

ب چکیده

مقدمه: شیر به عنوان یکی از موارد اصلی هرم غذایی حاوی ترکیبات حمایت کننده در برابر پوسیدگی های دندان از جمله کلسیم و فسفر می باشد، امروزه از نظر میزان چربی دو دسته کم چرب و پر چرب شیرها به بازار عرضه می شوند. بین میزان چربی موجود در شیر و جذب کلسیم نسبت عکس وجود دارد. از آنجا که هنوز مطالعه ای در زمینه پوسیدگی زایی شیر کم چرب و پر چرب انجام نشده بود. از این رو این مطالعه با هدف مقایسه تأثیر شیر پرچرب و کم چرب بر pH پلاک دندانی در دانشجویان دانشکده دندانپزشکی طراحی شد.

روش اجرا: مطالعه حاضر روی ۳۰ نفر از دانشجویان دندانپزشکی با معیارهای ورودی چون سلامت کامل از نظر سیستمیک، فقدان بیماری پریدنتال و پوسیدگی فعال، پس از اخذ رضایت نامه آگاهانه انجام شد. pH پلاک در محل های تعیین شده هر چهار کودرانت در فواصل زمانی صفر، ۲، ۵، ۷، ۱۰، ۱۵، ۲۰، ۳۰، ۴۰، ۵۰ و ۶۰ دقیقه بعد از کاربرد محلول مربوط (شیر کم چرب، شیر پرچرب و ساکارز) با استفاده از یک pH متر و به وسیله تکنیک الکتروود اندازه گیری شد. از آزمون پارامتریک (ANOVA One way و Repeated Measure ANOVA) برای مقایسه میانگین pH پلاک در گروه های مورد مطالعه استفاده شد.

یافته ها: کمترین میانگین pH به ترتیب پس از استفاده شیر پرچرب، ساکارز و شیر کم چرب اندازه گیری شد. تمام مواد مورد بررسی از این نظر دارای اختلاف معنی داری با یکدیگر می باشند. ($P < 0.001$)

نتیجه گیری: هر سه ماده مورد بررسی یعنی شیر کم چرب، شیر پرچرب و ساکارز باعث کاهش pH پلاک دندانی می شوند اما با گذشت زمان، در مصرف کنندگان شیر کم چرب، pH پلاک زودتر از شیر پرچرب به حالت عادی باز می گردد.

کلمات کلیدی: pH، پلاک دندانی، شیر کم چرب، شیر پرچرب