

XILITOL: UM ADOÇANTE ALIADO CONTRA A CÁRIE

Orientadora: KROTH, Adarly

Pequisadora: BOHNEBERGER, Gabriela

Curso: Odontologia

Área do conhecimento: Área das Ciências da Vida

Com a constante busca por alimentos e substâncias benéficas para a saúde humana, merece destaque, em especial, o Xilitol, um adoçante natural extraído de plantas ricas em celulose, que possui cerca de 40% menos calorias em relação à sacarose e que tem a mesma capacidade adoçante desta. É usado como aditivo alimentício na fabricação de balas, gomas de mascar, chocolates, geleias, entre outros produtos, e possui vantagens para diabéticos por não necessitar de insulina para que ocorra seu metabolismo. O principal benefício do Xilitol está ligado ao seu efeito anticariogênico, por não ser fermentado por bactérias causadoras da cárie dentária, sendo, assim, um aliado da saúde bucal. Neste estudo, objetivou-se analisar três periódicos que avaliaram o efeito anticariogênico do Xilitol. Trata-se de uma revisão bibliográfica de três periódicos entre os anos 2002 e 2014 que relacionavam o uso do Xilitol e seu efeito anticariogênico. Após análise, verificou-se que todos os autores concluíram que a utilização de produtos que contêm Xilitol estimula o aumento da salivagem e, como consequência, promove a remineralização do esmalte dentário, resultando menor formação de cáries. Dessa forma, pode-se concluir que o Xilitol é uma opção de adoçante natural para a indústria alimentícia; em razão do seu alto custo, ainda é pouco utilizado, e quando a indústria o emprega, é encontrado em baixas doses, o que impede a potencialização do seu efeito na prevenção de cáries.

Palavras-chave: Xilitol. Anticariogênico. Adoçante.

adarly.kroth@unoesc.edu.br

gabibohne@hotmail.com