

I DOLCIFICANTI IPOCALORICI NELLA SALUTE DENTALE: INGREDIENTI AMICHEVOLI CON I DENTI

I DOLCIFICANTI IPOCALORICI SONO...



Ingredienti dal sapore dolce



aggiunti in cibi, bibite e dolcificanti da tavolo per sostituire lo zucchero



senza o con pochissime calorie (e senza zuccheri)



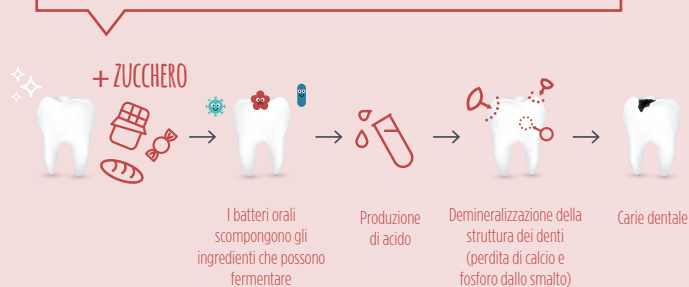
Più del 40% della popolazione globale è soggetta a carie non trattate



Con una cura adeguata, le malattie orali si possono prevenire facilmente!

PERCHÉ I DOLCIFICANTI IPOCALORICI SONO INGREDIENTI CHE AIUTANO LA SALUTE DEI DENTI:

“Un consumo frequente di zucchero contribuisce alla demineralizzazione dei denti.”¹



DIVERSAMENTE DALLLO ZUCCHERO E DA ALTRI INGREDIENTI CHE FERMENTANO DELLA NOSTRA DIETA, I DOLCIFICANTI IPOCALORICI NON VENGONO SCOMPOSTI DAI BATTERI ORALI, PER CUI NON CONTRIBUISCONO ALLA CARIE DENTALE.



“IL CONSUMO DI ALIMENTI/BIBITE CHE CONTENGONO DOLCIFICANTI IPOCALORICI AL POSTO DELLO ZUCCHERO E NELL' AMBITO DI UNA DIETA VARIA ED EQUILIBRATA E DI UNO STILE DI VITA SALUTARE PUÒ AIUTARE A MANTENERE LA MINERALIZZAZIONE DEI DENTI DIMINUENDO I PROCESSI DI DEMINERALIZZAZIONE DEGLI STESSI.”¹



“QUANDO GLI ZUCCHERI VENGONO SOSTITUITI CON SOSTITUTI DELLO ZUCCHERO NON CARIOGENI NEGLI ALIMENTI E NELLE BIBITE, IL RISCHIO DELLA CARIE DENTALE SI RIDUCE.”²

“I SOSTITUTI DELLO ZUCCHERO NON CARIOGENI, QUANDO VENGONO UTILIZZATI IN PRODOTTI QUALI DOLCIUMI, GOMME DA MASTICARE E BIBITE, RIDUCONO IL RISCHIO DI CARIE DENTALE.”²

COSA DIMOSTRA L'EVIDENZA SCIENTIFICA?



I DOLCIFICANTI IPOCALORICI

“SONO NON CARIOGENI, IL CHE SIGNIFICA CHE NON VENGONO FATTI FERMENTARE DAI BATTERI ORALI E NON CAUSANO LA CARIE DENTALE. (...) I DOLCIFICANTI IPOCALORICI HANNO DEI BENEFICI PER I DENTI QUANDO VENGONO UTILIZZATI NEGLI ALIMENTI E NELLE BIBITE, NEL DENTIFRICIO E NEI FARMACI, A CONDIZIONE CHE ANCHE GLI ALTRI INGREDIENTI SIANO NON-CARIOGENI E NON-EROSIVI.”³

Glossario:

Carie dentale: Termine scientifico che indica i denti marci.

Ingredienti fermentabili: Ingredienti che possono essere decomposti dai batteri che vivono nella nostra cavità orale attraverso un processo chiamato fermentazione. Tali ingredienti includono soprattutto carboidrati quali gli zuccheri e l'amido.

Non-cariogeno: Che non promuove lo sviluppo di carie dentale.

Non-erosivo: Che non contribuisce alla perdita dello smalto dentale causata dalla produzione di acido.

Demineralizzazione dei denti: Il processo della perdita di calcio e fosforo dallo smalto dei denti nel corso del tempo.

Smalto dei denti: Il rivestimento duro e protettivo dei denti.

Riferimenti:

1. EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA); Scientific Opinions: on the substantiation of health claims related to the sugar replacers. EFSA Journal 2011;9(4):2076. [25 pp.]. Available online: <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2076> and on the substantiation of health claims related to intense sweeteners. EFSA Journal 2011; 9(6):2229 [12 pp.]. Available online: <https://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2229>
2. FDI Policy Statement. Sugar Substitutes and their Role in Caries prevention. Adopted by the FDI General Assembly, 26th September 2008, Stockholm, Sweden. Published on FDI World Dental Federation (<https://www.fdiworlddental.org>). Accessed February 18, 2019
3. Gibson S et al. Consensus statement on benefits of low-calorie sweeteners. Nutrition Bulletin 2014;39(4):386-389
4. Anderson CA, et al. Sucrose and dental caries: a review of the evidence. Obesity Reviews 2009;10(Suppl 1):41-54.
5. FDI World Dental Federation. The Challenge of Oral Disease – A call for global action. The Oral Health Atlas. 2nd ed. Geneva, 2015. Available online: https://www.fdiworlddental.org/sites/default/files/media/documents/complete_oh_atlas.pdf
6. Gupta P, et al. Role of Sugar and Sugar Substitutes in Dental Caries: A Review. ISRN Dent. 2013;519421

