در یک مطالعه بررسی شد؛ تاثیرات استفاده از زغال فعال در آدامس



پژوهشگران در یک مطالعه تاثیر استفاده از زغال فعال را در آدامس بر بهداشت دهان بررسی کردند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی(اگروفودنیوز)، از نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی؛ افزودن مواد گوناگون به ترکیب شیمیایی آدامس‌ها باعث شکل‌گیری کاربردهای جدید و متنوعی برای آن‌ها شده است. پژوهشگران و تولیدکنندگان آدامس‌ها در تلاش‌اند که با اضافه‌کردن مواد مختلف مانند شیرین‌کننده‌های زایلیتول و ترکیباتی نظیر کربنات‌ها، نه تنها از پوسیدگی دندان‌ها جلوگیری کنند، بلکه سعی دارند تا از آدامس‌ها برای ترمیم آسیب‌دیدگی دندان‌ها نیز استفاده کنند. همچنین با به‌کارگیری مواد مختلف مانند کافئین، نیکوتین و … ویژگی‌ها و کاربردهای متنوعی را برای آدامس‌ها ایجاد شده است.

در دهه اخیر استفاده از زغال فعال (کربن فعال) مورد توجه پژوهشگران قرار گرفته است. اولین مطالعات در این زمینه با هدف استفاده از زغال فعال با هدف درمان برخی از بیماری‌های ویروسی در منطقه دهانی بوده است و به تدریج پژوهش‌های مختلفی در این زمینه

انجام گرفت.

با توجه به این موضوع پژوهشگران در یک مطالعه، اثرات استفاده از زغال فعال در آدامس را بررسی کردند و از این آدامس‌ها را از نظر حسی (بافت، خصوصیات فیزیکی و شیمیایی) مورد ارزیابی قرار دادند.

برای انجام این مطالعه از ۳۰ نفر ارزیاب خواسته شد نمونه‌های آدامس حاوی زغال فعال را ارزیابی کنند و به آن‌ها از بسیار ناخوشایند تا بسیار خوشایند، امتیاز دهند.

بررسی‌های این مطالعه نشان داد که اضافه کردن زغال فعال در آدامس‌های مورد مطالعه ماندگاری بیشتر طعم و ترشح بیشتر بزاق را به همراه دارد. ماندگاری بیشتر طعم در آدامس‌های زغالی باعث می‌شود تا پذیرش و تمایل به نگهداری این آدامس‌ها برای داوطلبان افزایش یابد. همچنین مشخص شد که تفاوت ظاهری رنگ آدامس‌ها هیچ‌گونه اولویتی را برای انتخاب ایجاد نکرد.

به گفته پژوهشگران این مطالعه؛ با توان به ماندگاری طعم بیشتر طعم، تمایل بیشتر بر نگهداری آدامس در دهان و افزایش حجم بزاق، می‌توان انتظار داشت استفاده از آدامس‌های زغالی در در طولانی‌مدت تاثیر مثبتی روی جذب مواد و ترکیبات ناخواسته نظیر رنگ، میکروب‌ها و ویروس‌ها در بزاق و حفره دهانی داشته باشد.

در انجام این تحقیق محمد کریمی، علی‌اکبر همتی‌نژاد و الهام یاوری؛ پژوهشگران واحد تحقیق و توسعه شرکت صنایع غذایی ماسترفوده، مشارکت داشتند.

یافته‌های این مطالعه، مرداد ماه سال جاری به صورت مقاله علمی با عنوان «تاثیر آدامس‌های زغالی در کاهش غلظت مواد و ترکیبات ناخواسته: رنگ‌ها، میکروب‌ها و ویروس‌ها در بزاق» در نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی منتشر شده است.

سرویس خبری: صنعت غذا

منبع: نشریه پژوهش و نوآوری در علوم و صنایع غذایی