

ผลของแคลเซียมและความเป็นกรดของนมต่อการ แตกตัวของฟลูออไรด์

พรศรี ปฏิมานุเกษม วท.บ. (เทคนิคการแพทย์), วท.ม. (ชีวเคมี)¹
ยุทธนา ปัญญาชาม วท.บ., พ.บ., สม., สด. (โภชนาการสาธารณสุข)¹
ชนัญญา เกษประเสริฐ²
พธ. สุระประเสริฐ²

บหคัดย่อ

วัตถุประสงค์ เพื่อเปรียบเทียบการแตกตัวของฟลูออไรด์ที่เติมลงในนมชนิดธรรมดา นมชนิดแคลเซียมสูง และนม เปรี้ยวซึ่งมีความเป็นกรดสูง

วัสดุและวิธีการ สุ่มผลิตภัณฑ์นมที่มีจำหน่ายในกรุงเทพมหานครได้แก่ นมธรรมดา นมแคลเซียมสูง และนมเปรี้ยว จำนวน 10, 5 และ 11 ผลิตภัณฑ์ ตามลำดับ วัดความเป็นกรด-ต่างและปริมาณพ่ลูออไรด์ตั้งต้นในตัวอย่างนม โดยใช้พีเอ็ชอิเล็คโทรดและฟลูออไรด์อิเล็คโทรด แบ่งนมจำนวน 100 มล เติมฟลูออไรด์ 0.5 มก แล้ววัดปริมาณ ฟลูออไรด์และคำนวณร้อยละของปริมาณฟลูออไรด์ใอออนอิสระที่ปล่อยออกมา เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยปริมาณ ฟลูออไรด์และคำเฉลี่ยร้อยละของปริมาณฟลูออไรด์ใอออนอิสระที่ปล่อยออกมาระหว่างนมแต่ละชนิดด้วยการ วิเคราะห์ความแปรปรวนที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95

ผลการศึกษา นมธรรมดา นมแคลเซียมสูง และนมเปรี้ยว มีค่าความเป็นกรด-ต่าง เท่ากับ 6.470 ± 0.086, 6.616 ± 0.125 และ 3.869 ± 0.121 และมีปริมาณฟลูออไรด์ตั้งต้นเท่ากับ 0.108 ± 0.034, 0.157 ± 0.149 และ 0.314 ± 0.140 ส่วนในล้านส่วน ตามลำดับ ภายหลังการเติมฟลูออไรด์ 0.5 มก พบว่านมธรรมดา นมแคลเซียมสูง และ นมเปรี้ยวมีค่าเฉลี่ยร้อยละของปริมาณพ่ลูออไรด์ไอออนอิสระที่ปล่อยออกมา เท่ากับ 21.36 ± 6.67, 13.43 ± 10.94 และ 25.70 ± 12.78 ตามลำดับ การทดสอบทางสถิติ พบว่า นมแคลเซียมสูงมีร้อยละของปริมาณฟลูออไรด์ไอออนอิสระที่ปล่อยออกมาน้อยกว่านมธรรมดาอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ (p<0.05) แต่นมเปรี้ยวมีร้อยละของปริมาณ ฟลูออไรด์ไอออนอิสระที่ปล่อยออกมาไม่แตกต่างจากนมธรรมดาอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

สรุป ผลิตภัณฑ์นมชนิดแคลเชียมสูงมีผลทำให้ฟลูออไรด์ที่เติมลงไปแตกตัวได้น้อยลง ในขณะที่ความเป็นกรดของ นมไม่มีผลต่อการแตกตัวของฟลูออไรด์

(ว ทันต จุฬาฯ 2545;25:211-6)

¹ ภาควิชาชีวเคมี คณะทันตแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

² นิสิตชั้นปีที่ 3 คณะทันตแพทยศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

Effects of calcium and acidity of milk on fluoride dissociation

Pornsri Patimanukaseam (B.sc., (Med. Tech.), M.Sc. (Biochemistry)¹ Yuttana Punya-ngarm (B.Sc., DDS., M.P.H., Ph.D. (Public Health Nutrition)¹ Chanunya Gesprasert² Patou Suraprasert²

Abstract

Objective The purpose of this study was to compare fluoride dissociation after addition to plain milk, high calcium milk, and high acidity fermented milk.

Material and method UHT milk available in Bangkok were randomly collected. They were 10 brands of plain milk, 5 high calcium milk and 11 fermented milk. pH and fluoride concentrations at baseline were measured by pH electrode and fluoride electrode, respectively. After addition of 0.5 mg fluoride to 100 ml milk, the fluoride concentrations were measured and the percentage of free fluoride ion release was calculated. The differences in fluoride content and percentage of fluoride release were analyzed by ANOVA at 95% confidence interval. Result pH of plain milk, high calcium milk and fermented milk were 6.470 ± 0.086 , 6.616 ± 0.125 , and 3.869 ± 0.121 , and the mean fluoride concentrations at baseline were 0.108 ± 0.034 , 0.157 ± 0.149 , and 0.314 ± 0.140 ppm, respectively. After the addition of 0.5 mg fluoride, the percentage of free fluoride ion release from plain milk, high calcium milk and fermented milk were 21.36 ± 6.67 , 13.43 ± 10.94 and 25.70 ± 12.78 respectively. High calcium milk had significantly less percentage of free fluoride ion than plain milk (p<0.05), while fermented milk showed no significant difference.

Conclusion High calcium milk decreased the dissociation of fluoride added while the increase of milk acidity did not significantly affect fluoride dissociation.

(CU Dent J 2002;25:211-6)

Key words: fluoride; milk; calcium; acidity; dissociation

¹ Department of Biochemistry, Faculty of Dentistry, Chulalongkorn University

² 3rd year student, Faculty of Dentistry, Chulalongkorn University