

食品の齲蝕誘発性の評価に関する研究 (第3報) 被検者間の齲蝕感受性の
違いについて

ノートルダム清心女大家政 宮田義昭

目的 齲蝕予防のための食事指導では、食品はしばしば歯牙に良いものと思ひものに分類される。一方、食品を摂取する側の口腔内状況にも個人差が有ることが知られているが、実際の指導の場で個人差が考慮されるには至っていない。ここでは、より適切な齲蝕予防のために食事指導を個人レベルで行なう手がかりを得る目的で、日常比較的摂取頻度が高いと思われる菓子類について、被検者間の齲蝕感受性の違いについて評価した。

方法 成人女子 (21~22歳) 20名を被検者とし、被検食品20種の摂取前、摂取中、摂取終了直後および摂取終了後3分経過時の計4回、上顎歯牙全体の頬側歯頸部より検体を採取した。これを齲蝕活動性試験液 (M-20) をもとに下野らにより考案された試験液M-0中に投入し、37℃で48時間培養後pHを測定した。被検者の齲蝕感受性は、エナメル質脱灰臨界pH5.4およびM-0の母体であるM-20による齲蝕活動性評価の際に、安全域と危険域の境界点としているpH5.7の主として2つの数値を参考に、被検者ごとに摂取した全被検食品の摂取中および摂取終了直後のpHの \bar{x} とS.D.に基づいて評価した。

結果 それぞれの食品ごとの、摂取中および摂取終了直後のpHには被検者間にかんがりの違いが認められた。また、全被検食品については、被検者は $\bar{x} > \text{pH} 5.7$ のうち $\bar{x} - \text{S.D.} > \text{pH} 5.7$ (A群, 比較的安全), 同じく $\text{pH} 5.7 \geq \bar{x} - \text{S.D.} > \text{pH} 5.4$ (B₁群, 要注意), 同じく $\text{pH} 5.4 \geq \bar{x} - \text{S.D.}$ (B₂群, やや危険), $\text{pH} 5.7 \geq \bar{x} > \text{pH} 5.4$ で $\text{pH} 5.4 > \bar{x} - \text{S.D.}$ (B₃群, 危険) および $\text{pH} 5.4 \geq \bar{x}$ (C群, 非常に危険) の5群に分類された。従って齲蝕感受性は明らかに被検者によって異なり、個人レベルでの食事指導の必要性が示唆された。