regime alimentar deve ser adequado individualmente às peculiaridades de cada criança.

Reafirmando, neste trabalho, toda vez que for proposta a introdução de outros

alimentos no aleitamento natural durante o primeiro semestre de vida, trata-se de situação especial, individualmente analisada, respeitando-se as particularidades de cada caso.

#### ÁGUA E CHÁ

Em aleitamento natural exclusivo, a oferta de água fervida nos intervalos das mamadas deve ser restrita aos dias muito quentes, visto que o leite materno fornece a quantidade suficiente às necessidades hídricas da criança. Quando se inicia a introdução de semi-sólidos, ou no aleitamento artificial, a água fervida deve ser oferecida à vontade.

O uso do chá adoçado não é recomendado, pelo risco de contaminação no preparo, e pela interferência na aceitação do leite causada por repleção gástrica e pela oferta do açúcar.

#### SUCO DE FRUTAS

O suco de laranja deve ser preparado inicialmente diluído ao meio, com água,

e num volume de 50 ml. A quantidade de suco em relação à água é aumentada até chegar a 2/3, não devendo o volume ultrapassar 100 ml. O suco de limão deve ser preparado com o caldo de 1/4 da fruta, acrescido de 1 a 2% de açúcar.

O horário preferencial de oferecimento é o período da manhã. No aleitamento natural, o suco será introduzido aos 4 meses e 1 semana de idade, e no artificial, com 1 mês e meio.

O início do oferecimento mais precoce no aleitamento artificial se deve ao fato da fervura destruir a vitamina C do leite<sup>(9)</sup>, ficando deficiente o lactente, assim que se esgotam suas reservas.

#### PAPA DE FRUTAS

Deve-se dar preferências a frutas como banana, mamão e abacate, cujo teor protéico é cerca de 4-5 vezes maior que o de outras como maçã e pera, (Tabela I) e seu custo menor. O horário de oferecimento é em torno de 15 hs, (lanche da tarde), na quantidade de 2-3 colheres das de sopa.

A idade de início no aleitamento

TABELA I

COMPOSIÇÃO DE ALGUMAS FRUTAS EM TEOR CALÓRICO, PROTEÍNAS, GORDURAS E CARBOIDRATOS. O VALOR CALÓRICO É MEDIDO EM CALORIAS, A ÁGUA EM PORCENTAGEM E OS DEMAIS EM GRAMAS.

	CAL.	PROT.	GORD.	CH.
Banana	97,0	1,2	0,2	25,4
Maça	58,0	0,3	0,3	15,2
Mamão	59,0	1,1	0,2	19,9
Pera	56,0	0,3	0,2	14,8
Abacate	167,0	2,1	16,4	6,3

Fonte: refs. 5 e 6.

natural é aos 4 meses e meio, e no aleitamento artificial aos 3 meses.

### PAPA DE VEGETAIS

É composta de vegetais comestíveis que tem baixo teor protéico e lipídico, e teor variável de carboidratos, sendo, de modo geral, baixa a quantidade de calorias fornecidas pela sua metabolização<sup>(9)</sup>.

No sentido de corrigir essa deficiência, e levando em consideração que as famílias tem facilidade de obtenção e costume arraigado de consumo de "tubérculos"\*\*, optamos por sua manutenção como fator mais constante na

alimentação do lactente.

A oferta da papa deve ser restrita a um máximo de 4-5 colheres das de sopa, de modo que a criança não deixe de aceitar o leite que for oferecido e seguir. Se houver insistência materna em aumentar essa quantidade opta-se por retirar o tubérculo. Essa papa traz 2 tipos de problemas: fica sem homogeneidade e pode fazer com que a criança aceite ainda mais e deixe de aceitar o leite por repleção gástrica. De qualquer forma, nunca deixaremos de insistir no oferecimento do leite.

Na Tabela II observa-se os teores protéico, calórico e lipídico de diversos vegetais, sendo 2 tubérculos e 6 hortaliças<sup>(4,5)</sup>.

TABELA II

COMPOSIÇÃO DE VÁRIOS VEGETAIS EM CALORIAS, PROTEÍNAS, GORDURAS, CARBOIDRATOS, FIBRA E ÁGUA, POR 100 GRAMAS DE ALIMENTO COZIDO. O VALOR CALÓRICO É MEDIDO EM CALORIAS, A ÁGUA EM PORCENTAGEM E OS DEMAIS EM GRAMAS.

TUBÉRCULOS	CAL.	PROT.	GORD.	CH.	FIBRA	ÁGUA(%)
Batata	65,0	1,9	0,1	14,5	0,5	83,0
Mandioca	119,0	0,6	0,2	28,9	0,8	69,5
Hortaliças						
Cenoura	31,0	0,9	0,2	7,1	0,6	91,2
Chuchu	28,0	0,6	0,1	7,1	0,7	91,5
Abobrinha	35,0	1,7	0,2	8,1	0,9	89,1
Couve-flor	22,0	2,3	0,2	4,1	1,0	92,4
Berinjela	27,0	1,0	0,3	6,3	1,2	91,2
Berinjais**	39,0	**4,5	0,6	6,4	1,6	86,9

es: refs. 5 e 6.

Consideramos como tubérculos os vegetais conhecidos popularmente com essa denominação: batata, mandioca, cará, inhame e mandioquinha salsa.

\*\* Observar que o teor protéico desse vegetal é bastante alto, devendo-se ter cuidado ao incluí-lo para cálculo da mediana dos valores.

Se for usada sempre a proposição de um tubérculo e uma hortaliça e fazendo-se múltiplas combinações entre os alimentos citados na Tabela, obter-se-á uma média de valores de calorias, proteínas, gorduras, carboidratos, fibra e água (Tabela III e IV) que poderá ser usada para cálculo dos valores calóri-

TABELA III

VALORES MÉDIOS TOMADOS 2 VEGETAIS EM VÁRIAS COMBINAÇÕES ENTRE SI, SENDO O TUBÉRCULO A BATATA, COM TEOR CALÓRICO EM CALORIAS, PROTEÍNAS, GORDURAS, CARBOIDRATOS E FIBRAS EM GRAMAS, E ÁGUA EM PORCENTAGEM, POR 100 GRAMAS DO ALIMENTO COZIDO. NA BASE DA TABELA TEM-SE O VALOR MÉDIO DE CADA VARIÁVEL.

TUBÉRCULO	CAL.	PROT.	GORD.	CH.	FIBRA	ÁGUA(%)
Batata + Cenoura	48,0	1.4	0.15	10.8	0.55	87.1
Batata + Chuchu	46.5	1.25	0.1	10.8	0.60	87.1
Batata + Abobrinha	50,0	1.8	0.15	11.3	0.70	86.0
Batata + Couve-flor	43.5	2.1	0.15	9.3	0.75	87.7
Batata + Beringela	46,0	0.95	0.2	10.4	0.85	87.1
Valor médio:	46.8	1.5	0.15	10.52	0.69	86.86

Fonte: refs. 5 e 6.

TABELA IV

VALORES MÉDIOS TOMADOS 2 VEGETAIS EM VÁRIAS COMBINAÇÕES ENTRE SI, SENDO O TUBÉRCULO A MANDIOCA, COM TEOR CALÓRICO EM CALORIAS, PROTEÍNAS, GORDURAS, CARBOIDRATOS E FIBRAS EM GRAMAS, E ÁGUA EM PORCENTAGEM, POR 100 GRAMAS DO ALIMENTO COZIDO. NA BASE DA TABELA TEM-SE O VALOR MÉDIO PARA CADA VARIÁVEL.

TUBÉRCULO	CAL.	PROT.	GORD.	CH.	FIBRA	ÁGUA(%)
Mandioca + Cenoura	75,0	0.75	0.20	18.0	0.70	80.3
Mandioca + Chuchu	73.5	0.60	0.15	18.0	0.75	80.5
Mandioca + Abobrinha	77,0	1.15	0.20	18.5	0.85	79.3
Mandioca + Couve-flor	70.5	1.45	0.20	16.5	0.90	80.9
Mandioca + Beringela	73.0	0.80	0.25	17.6	1.00	80.35
Valor médio:	73.8	0.95	0.20	17.72	0.84	80.27

Fonte: refs. 5 e 6.

co-protéicos da papa.

Verifica-se que as combinações feitas com mandioca têm um teor médio de calorias cerca de uma vez e meia maior que as papas preparadas com batata. Isso é importante de ser considerado quando há necessidade de se oferecer um maior aporte calórico.

Modo de preparo<sup>(9)</sup>:

- Fritar em 1 panela 1 colher de sopa de óleo com pedaços de tomate e salsa.
- Fritar 1 pedaço de carne ou fígado.
- A seguir misturar 2 componentes conforme a orientação acima e cozinhar com 1/2 litro de água.
- Passar na peneira, de malha fina ou mais grossa, de acordo com a idade da criança, retirando o pedaço de carne. Após 1 semana, incorporar os resíduos da carne. O horário preferencial de oferecimento é o do almoço (10-11 hs), e a idade do início no aleitamento natural é o 5º mês e no artificial o 4º mês.

## PAPA DE CEREAIS

São vegetais que se desenvolvem em espigas e constituídos por arroz, milho, aveia, centeio, trigo e cevada.

São ricos em amido (70-75%) e as proteínas são variáveis e incompletas, com exceção da do trigo, cuja proteína tem valor biológico elevado, mas que se tem evitado usar antes dos 6 meses pela chance de sensibilização ao glúten, considerando que as crianças no nosso meio têm infecções gastrointestinais repetidas<sup>(6)</sup>. O mesmo pode ser dito em relação à aveia.

Esses vegetais têm teor razoável de vitaminas E e do complexo B.

Deve-se ter cuidado com os cálculos com as farinhas, pois a quantidade usada é mais ou menos 5% do total da papa. Assim, o valor calórico cairá aproximadamente 20 cal/100 gr., portanto bem menor que as papas de hortaliças. Esse valor é mais elevado para o arroz cozido, o qual entretanto só deverá

TABELA V

VALORES EM CALÓRIAS, PROTEÍNAS, CARBOIDRATOS, GORDURA, FIBRA E ÁGUA DOS CEREAIS, SENDO O ARROZ COZIDO E OS OUTROS APENAS A FARINHA, POR 100 GRAMAS DO ALIMENTO. O TEOR CALÓRICO É MEDIDO EM CALORIAS, ÁGUA EM PORCENTAGEM E OS DEMAIS EM GRAMAS.

CEREAIS	CAL.	PROT.	GORD.	CH.	FIBRA	ÁGUA(%)
Farinha arroz	364	7.2	1.5	77.6	0.8	12.9
Arroz cozido (polido)	109	2.0	0.1	24.2	0.1	73.6
Aveia (farinha)	390	14.2	7.4	68.2	1.2	9.0
Fubá mimoso (farinha)	368	7.8	2.6	76.8	0.7	12.1
Trigo (farinha)	365	11.8	1.1	74.7	0.3	12.1

Fonte: refs. 5 e 6.

ser usado após o 5º mês, para evitar que haja excesso de ingestão de amido que possa não ser degradado por falta de amilase<sup>(9)</sup>.

O horário do oferecimento é preferencialmente o do jantar (17-18 horas), e o início no aleitamento natural é aos 6 meses e no artificial aos 2 meses e meio, quando a criança já apresenta capacidade de deglutição para alimentos semi-sólidos. Deve-se lembrar que em muitas situações a introdução do primeiro alimento semi-sólido pode ser feita com a papa de fruta.

#### LEGUMINOSAS

À medida que for constatada a aceitação da criança, e no sentido de criar opções para variar a dieta, a papa de ce-

reais da tarde poderá ser substituída ou enriquecida com leguminosas.

As leguminosas são vegetais que crescem em vagens, com teor alto de proteínas e calorias, sendo seu principal representante o feijão (Tabela VI). São introduzidas após o 7º mês pelo risco potencial de sensibilização à proteína considerada alergênica<sup>(6)</sup>.

Assim, após o 7º mês, é boa opção complementar a papa de cereais, de valor protéico-calórico baixo, com feijão. (Por exemplo, papa de fubá com feijão). É importante também ter cuidado na sugestão da leguminosa, pois há algumas combinações que seriam pouco aceitas pela mãe (P. ex.: aveia + vagem!!).

TABELA VI

VALORES DOS DIVERSOS COMPONENTES DAS LEGUMINOSAS POR 100 GRAMAS DE ALIMENTO COZIDO, SENDO O TEOR CALÓRICO EM CALORIAS, PROTEÍNAS, GORDURAS, CARBOIDRATOS E FIBRAS EM GRAMAS, ÁGUA EM PORCENTAGEM.

	CAL.	PROT.	GORD.	CH.	FIBRA	ÁGUA(%)
Feijão cozido	118	7.8	0.5	24.4	1.5	68.8
Ervilha	71	5.4	0.4	12.1	2.0	80.1
Soja cozida*	160	14.0	7.1	12.8	1.7	64.4
Vagem**	36	2.0	0.2	6.6	1.2	90.0

#### CARNE

Deve-se dar preferência às carnes magras, que além de melhor digestibilidade, tem teor protéico mais elevado e teor de ferro só suplantado pelas vísceras (Tabela VII). Em relação ao teor de vitaminas, as vísceras são superiores<sup>(9)</sup>.

No aleitamento natural a carne é introduzida no 5º mês, cozida junto com a papa de vegetais (inicialmente somente o caldo e, depois de uma semana, triturada e incorporada à papa, na quantidade de uma colher de sobremesa). Isso porque observa-se que quando a carne é introduzida muito tardiamente, uma

\* A soja, apesar de ser um alimento com proteínas de elevado valor biológico (só superado pela carne), ainda tem pouca aceitação cultural no nosso meio.

\*\* A vagem deve ser encarada, quando comparada às outras leguminosas, como um componente de baixo valor calórico e com proteínas de baixo valor biológico.

proporção razoável de crianças desenvolve anemia ferropriva no segundo semestre de vida, mesmo sendo amamentadas ao seio. Considerando-se que a recomendação de ferro para o lactente no primeiro semestre é de até 15 mg por dia, e o leite materno fornece 3 a 5 mg por litro, com uma absorção de cerca

de 50%, pressupõe-se que gradativamente haja esgotamento das reservas se não houver suplementação adequada<sup>(3,6,7)</sup>. O mesmo procedimento é adotado no aleitamento artificial, sendo a época de introdução o 4º mês, juntamente com os vegetais, visto que a absorção de ferro neste caso gira em torno de 10%.

TABELA VII

VALORES DOS DIVERSOS COMPONENTES DAS CARNES POR 100 GRAMAS DE ALIMENTO COZIDO, SENDO O TEOR CALÓRICO EM CALORIAS, PROTEÍNAS E GORDURAS EM GRAMAS, FERRO EM Mg E ÁGUA EM PORCENTAGEM.

	CAL.	PROT.	GORD.	FERRO	ÁGUA(%)
Carne vaca semi-gorda	244	18.7	18.2	3.2	63.1
Carne vaca magra	113	21.4	2.4	4.0	76.2
Fígado de vaca	134	19.8	3.9	5.1	72.7
Galinha cozida	176	28.0	6.3	1.7	65.7
Vísceras de galinha	157	20.5	7.0	1.7	70.9

Fonte: refs.5 e 6

#### OVO

A introdução da gema de ovo, embora já tenha sido preconizada assim que se inicie a papa de hortaliças, atualmente à vista dos conceitos de imunologia e nutrição, tem sido postergada.

A gema cozida mantém quantidades apreciáveis de vitamina A, D e E e evita o risco de contaminação por salmonelas. É rica em ácidos graxos essenciais e fonte importante de sais de ferro. A época de introdução é aos 6 meses e meio para ambos os tipos de aleitamento, no horário do jantar. Inicia-se com 1/4 de gema e aumenta-se diariamente até dar a gema inteira, passando então a oferecê-la 3 vezes por semana, no máximo.

A composição da clara facilita a absorção de peptídeos e peptonas ainda

não totalmente degradados, o que desencadeia processo alérgico à proteína estranha. A cocção desnatura a proteína, mas apenas parcialmente. Tem ainda na sua composição uma antitripsina que dificulta a digestão. Sendo assim, prefere-se deixá-la para depois do 1º ano<sup>(9)</sup>.

#### CONSIDERAÇÕES FINAIS

A criança que veio até o 6º mês com aleitamento materno exclusivo receberá as papas a partir dessa idade a intervalos de tempo mais curtos (em torno de 15 dias) para, entre outras coisas, diversificar o paladar, receber suplementação nutricional, estimulando assim a mastigação e preparando a criança para a sua transição e adequação sócio-cultural do processo alimentar.



Até o 8º mês de vida, a papa de vegetais deve ser passada na peneira ou triturada no liquidificador. A partir daí, pode ser apenas amassada com um garfo, em pedaços cada vez maiores. A partir dos 9 meses inicia-se a transição para a dieta da casa, misturando a papa preparada para a criança com pequenas porções dos alimentos para os adultos, associando-se vegetais crus sob a forma de saladas. Deve-se, entretanto, procurar manter a proporção entre os vários tipos de alimentos e a

variedade, para evitar a monotonia alimentar. Assim, a partir de 1 ano de idade a criança estará aceitando a dieta dos adultos, podendo compartilhar com eles o horário das refeições à mesma mesa.

#### AGRADECIMENTOS

Nossos agradecimentos a Eleni Ange-  
li Passos pela atenção que nos dispensou e pela cuidadosa datilografia.

MONTEIRO, L. A. G. et alii. Food for the suckling: introduction of beikost. *Medicina, Ribeirão Preto*, 23(3): 209-218, july/sept. 1990.

**ABSTRACT:** The authors introduce and discuss a proposal for infant feeding that has been successfully used for about 35 years at the sector of Puericulture of the Department of Puericulture and Pediatrics, Faculty of Medicine of Ribeirão Preto, São Paulo University.

They also stress the importance of exclusive breastfeeding until the 6th month of life, and describe alternatives to be used when breastfeeding is not possible throughout that period of time.

**UNITERMS:** Infant food - Child care.

#### REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- 1 - BARBIERI, M. A. *Rotina de alimentação do Ambulatório de Puericultura do HCRP* - 1986 (mimeografado).
- 2 - BETTIOL, H.; FREITAS, M. L. S.; PEREIRA, M. J. B.; BARBIERI, M. A.; SILVA, A. A. M. Determinantes sociais do aleitamento materno. *Medicina HCFMRP-USP e CARL*, 21: 43-50, 1988.
- 3 - FOMMON, S. J., FILER JR, L. J., ANDERSON, T. A.; ZIEGLER, E. E. Recommendation for feeding normal infants. *Pediatrics*, 63: 52-6, 1979.
- 4 - FRANCO, G. *Tabela de composição química dos alimentos*. São Paulo, Editora Itambé, 1960
- 5 - LENING, W. T. W & FLORES, M. Food composition table for use in Latin America - Guatemala, INCAP/ICNNA, 1961.
- 6 - MAY, C. D. Food a Allergy. In FOMMON, S. J.: *Infant nutrition* 2th. ed.: Philadelphia, C. V. Mosby, 1974. p 435-58.
- 7 - PIPES. P. L. Minerals and water. In Pipes, P. L.: *Nutricion in infancy and childhood*: 2th. ed., St. Louis, C. V. Mosby, 1981. p. 70-97.

- 8 - ROSENSWEIG, N. S.: Diet and intestinal enzyme adaptation: implications for gastrointestinal disorders. *Am. J. Clin. Nutr.*, 28: 648-55, 1975.
- 9 - WOISKI, J. R.: *Nutrição e dietética em pediatria*, 3ª ed., Rio de Janeiro, Livraria Atheneu, 1988, 274p.

Recebido para publicação em 09/04/90.