

**EFFECTO DE LA INFUSIÓN DE MANZANILLA SOBRE EL PH, CAPACIDAD
BUFFER Y FLUJO SALIVAL. IN VIVO.**

**CAROLINA SOLANGE PEÑA GARRIDO
CIRUJANO DENTISTA**

RESUMEN

INTRODUCCIÓN: La manzanilla, es uno de los ingredientes más populares de los tés de hierbas, a ella se le atribuyen muchas propiedades beneficiosas para la salud principalmente antiinflamatorias, cicatrizantes y antiespasmódicas e incluso ha sido incorporada en enjuagues bucales y pastas dentales. La saliva es un factor determinante de la salud oral que puede desempeñar un papel importante en la prevención de caries. Un apropiado flujo salival es esencial, la tasa de flujo es, sin duda, el parámetro más importante, ya que la actividad o la eficacia cariostática de prácticamente todos los demás parámetros salivales dependen de ella.

OBJETIVO: Determinar el efecto de la infusión de manzanilla sobre el pH, capacidad buffer y flujo salival en sujetos con bajo riesgo cariogénico.

MATERIALES y MÉTODOS: La muestra fue de 37 sujetos sanos con bajo riesgo cariogénico, en ella se determinó el flujo salival (ml/min), se midió pH con un potenciómetro (PL-600Lab PH meter) y capacidad buffer según método de Ericsson para saliva no estimulada de tres muestras de saliva de cada sujeto correspondientes a: saliva basal, post-ingesta de agua y post-ingesta de infusión de manzanilla (Club®, a 50°C y sin endulzantes). Los resultados obtenidos fueron analizados mediante la prueba estadística de Friedman, con software SPSS 15.0.

RESULTADOS: Al comparar las medias de flujo salival basal, post-ingesta de agua y post-ingesta de Manzanilla (0,51 / 0,33 / 0,57 ml/min.) se observa que la Manzanilla y el flujo basal no presentan diferencias significativas, mientras el agua sí descende la tasa de flujo salival. En cuanto al pH de las muestras de saliva basal, post-ingesta de agua y post-ingesta de Manzanilla (7.21 / 7.14 / 7.23) son similares no existiendo diferencias significativas entre ellas. Con respecto a la capacidad buffer, las medias basal, post-ingesta de agua y post-ingesta de Manzanilla (4.93 / 4.19 / 5), se observa que la ingesta de Manzanilla aumenta la capacidad buffer mas no significativamente en relación a la basal, mientras el

agua desciende significativamente la capacidad buffer en comparación a las otras dos muestras.

CONCLUSIÓN: La manzanilla conserva los niveles basales de pH, capacidad buffer y flujo salival.

Palabras clave: pH salival, capacidad buffer, flujo salival, Manzanilla.