

## عنوان مقاله:

روشهای نوین در آزادسازی طعم دهنده ها و کاهش فرسودگی دندان در نوشیدنی های غیر الکلی soft drinks

## محل انتشار:

دومین کنفرانس ملی غذای فراسودمند (عملگر) (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

محبوبه السادات رحمن پور - کارشناس علوم و صنایع غذایی گرایش کنترل کیفی و بهداشتی

سیدحامد رحمانپور - کارشناس ارشد شیمی معدنی- دانشگاه علم و صنعت تهران

## خلاصه مقاله:

فرسودگی و خوردگی دندان یک کاهش در سختی بافت دندان توسط یک فرآیند شیمیایی است که معمولاً به صورت کاهش درصدوزنی مورد بررسی قرار می گیرد که در آن باکتریها درگیر نیستند. نوشیدنی های غیر الکلی مانند نوشیدنی های با پایه کربنات نسبت به آبمیوه (که دارای pH پایین و اسیدیته بالا هستند)، دارای پتانسیل خوردگی بیشتری هستند و خوردگی کمتری ایجاد می کنند. با اضافه کردن کلسیم و فسفات میزان pH افزایش می یابد البته pH جدید از pH بحران باید کمتر باشد و همچنین کلسیم و فسفر با هیدروکسی آپاتی (بلور مینای دندان) باند شده و آنرا مقاوم به اسید و pH پایین می کند. غلظت بالای اسیدها آزاد شدن استرها را کاهش می دهد و این به دلیل حضور مقادیر زیاد فرم های از هم جدا شده؛ اسیدهاست. غلظت بالای سوکروز و قنداینورت آزاد شدن 5 ترکیب از 6 ترکیب طعم دهنده در سیستم نمونه ای را افزایش می دهد و زمانیکه پکتین به این سیستم اضافه شود نشان می دهد که ویسکوزیته تأثیری بر آزاد شدن مولکولهای طعم دهنده ندارد. و در نوشابه کولا، کافئین بیش از آنکه به عنوان طعم دهنده عمل کند به عنوان دارویی مؤثر بر سیستم اعصاب مرکزی می باشد.

## کلمات کلیدی:

نوشیدنی غیر الکلی، فرسودگی دندان، طعم دهنده ها

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/161378>

