

ANÁLISE DA PERCEPÇÃO GUSTATÓRIA DE ÓLEOS ESSENCIAIS COM E SEM ÁLCOOL: UM ENSAIO CLÍNICO RANDOMIZADO E CRUZADO

M. Grunevald¹, C.K. Rosing²

¹ Graduando, Odontologia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul

² Orientador, Departamento de Odontologia Conservadora da Universidade Federal do Rio Grande do Sul

INTRODUÇÃO E OBJETIVO

O álcool presente em alguns colutórios é responsável por um sabor forte, muitas vezes desagradável para os pacientes. O objetivo desse estudo foi avaliar o impacto do álcool na percepção gustatória de colutórios com óleos essenciais

METODOLOGIA

Esse estudo foi desenvolvido como um ensaio clínico randomizado duplo-cego cruzado. Foram selecionados 20 participantes de 18 – 35 anos.

Critérios de eleição: idade de 18 - 40 anos; presença de no mínimo 24 dentes em boca; não tabagista.

Critérios de exclusão: presença ou história de periodontite; gestante; lactante; usuário de próteses do tipo ponte fixa, prótese removível, dispositivos ortodônticos; etilista ou abstinência de álcool; uso de antibiótico sistêmico nos três meses prévios ao estudo.

Todos os participantes utilizaram todas as substâncias testadas, com um período de washout de pelo menos 7 dias entre os testes. As soluções utilizadas foram:

Grupo OE+: Óleos essenciais em solução alcoólica (Listerine, Johnson & Johnsons).

Grupo OE-: Óleos essenciais em solução aquosa (Listerine Zero, Johnson & Johnsons).

Grupo controle: Soro fisiológico com essência de menta.

Cada participante realizou, por um minuto, um bochecho - determinado randomicamente- com a solução pré-determinada, contendo 15 ml.

Imediatamente após dispensar a solução, o participante recebia uma Escala Visual Analógica (EVA), onde deveria assinalar um ponto sobre uma linha de 10cm, sendo à esquerda o ponto inicial zero como pior gosto possível e à direita o ponto final 10 como melhor gosto possível.

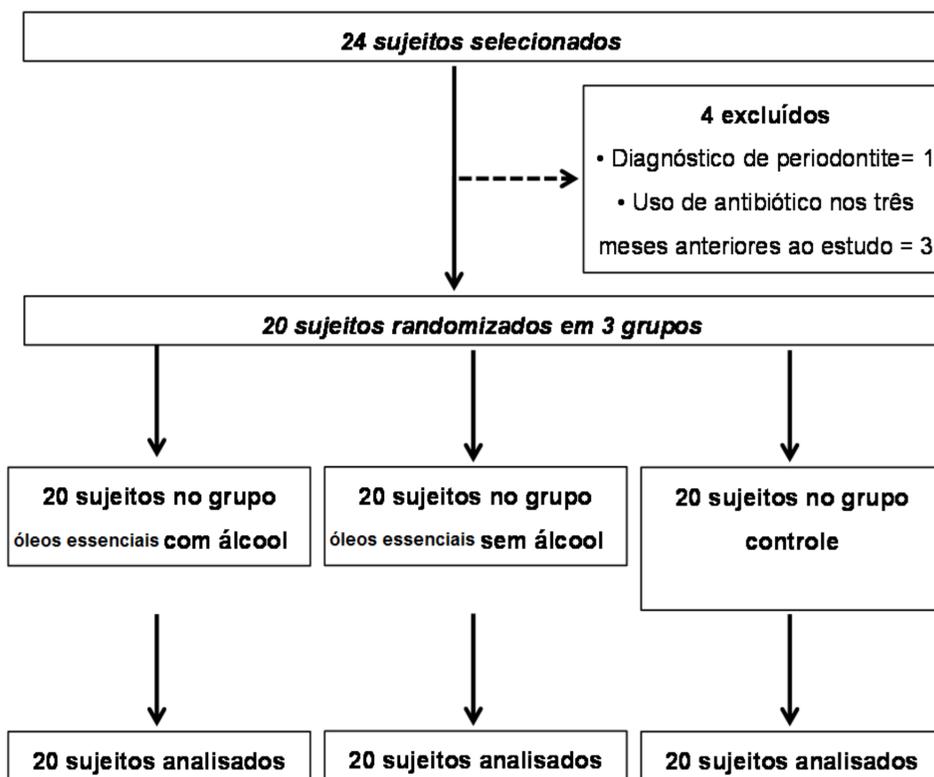


Figure 1: Fluxograma do estudo.

RESULTADOS

Variável	Controle	Óleos essenciais com álcool	Óleos essenciais sem álcool	Comparação	
Mediana (Min/Max)	1.6 (0.0 – 8.4)	2.7 (0.1 – 10.0)	7.55 (0.5 – 9.9)	entre OE+ e controle	0.287
Média±SD	2.81±2.72	3.55±2.95	6.90±2.25	entre OE- e controle	<0.0001
Sem distribuição normal Teste de Friedman - p<0.0001				entre OE+ e OE-	0.001

Tabelas - Avaliação da percepção gustativa (mediana de escala visual analógica) após um único bochecho com óleos essenciais com álcool, sem álcool e substância controle.

Houve diferença estatisticamente significativa na percepção gustativa entre as soluções. A solução controle foi avaliada com o pior sabor (mediana 1.6), ficando a solução contendo OE com álcool em posição intermediária (mediana 2.7) e os OE sem álcool com o sabor mais agradável (mediana 7.75). O grupo OE com álcool, em comparação ao grupo controle, não apresentou resultado estatisticamente significativo (p = 0.287), enquanto o grupo OE sem álcool em comparação ao grupo controle apresentou (p <0.0001). Quando comparados os grupos OE com álcool e OE sem álcool, o foi encontrado valor estatisticamente significativo (p = 0.001).

CONCLUSÃO

O bochecho contendo óleos essenciais sem a presença do álcool foi notoriamente mais bem avaliado quanto ao sabor quando comparado ao bochecho com álcool.