miradent
oral care system

Клинические исследования

Xylitol против кариеса!

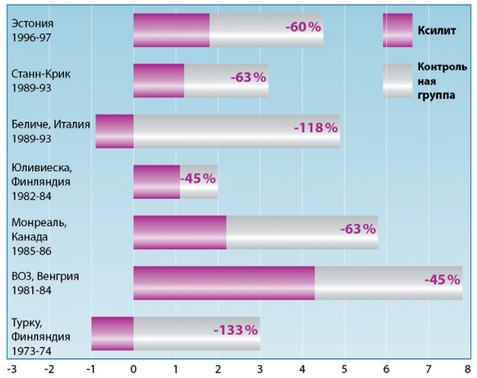
Многочисленные, признанные клинические исследования доказывают, что регулярное употребление Xylitol по сравнению с другими жевательными резинками, но также по сравнению с другими методами профилактики, как чистка зубов и т.д., значительно сокращает риск развития кариеса ($p < 0{,}004$).

При регулярном употреблении ксилита, склонность миклофлоры полости рта к кариесу сокращается многократно.

Исм.: Mäkinen KK, et al. (1989) Caries Res 23, 261-267

Для профилактики кариеса, необходимо принимать продукты с чистым содержанием ксилита 4-5 раз в день. Жевательные резинки, которые наряду с ксилитом содержат другие подсластители, значительно увеличивают необходимую ежедневную дозу, вплоть до жевания упаковками, что-бы организм получил нужное ему количество ксилита.

Исм.: Mäkinen KK, et al. (1995) J Dent Res 74, 1904-1913

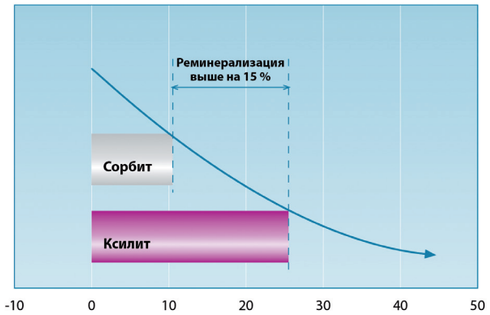


DMFS-Index (= Развитие всего процесса кариеса одного человека): Верхний график показывает сокращение кариеса в % по сравнению с исследованной группой.

Xylitol сокращает налёт!

Количество налёта сокращается и соотношение нерастворимых к растворимым полисахаридам меняется в пользу последних. Налёт становится менее адгезивным и может быть легко удалён при обычной чистке зубов.

Исм.: Cronin M, et al. (1994) J Clin Dent 5, 106-109

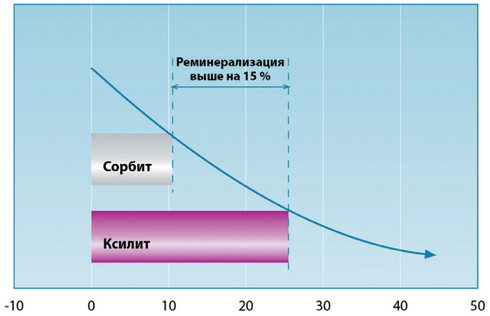


Xylitol реминерализует!

Ксилит способствует ременерализации и усиливает кумулятивное действие фторидов

Реминерализация на начальной стадии развития кариеса, имеет естественный антикариозный эффект. Слюна содержащая кальций, фосфат и фториды, сама по себе оказывает ременирализующее действие на эмаль зубов, но это медленно протекающий процесс. Ксилит так же обладает ременерализующим свойством. Важное доказательство тому было найдено во время проведения клинических исследований Белиза, при которых было выявлено отверждение эмали поражённых кариесом областях в 10 – 27 % случаев.

Исм.: Mäkinen KK, et al. (1995) Int Dent J 45, 93-107



Xylitol предупреждает!

Дополнительные клинические исследования, которые проводились в Финляндии показали, что дети принимающие ксилит, на 30-40 % реже страдают воспалениями среднего уха.

Исм.: Uhari M., et al. (1998) A novel use of Xylitol sugar in preventin acute otitis media. In: Pediatrics, Bd 102, 879-884

Источник:
1 Förster, H.: Tolerance in the human. Adults and children. In: Counsell, J.H., Ed.: Xylitol. Applied Science Publ., London 1978.s

HAGER WERKEN
Hager & Werken GmbH & Co. KG
Ackerstraße 1, 47269 Duisburg, Germany
www.hagerwerken.de

2013061901

Xylitol

100 % натуральный подсластитель

- В виде жевательной резинки для оптимальной защиты от кариеса
- Для сбалансированного питания в виде песка

miradent
oral care system

miradent
oral care system

Резюме

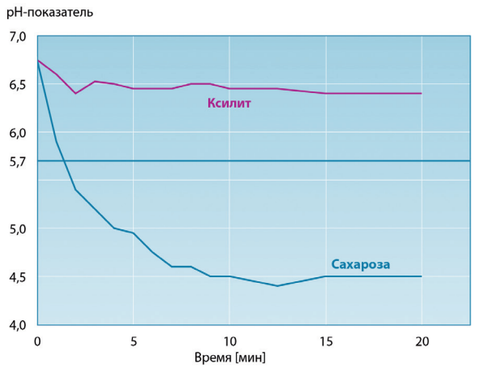
Ксилит это натуральный заменитель сахара (пищевая добавка E967) без побочных эффектов, которыми обладают сахароза и искусственные заменители. Сахарный алкоголь (пентанпентаол), который относится к группе алдитолов, ксилит содержится во многих овощах, фруктах и в некоторых видах деревьев.

Он вырабатывается в небольших количествах в печени человека, как промежуточных продукт, во время расщепления углеводов.
Ксилит укрепляет иммунную систему и оказывает позитивное влияние на зубы.

Физические и химические свойства

Без ферментации

Ксилит обладает антикариозным свойством, так как находящиеся в полости рта карогенные факультативно анаэробные бактерии, не усваивают его. Тем самым сокращается рост бактерий, выделение разрушающих кислот и образование налёта.

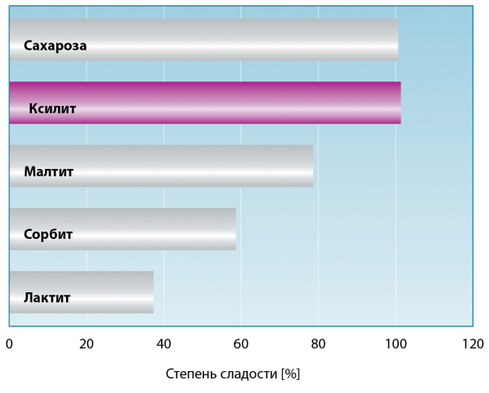


Растворимость

Ксилит растворяется в воде. Благодаря его эндотермическому свойству при попадании в рот, он придаёт ощущение прохлады и свежести.

Степень сладости

Ксилит обладает самой высокой степенью сладости из всего сахарного алкоголя. При средней температуре, ксилит имеет примерно одинаковую степень сладости с сахарозой; при низкой температуре степень сладости выше примерно в 1,2 раза. При смешивании мальтозы и ксилита достигается степень сладости, равная степени сахарозы, если это смесь больше, чем на 50% состоит из ксилита (тест основан на 10% растворе сахарозы).



Уровень сахара в крови

Метаболизм ксилита в человеческом организме имеет самое минимальное влияние на уровень инсулина, поэтому уровень сахара в крови незначительно поднимается.

Химическая устойчивость

Ксилит устойчив к высоким температурам; он пассивно реагирует на кислоты и основания; он не реагирует на аминофенолы и протеины.

Низкая калорийность

Калорийность ксилита 12,4 ккал/г на 40% ниже, чем калорийность обычного сахара.

Применение

Ксилит обладает подобным сахарозе вкусом, тем самым он может быть использован во всех продуктах питания и напитках. Из-за его антикариозного свойства он в основном применяется в жевательных резинках, конфетах, выпечки и шоколаде.

Благодаря его охлаждающему и увлажняющему свойству, его используют в зубных пастах, ополаскивателях и пр.

miradent
oral care system

Побочные эффекты и хранение

Ксилит это молекула, которая пассивно и неполноценно усваивается в тонком кишечнике. При постоянном употреблении может повыситься норма ресорбции через ферментную индукцию в тонком кишечнике. Может возникнуть легкая диарея при употреблении больше чем 0,5 г ксилита на килограмм веса тела, тем не менее, после адаптации организма она проходит. В клинических исследованиях без осложнений принималась ежедневно доза в 200 г ксилита[1]. В больших количествах ксилит имеет слабительный эффект.
Открытая упаковка должна храниться в сухом месте, из-за свойства впитывать влагу.

Xylitol жевательная резинка

Жевательная резинка со 100 % ксилитом
- Сокращает кариес
- Предотвращет налёт
- Реминерализует эмаль
- От сухости во рту
- Содержит глицерин из растительного сырья
- 6 вкусов

В баночке 30 штук/30 г, возможна другая фассовка

Xylitol песок

100 % натуральный ксилит для ежедневного применения
- Для подслащивания холодных и горячих напитков, фруктов, мюсли и т.д.
- Идеально для сбалансированного питания
- На 40 % меньше калорий, чем в сахарозе

350 г в повторно закрываемой упаковке, или порции по 4 г (соответствует 1 чайной ложке) по 100 пакетиков в коробке.

Пищевая ценность

Ед.про	100 г	4 г
Энергетическая ценность	236 ккал	9 ккал
Белок	0	0
Углеводы	99 г	4г
из них сахар	0	0
Крахмал	0	0
Жиры	0	0
Пещевые волокна	0	0
Натрий	0	0

Преимущества:

- **Натуральный продукт, без глютена**
- **Такая же спетень сладости, как у сахарозы**
- **Меньше калорий, чем в сахарозе**
- **Подходит для диабетиков***
- **Без ГМО**

* в рамках диетической программы