

بررسی تاثیر مصرف ماست پروبیوتیک بر استرپتوکوک موتانس و لاکتوباسیل بزاق

سیمین لسان^۱، محمد رهبر^۲، ناصر ولایی^۳، صبا عباسی وردوق^۴، مریم عباسی وردوق^۵

^۱ گروه آموزشی بیماری‌های دهان و تشخیص، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد دندانپزشکی تهران

^۲ گروه آموزشی میکروبیولوژی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد دندانپزشکی تهران

^۳ عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات تالاسمی دانشگاه علوم پزشکی مازندران

^۴ دندانپزشک

^۵ عضو هیئت علمی دانشکده دندانپزشکی، پردیس بین الملل تهران

چکیده

سابقه و هدف: پوسیدگی‌های دندان بخش اعظمی از مشکلات بالینی است. باکتری درمانی، یک راه درمانی جایگزینی میکروارگانسیم‌ها می‌باشد. یکی از روش‌های باکتری درمانی استفاده از باکتری‌های پروبیوتیک هست. این مطالعه با هدف بررسی اثر کوتاه مدت مصرف ماست پروبیوتیک بر میزان استرپتوکوک موتانس و لاکتوباسیل بزاق در بالغین انجام شد.

روش بررسی: این مطالعه به روش کارآزمایی بالینی تصادفی شده دو سو کور متقاطع روی ۳۲ نفر دارای استرپتوکوک موتانس و ۲۸ نفر دارای لاکتوباسیل انجام گرفت. برای هر میکروارگانسیم نمونه‌ها به طور تصادفی به ۲ گروه تقسیم شدند. گروه شاهد، ماست معمولی و گروه مورد، از ماست پروبیوتیک حاوی لاکتوباسیلوس اسیدوفیلوس و بیفیدوباکتريا استفاده کردند. از هر نفر حداقل ۰/۷ ml بزاق غیر تحریکی، ۱ روز قبل و بعد از مداخله جمع‌آوری شد. از Mitis Salivarius Agar محیط انتخابی استرپتوکوک موتانس و از محیط MRS جهت بررسی کلونی لاکتوباسیل استفاده شد. جای گروه‌ها بعد از آزمایش ۳ هفته‌ای با یک دوره wash out ۲ هفته‌ای با یکدیگر عوض شد. تغییرات میکروارگانسیم‌ها با آزمون آماری ویلکاکسون و مقایسه دو به دو با کای دو مورد بررسی قرار گرفتند.

یافته‌ها: در گروه مصرف کننده ماست پروبیوتیک استرپتوکوک موتانس کاهش پیدا کرد، ولی معنی‌دار نبود ($P < 0/07$) و لاکتوباسیل در گروه مصرف کننده ماست پروبیوتیک به طور معنی‌داری کاهش یافت ($P < 0/01$).

نتیجه‌گیری: به نظر می‌رسد که مصرف کوتاه مدت ماست پروبیوتیک باعث تغییر استرپتوکوک موتانس نمی‌شود، ولی لاکتوباسیل بزاق را کاهش می‌دهد.

واژگان کلیدی: ماست پروبیوتیک، استرپتوکوک موتانس، لاکتوباسیل.

مقدمه

دندان استرپتوکوک موتانس و لاکتوباسیل‌ها می‌باشند (۲،۳). استراتژی‌های مهم جهت پیشگیری از پوسیدگی به مواد کربوهیدرات و میکروارگانسیم‌ها معطوف می‌گردد و حذف میکروارگانسیم‌های مرتبط با پوسیدگی از محیط دهان نه تنها سخت بلکه غیر معقول به نظر می‌رسد، از این رو راه‌های جایگزین که روی اکولوژی محیط دهان موثر باشند مورد بررسی قرار گرفته‌اند (۴). باکتری درمانی، یک راه درمانی

پوسیدگی شایع‌ترین بیماری مزمن دوران بلوغ محسوب می‌گردد که برنامه غذایی، میکروفلورای بزاق و پاسخ میزبان در ایجاد آن نقش دارد (۱). باکتری‌های مرتبط با پوسیدگی

آدرس نویسنده مسئول: تهران، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد دندانپزشکی تهران، گروه آموزشی بیماری‌های

دهان و تشخیص، دکتر سیمین لسان

تاریخ دریافت مقاله: ۱۳۹۲/۶/۴

تاریخ پذیرش مقاله: ۱۳۹۲/۸/۳

به نمونه ها گفته می‌شد پس از خوردن ماست حدود ۱ ساعت از خوردن، آشامیدن و انجام هر گونه اعمال بهداشتی دهان خودداری کنند. سپس نمونه‌گیری از همه نمونه‌ها، قبل از صبحانه و ناشتا انجام می‌شد و از داوطلب درخواست می‌گردید که حداقل ۰/۷ میلی لیتر بزاق خود را بدون هیچ تحریکی در یک ظرف استریل بریزد. نمونه مذکور بلافاصله (ظرف ۲ ساعت) جهت انجام آزمایشات میکروبی به آزمایشگاه میکروبیولوژی تحویل داده می‌شدند و کشت میکروبی آنها در همان روز انجام می‌گرفت.

پس از کشت میکروب‌ها در محیط کشت، تعداد Colony Forming Unit در میلی لیتر تعیین می‌شد (۲۸) و در فرم اطلاعاتی شماره ۱ (Base line) ثبت می‌گردیدند. سپس بیماران به صورت تصادفی ساده به دو گروه مورد و شاهد تقسیم می‌شدند.

گروه مورد: از افراد گروه مورد خواسته می‌شد برای مدت ۳ هفته، ۲۰۰ گرم ماست پروبیوتیک بعد از شام استفاده نمایند، حداقل ۱ ساعت بعد از مصرف ماست مسواک زنند و در طول این ۱ ساعت از چای، Snack و مواد مشابه استفاده نکنند.

گروه شاهد: از افراد این گروه خواسته می‌شد برای مدت ۳ هفته، ۲۰۰ گرم ماست معمولی بعد از شام استفاده نمایند، حداقل ۱ ساعت بعد از مصرف ماست مسواک زنند و در طول این ۱ ساعت از چای، Snack و مواد مشابه استفاده نکنند.

گروه ۱	A	B	کد A: ماست پروبیوتیک
گروه ۲	B	A	کد B: ماست معمولی

از داوطلبان کلیه گروه‌ها خواسته می‌شد، رژیم غذایی نرمال خود را حفظ کنند. ۲ بار در روز مسواک بزنند و ترکیبات حاوی زایلیتول و پروبیوتیک مصرف نکنند.

لازم به ذکر است داوطلبان، فرد مجری طرح و مسئولین آزمایشگاه هیچ یک از نوع ماست مصرفی اطلاع نداشتند و ماست‌ها در ظرف دیگری ریخته می‌شدند. آزمایش به صورت دو سو کور (Double blind) انجام گردید.

کد نمونه، نام و نام خانوادگی فرد و کد ماست مصرفی هم بر روی آنها نوشته می‌شدند. سپس در اختیار دو گروه مورد و شاهد قرار می‌گرفتند.

ماست پروبیوتیک و ماست معمولی هر دو از ۱ کارخانه تهیه می‌شدند و دارای میزان چربی یکسان بودند و تنها تفاوت آنها در پروبیوتیک اضافه شده در ماست حاوی پروبیوتیک بود.

آلترناتیو است که باعث رقابت جهت جایگزینی میکروارگانیسم‌ها می‌شود. یکی از معمول‌ترین روش‌های باکتری درمانی در کلینیک استفاده از باکتری‌های پروبیوتیک می‌باشد. طبق تعریف WHO، پروبیوتیک مکمل غذایی حاوی باکتری زنده است که با ایجاد بالانس گوارشی برای مصرف کننده مزایای زیادی دارد (۴-۷).

باکتری‌های بی‌ضرر در محصولات غذایی تخمیر شده پس از مصرف با باکتری پاتوژن رقابت کرده و مانع ادامه حیات آنها می‌شوند. باکتری‌های پروبیوتیک از چندین راه اثر می‌کنند: مانع چسبندگی سلول و تهاجم باکتری‌های پاتوژن می‌شوند، جهت تامین مواد مورد نیاز و چسبندگی به محیط با باکتری‌های پاتوژن رقابت می‌کنند، ممکن است باعث از بین رفتن سموم گردند و یا مواد ضد میکروبی تولید کنند، همچنین در تنظیم سیستم ایمنی سیستمیک و موضعی موثرند (۶،۸). تاکنون تحقیقات بسیاری بر روی تاثیر ماست پروبیوتیک بر روی استرپتوکوک موتانس در کودکان انجام شده است، ولی اطلاعات کاملی در مورد تاثیر مصرف آنها بر استرپتوکوک موتانس و لاکتوباسیل بزاق در بالغین وجود ندارد. Caglar E در سال ۲۰۰۸ نشان داد که استفاده روزانه کوتاه مدت از قرص‌های پروبیوتیک می‌تواند باعث کاهش میزان استرپتوکوک موتانس می‌گردد (۹). در حالی که در تحقیق Ahola A.J در سال ۲۰۰۲ مشاهده شد که پنیر حاوی پروبیوتیک نمی‌تواند میزان استرپتوکوک موتانس و لاکتوباسیل را به طور معنی‌داری کاهش دهد (۱۰). به دلیل تناقض در نتایج حاصله و کاستی‌های تحقیقاتی قبلی، این پژوهش به منظور بررسی تاثیر مصرف کوتاه مدت ماست پروبیوتیک و گروه شاهد آن بر تعداد استرپتوکوک موتانس و لاکتوباسیل بزاق بالغین در سال ۱۳۹۰ انجام گرفت.

مواد و روشها

این مطالعه به صورت کارآزمایی بالینی تصادفی شده دو سو کور متقاطع (Double Blind Randomized Cross over Clinical trial) انجام شد. هدف از مطالعه برای نمونه‌ها توضیح داده شد و جهت انتخاب افراد واجد شرایط فرم شماره ۱ که شامل مشخصات پزشکی، دندانپزشکی و ضوابط ورود به مطالعه است، با پرسش و معاینه افراد تکمیل شد. پس از انتخاب افراد واجد شرایط، میزان استرپتوکوک موتانس و لاکتوباسیل موجود در بزاق با استفاده از روش‌های کشت آزمایشگاهی و شمارش تعداد کلونی اندازه‌گیری شد.

MRS جهت بررسی کلونی ناشی از لاکتوباسیل استفاده می‌شد. بزاق در محیط‌های فوق به وسیله ۱ حلقه سیمی به صورت خطی کشت داده می‌شد. تشخیص نهایی کلونی‌ها توسط متخصص میکروبیولوژی از طریق رنگ آمیزی گرم روی لام تهیه شده و محیط‌ها افتراق داده می‌شدند (۱۸، ۲۳، ۲۸). لازم به ذکر است باتوجه به cross over بودن طراحی تحقیق، تعداد نمونه‌های مورد کشت در کل ۱۲۸ عدد برای استرپتوکوک موتانس و ۱۱۲ عدد برای لاکتوباسیل بود. تغییرات تعداد استرپتوکوک موتانس از نظر کمی قبل و بعد از مصرف هر ماست با آزمون ویلکاکسون (Wilcoxon) و بین دو گروه با آزمون من-ویتنی U مورد قضاوت قرار گرفت و از نظر کیفی با آزمون کای‌دو مورد قضاوت قرار گرفت. $P < 0/05$ به عنوان اختلاف معنی‌دار تلقی شد.

یافته‌ها

تحقیق بر روی تعداد ۴۰ نفر به صورت Cross over انجام گرفت. افراد مورد بررسی ۲۰ درصد مرد، ۸۰ درصد زن در سنین $10/2 \pm 29/8$ بودند که حداقل سن نمونه‌ها ۲۳ سال و حداکثر ۵۵ سال بود. از بین آنها ۳۲ نفر دارای استرپتوکوک موتانس و ۲۸ نفر دارای لاکتوباسیل بودند و هیچ کدام فلورااید تراپی، آنتی بیوتیک و آدامس زایلیتول دار مصرف نکرده بودند و مابقی از مطالعه حذف شدند.

میزان استرپتوکوک موتانس قبل و بعد از مصرف ماست بر حسب نوع ماست مصرفی به تفکیک گروه‌های مورد مطالعه در جدول ۱ ارائه شده است که نشان می‌دهد در گروه ماست معمولی با مصرف ماست از نظر کمی حدود ۵ درصد افزایش یافت و آزمون Wilcoxon نشان داد این اختلاف به لحاظ آماری معنی‌دار نبود ($P < 0/5$) و در گروه مورد نیز میزان اولیه ۱/۶ درصد کاهش یافت و این اختلاف نیز به لحاظ آماری معنی‌دار نبود ($P < 0/6$). از نظر کیفی مواردی که تغییر نکرده بودند از نمونه‌ها خارج شدند و در گروه ماست معمولی ۵۰ درصد کاهش یافته و در گروه ماست پروبیوتیک ۵۵ درصد کاهش یافت. این اختلاف کیفی تغییرات استرپتوکوک موتانس با استفاده از آزمون کای‌دو معنی‌دار نبود ($P < 0/7$). کمیت و کیفیت لاکتوباسیل بر حسب نوع ماست در جدول ۲ ارائه شده است که نشان می‌دهد تعداد لاکتوباسیل در گروه ماست معمولی از ۱۵/۹ به ۲۶/۷ افزایش یافت و آزمون Wilcoxon نشان داد این افزایش به لحاظ آماری معنی‌دار است ($P < 0/05$). در گروه ماست پروبیوتیک از ۲۴/۴ به ۵/۵ کاهش یافت که تاثیر آن از لحاظ آماری معنی‌دار

ماست مورد مطالعه در این تحقیق، ماست دامداران کم چرب و ماست حاوی پروبیوتیک دامداران بود. هر دو ماست دارای درصد مشابه چربی به میزان ۱/۵٪ در گرم بودند. پروبیوتیک موجود در ماست لاکتوباسیلوس - اسیدوفیلوس و بیفیدوباکتریوم لاکتیس است که غلظت آن طبق گزارش فنی کارخانه 10^6 cfu در هر گرم بود.

با توجه به مطالعات قبلی، میزان مصرف ماست روزانه ۲۰۰ گرم در نظر گرفته شد (۲۰). به یک گروه از نمونه‌ها برای ۳ هفته روزانه ۲۰۰ gr ماست پروبیوتیک (حاوی میکروارگانسیم-های بیفیدوباکتریوم و لاکتوباسیل اسیدوفیلوس) و به گروه دیگر به مدت ۳ هفته روزانه ۲۰۰ gr ماست معمولی داده شد و بعد از گذشت ۲ هفته دوره Wash out نمونه‌های گروه اول همان مقدار ماست معمولی و نمونه‌های گروه دیگر همان مقدار ماست پروبیوتیک دریافت می‌کردند. بعد از یک دوره ۱ هفته‌ای run in، در ابتدای دوره ۳ هفته‌ای مداخله از افراد مورد مطالعه نمونه بزاق گرفته می‌شد تا تعداد کلونی‌ها بررسی شوند و سپس نمونه‌ها ۳ هفته از ماست مربوطه ۲۰۰ گرم بعد از شام مصرف می‌نمودند و پس از آن افراد وارد دوره ۲ هفته‌ای wash_out می‌شدند و بعد از طی این ۲ هفته مراجعه کرده و فرم اطلاعاتی شماره ۲ (بعد از wash_out) توسط مجری طرح برای آنها تکمیل می‌شد، سپس مجدداً قبل و بعد از دوره ۳ هفته‌ای مداخله از نمونه‌ها نمونه بزاق گرفته می‌شد و میزان استرپتوکوک موتانس و لاکتوباسیل بزاق ثبت می‌گردید. به دلیل cross over بودن تحقیق، جای گروه‌های مذکور در طی ۲ مرحله آزمایش ۳ هفته‌ای با دوره wash-out، ۲ هفته‌ای بین آنها با یکدیگر عوض می‌شد. فرم اطلاعاتی شماره ۲ همچنین مشتمل بر ضوابط خروج از مطالعه بود و افرادی که در مدت تحقیق دچار بیماری شده یا داروی خاصی مصرف کرده بودند یا به هر دلیل دستورات مصرف را رعایت نکرده بودند، از مطالعه حذف می‌شدند.

مراحل تحقیق در آزمایشگاه میکروبیولوژی دانشکده پزشکی شهید بهشتی تحت نظارت استاد مشاور میکروبیولوژی انجام می‌شد.

از هر فرد مورد مطالعه در هر گروه، حداقل ۰/۷ ml بزاق غیرتحریکی به روش spitting در ۱ روز قبل از مداخله و ۱ روز بعد از اتمام مداخله در ظرف استریل جمع‌آوری می‌گردید. نمونه‌های گرفته شده از روش دقت‌های متوالی (serial dilution) جهت تعیین cfu/ml استرپتوکوک موتانس و لاکتوباسیل استفاده می‌شدند. بعد از غنی‌سازی محیط‌های Mitis Salivarius Agar محیط انتخابی استرپتوکوک موتانس و

جدول ۱. توزیع افراد مورد بررسی بر حسب کمیت و کیفیت استرپتوکوک موتانس به تفکیک نوع ماست مصرفی

نوع ماست مصرفی		کیفی		کمی		
		افزایش یافته	کاهش یافته	P value	ثانویه	اولیه
ماست معمولی (n=۳۲)		۱۵ (۵۰)	۱۵ (۵۰)	< ۰/۵	۴۲/۱ ± ۲۹/۶	۴۰ ± ۲۹/۴
ماست پروبیوتیک (n=۳۲)		۱۳ (۴۵)	۱۶ (۵۵)	< ۰/۶	۴۴ ± ۳۸/۲	۴۴/۷ ± ۲۷/۱
نتیجه آزمون بین گروه ها		P < ۰/۷			P < ۰/۶	P < ۰/۵

جدول ۲. توزیع افراد مورد بررسی بر حسب کمیت و کیفیت تغییرات لاکتوباسیل به تفکیک نوع ماست مصرفی

نوع ماست مصرفی		کیفی		کمی		
		افزایش یافته	کاهش یافته	P value	ثانویه	اولیه
ماست معمولی (n=۲۸)		۱۵ (۵۷/۷)	۱۱ (۴۲/۳)	< ۰/۰۵	۲۶/۷ ± ۲۷/۴	۱۵/۹ ± ۱۷/۱
ماست پروبیوتیک (n=۲۸)		۵ (۲۰)	۲۰ (۸۰)	< ۰/۰۰۱	۵/۵ ± ۱۲/۷	۲۴/۴ ± ۳۱/۳
نتیجه آزمون بین گروه ها		P < ۰/۰۱			P < ۰/۰۱	P < ۰/۴

توجه به سلامت کامل دندان‌های انتخاب شده بودند و روزانه با خمیردندان فلوراید دار مسواک می‌زدند که هر یک از این عوامل بر نتیجه مطالعه تأثیرگذار است (۲۲). در بقیه مطالعات گروه مورد و شاهد متفاوت بودند. در مطالعه Caglar (2008) افرادی که میزان استرپتوکوک موتانس آنها صفر نیز در تحقیق لحاظ شده بودند (۲۱). مطالعه Coglar (2008) اثر قرص‌های حاوی پروبیوتیک را در گروهی بررسی کرده بود که میزان استرپتوکوک موتانس همه آنها در ابتدای مطالعه بالا بود (۹)، ولی در این مطالعه میزان استرپتوکوک موتانس نمونه‌های مورد بررسی متفاوت بود. در مطالعه Nase (2001) اثر شیر حاوی پروبیوتیک در کودکان پیش دبستانی با مدت مداخله ۷ ماه انجام شده بود که از نظر گروه سنی و مدت زمان مداخله متفاوت بودند (۲۰).

با توجه به اینکه انواع متفاوت باکتری‌های پروبیوتیک اثرات مختلفی دارند، یکی از مهم‌ترین تفاوت‌های این مطالعه با مطالعات قبلی نوع پروبیوتیک مورد بررسی است. نوع پروبیوتیک موجود در مطالعات Caglar، Ahola، و Nase پروبیوتیک مورد ارزیابی لاکتوباسیل رامنوز بود. مطالعه Nikawa H اثر مهارکننده لاکتوباسیل reuteri را روی رشد استرپتوکوک موتانس نشان داد (۲۷). در مطالعه Montalto پروبیوتیک مورد بررسی ترکیبی از انواع مختلف لاکتوباسیل شامل ۲۰ درصد لاکتوباسیل اسیدوفیلوس، ۱۸ درصد لاکتوباسیل ترنوفیلوس، ۱۲ درصد لاکتوباسیل رامنوز، ۱۲ درصد لاکتوباسیل بولگاریس و ۱۰ درصد لاکتوباسیل کازین بود (۲۲). در حالی که پروبیوتیک موجود در ماست پروبیوتیک استفاده شده در تحقیق حاضر ترکیب Bifidobacteria و لاکتوباسیل اسیدوفیلوس بود.

بود (P < ۰/۰۰۱). میزان اولیه لاکتوباسیل در دو گروه مشابه بود و پس از مصرف اختلاف آنها معنی‌دار بود (P < ۰/۰۱) و نیز تغییرات لاکتوباسیل در دو گروه معنی‌دار بود (P < ۰/۰۱). از نظر کیفی مواردی که لاکتوباسیل تغییر نکرده بود، از دو گروه حذف شدند. میزان لاکتوباسیل در گروه ماست معمولی ۴۲/۳ درصد کاهش و در گروه ماست پروبیوتیک ۸۰ درصد کاهش یافت و این تغییرات با استفاده از آزمون کای دو معنی‌دار بود (P < ۰/۰۱).

بحث

تحقیق نشان داد که مصرف کوتاه مدت ماست پروبیوتیک بعد از ۳ هفته در میزان استرپتوکوک موتانس تغییری ایجاد نکرد، ولی میزان لاکتوباسیل در گروه ماست معمولی افزایش یافت و در گروه ماست پروبیوتیک از نظر کمی و کیفی کاهش یافت. از این نظر با نتایج مطالعات Ahola (2002) (۱۰) و Montalto (2004) (۱۹) و Chung (2011) (۲۶) همسو می‌باشد ولی در مطالعات Nase (2001) (۲۰)، Caglar (2007) (۴)، Caglar (2008) (۹)، Caglar (2008) (۲۱) و Cildir (2009) (۲۲) و Sudhir (2013) (۲۳) میزان استرپتوکوک موتانس بعد از مصرف ترکیبات حاوی پروبیوتیک کاهش یافته بود. این تفاوت ناشی از تفاوت در طراحی مطالعه، سن افراد مورد بررسی، زمان مصرف ترکیبات حاوی پروبیوتیک، محیط کشت و مهم‌تر از همه نوع پروبیوتیک مورد بررسی با توجه به اثر Strain-specific پروبیوتیک‌ها می‌باشد. از این مطالعات تنها مطالعه Cildir (2009) (۲۲) به صورت Cross over انجام شده است. در این مطالعه، نمونه‌ها با اپلاینس‌های ارتودنسی با

دیگری از جمله نان، شیرینی، آب میوه، آدامس، پاستیل و... به کمک باکتری‌های پروبیوتیک غنی شده‌اند (۸). محصولات لبنی که با پروبیوتیک غنی شده‌اند در یک روند تجویز خوراکی به آسانی با رژیم غذایی لبنی سازگار می‌شوند (۸). انواع متفاوتی از محصولات دارویی حاوی باکتری‌های پروبیوتیک از جمله قرص، قطره و دهانشویه وجود دارند. اما زمان زیادی از به راه افتادن چرخه تولید محصولات پروبیوتیکی در کشور ما نمی‌گذرد و تنها فرآورده‌های حاوی پروبیوتیک موجود در ایران در حال حاضر پنیر، ماست، دوغ و ماکارونی هستند.

باکتری‌های لاکتیک اسید، قادر به تولید مواد آنتی میکروبیال گوناگونی مانند اسیدهای ارگانیک، پراکسید هیدروژن، اکسید کربن، دی استیل، مواد آنتی‌باکتریال با وزن مولکولی پایین، باکتریوسین و مهارکننده‌های چسبندگی هستند (۸).

کلونیزاسیون *Lactobacillus rhamnosus* GG در دهان موقتی است و به تدریج کاهش می‌یابد (۱۶). این لاکتوباسیل نقش محافظ در ایجاد پوسیدگی‌های دندان دارد که شاید رشد میکروارگانیسم‌های پوسیدگی‌زا مانند استرپتوکوک موتانس و استرپتوکوک *Sobrinus* را مهار می‌کند و سایر لاکتوباسیل‌ها مانند *L. Fermentum* و *L. Salivarius* اثر مهاری بر رشد استرپتوکوک موتانس دارند، به عبارت دیگر لاکتوباسیل با یک اثر مهاری بر باکتری‌های دیگر می‌تواند یک راه در پیشگیری طولانی مدت پوسیدگی باشد (۱۹).

در این جا، تغییرات آماری معنی‌داری در میزان لاکتوباسیل در بین گروه پروبیوتیک و کنترل مشاهده شد. میزان لاکتوباسیل بعد از مصرف کوتاه مدت ماست معمولی در ۱۱ نمونه (۴۲/۳ درصد) کاهش یافت، حال آن که بعد از مصرف ماست پروبیوتیک در ۲۰ نمونه (۸۰ درصد) کاهش یافته است ($P < 0.01$). در مطالعه Cildir (2009) که مشابه تحقیق حاضر به صورت Cross over انجام گرفته بود، میزان لاکتوباسیل قبل و بعد از مصرف ماست پروبیوتیک کمی کاهش یافته بود (۲۲) که نتیجه این تحقیق را تایید می‌کند و در مطالعه Nase (2001) نیز میزان لاکتوباسیل قبل و بعد از مصرف فرآورده‌های حاوی پروبیوتیک تفاوتی نشان نمی‌داد (۲۰). در مطالعه Caglar (2007) میزان لاکتوباسیل بعد از مصرف آدامس پروبیوتیک تغییر قابل ملاحظه‌ای نداشت (۴)، ولی در مطالعه Ahola (2002) میزان لاکتوباسیل بعد از مصرف پنیر حاوی پروبیوتیک افزایش یافته بود، لیکن تغییرات آن معنی‌دار نبود (۱۰). مطالعه Montalto (2004) نشان داد که مصرف پروبیوتیک‌ها باعث افزایش معنی‌داری در لاکتوباسیل می‌گردد

فقط یک گونه لاکتوباسیل نمی‌تواند به میزان کافی موجب کاهش سریع میزان استرپتوکوک موتانس گردد و بهتر است همراه با *Lactobacillus spp.*، *Bifidobacterium spp.* به کار روند (۲۴). به نظر می‌رسد پروبیوتیک‌ها در داخل حفره دهان کلونیزه می‌شوند و می‌توانند اثر مفید خود را بعد از پایان مداخله در طولانی مدت ارائه دهند (۲۳) بنابراین پیشنهاد می‌شود در مطالعات آتی اثر پروبیوتیک بعد از اتمام مداخله در فواصل معینی سنجیده شود.

در مطالعه Ahola (2002) اثر کوتاه مدت پنیر حاوی پروبیوتیک LGG و *L. rhamnosus* Ic 705 بررسی شد و مشاهده شد میزان استرپتوکوک موتانس بعد از پایان مداخله کاهش نشان نداد ولی در فواصلی پس از اتمام مداخله کاهش مشاهده شد.

گونه‌هایی از لاکتوباسیل مانند *L. acidophilus* و استرپتوکوک موتانس در مواجه با غلظت بالای قند و شکر با تولید اسید لاکتیک سبب دمیترالیزاسیون مینا و عاج می‌شوند. این باکتری‌ها در اغلب پوسیدگی‌ها شرکت دارند استرپتوکوک موتانس در شروع پوسیدگی و لاکتوباسیل در پیشرفت پوسیدگی به ویژه پوسیدگی‌های عمقی عاج نقش دارند (۲۵، ۲۱، ۱۹).

یک مطالعه *in vitro* نشان داد که همه گونه‌های لاکتوباسیل اثر القای پوسیدگی ندارند و *L. Fermentum* و *L. Salivarius* اثر مهاری بر رشد استرپتوکوک موتانس دارند (۱۹).

اغلب پروبیوتیک‌ها در لبنیات با مقدار کلسیم بالا، دمیترالیزاسیون دندان‌ها را کاهش می‌دهند که از طریق چسبیدن به بافت‌های دندان و تشکیل بیوفیلم به صورت کاربوستاتیک تاثیر می‌گذارند و پاتوژن‌ها را از سطح دندان دور نگه می‌دارند پس با تشکیل بیوفیلم برای مبارزه با باکتری‌های کاربوژن (پوسیدگی زا) تاثیر می‌گذارند و مدت زمان باقی ماندن بیوفیلم برای اثرات مفید پروبیوتیک‌ها نیز مهم است (۷). عملکرد آنها ترکیبی از پاسخ ایمنی موضعی و سیستمیک و مکانیسم دفاعی غیر ایمونولوژیک در حفره دهان می‌باشد (۲۱).

همچنین پروبیوتیک‌ها از تشکیل پلاک به صورت مستقیم از طریق رقابت در باند شدن به سطح دندان با میکروارگانیسم‌های دهان و به صورت غیر مستقیم وسیله خنثی کردن الکترون‌های آزاد، پیشگیری می‌کنند (۷).

گرچه لبنیات به علت ترکیب خاص ساختارشان عمده‌ترین فرآورده‌های غنی شده با باکتری‌های پروبیوتیک هستند، ولی امروزه در بسیاری از کشورهای جهان، محصولات غذایی

پیشنهاد می‌شود تحقیقات بیشتری بر روی اثر پروبیوتیک‌ها بر استرپتوکوک موتانس و لاکتوباسیل بزاق انجام گیرد. بهتر است در تحقیقات آتی اثر زنجیره‌های مختلف پروبیوتیک بر گونه‌های مختلف لاکتوباسیل به تفکیک مورد بررسی قرار گیرند. به علاوه نظر به اینکه مداخله در تحقیقات *in vivo* و تحقیق حاضر به مدت سه هفته انجام شده است، پیشنهاد می‌شود نمونه‌گیری و شمارش کلونی‌ها در حین مداخله نیز انجام گیرد تا زمان دقیق اثر پروبیوتیک‌ها هم مشخص گردد و بعد از اتمام مداخله جهت بررسی اثر طولانی مدت پروبیوتیک‌ها در فواصل معین بر کاهش باکتری‌های پوسیدگی‌زا مورد بررسی قرار گیرد. در ضمن محصولات لبنی دیگر نظیر پنیر و دوغ پروبیوتیک نیز مورد بررسی قرار گیرند. توصیه می‌شود مصرف ماست پروبیوتیک در برنامه غذایی افراد قرار گیرد.

تشکر و قدردانی

از افرادی که به عنوان نمونه در تحقق این پایان نامه همکاری کردند و همچنین از کارکنان محترم آزمایشگاه دانشکده پزشکی دانشگاه شهید بهشتی که در اجرای تحقیق همکاری داشتند، تشکر و قدردانی می‌شود.

(۱۹). می‌توان علت این تفاوت نوع پروبیوتیک مورد ارزیابی در این مطالعات، مدت زمان مصرف و طراحی متفاوت آنها دانست.

بر اساس مطالعات قبلی، کلونیزاسیون لاکتوباسیل موجب کاهش تعداد استرپتوکوک موتانس می‌گردد (۲۲). حال در این تحقیق احتمالاً به علت کاهش لاکتوباسیل، تغییر معنی‌داری در میزان استرپتوکوک موتانس مشاهده نشد. به نظر می‌رسد که در صورت مصرف ماست پروبیوتیکی که ترش شده به دلیل کاهش pH ماست محیط مناسبی برای رشد بیشتر استرپتوکوک موتانس می‌گردد و از این طریق مانع رشد لاکتوباسیل‌ها که در pH بالاتری رشد می‌کنند، می‌شود. در این مطالعه هیچ گونه اثر مضر در طول مدت مصرف ماست مشاهده نشد.

از محدودیت‌های این مطالعه این بود که بررسی مصرف صحیح ماست توسط نمونه‌ها امکان پذیر نبود. به علاوه نتوانستیم از ناشتا بودن افراد مورد بررسی برای نمونه‌گیری به منظور دقت بیشتر مطمئن باشیم. در ضمن از حذف کلیه عوامل مداخله‌گر موثر بر پاتوژن مطمئن نبودیم. از محدودیت‌های دیگر فقدان امکانات آزمایشگاهی در داخل دانشکده بود.

REFERENCES

1. Marthaler TM. Changes in dental caries 1953-2003. *Caries Res* 2004; 38:173-181.
2. Steckslen – Blicks C, sunnegardh K, borssen E. Caries experience and background factors in 4-year-old children: time trends 1967-2002. *Caries Res* 2004; 38:149-155.
3. Mejare J, Kallestal C, Stenlund H, Johansson H. Caries development from 11 to 22 years of age: a prospective radiographic study. Prevalence and distribution. *Caries Res* 1998; 32:10-16.
4. Selwitz RH, Ismail AI, Pitts NI. Dental caries. *Lancet* 2007;369:51-59.
5. Keyes PH. The infectious and transmissible nature of experimental dental caries. Findings and implications. *Arch oral boil* 1960; 1:304-20.
6. Fitzgerald RJ, Keyes PH. Demonstration of the etiologic role of streptococci in experimental caries in the hamster. *J Amer Dent Assoc* 1960; 61:9-19.
7. Arathi R. Principles and practice of pedodontics. 2th Ed. New Dehli: Japae Brothers Medical Publisher Ltd. 2008; 11:166-170.
8. Caglar E, Kavaloglu SC, Kuscü OO, Sandalli N, Holgerson PL, Twetman S. Effect of chewing gums containing xylitol or probiotic bacteria on salivary mutans streptococci and lactobacilli. *Clin Oral Invest* 2007;11:425-429.
9. Van Houte J. Role of micro-organisms in caries etiology. *J Dent Res* 1994;73:672-681.
10. Twetman S, Steckslen-Blicks C. Probiotics and oral health effects in children. *Inter J Paediatric Dent* 2008;18:3-10.
11. Meurman JH. Probiotics-Do they have a role in oral medicine and dentistry? *Eur J Oral Sci* 2005;113:188-196.
12. Meurman JH, Stamatova I. Probiotics: contributions to oral health. *Oral Disease* 2007;13:443-451.
13. Ahola AJ, Yli-Knuutila H, Suomalainen T, Poussa T, Ahlstrom A, Meurman JH, Korpela R. Short-term consumption of probiotic – Containing cheese and its effect on dental caries risk factors. *Arch of Oral Bio* 2002;47:799-804.

14. Caglar E, Kuscu OO, Cildir SK, Kuvvetli SS, Sandalli N. A probiotic Lozenge administered medical device and its effect on salivary mutans streptococci and lactobacilli. *Int J Paediatric Dent* 2008;18:35-39.
15. Bonifait L, Chandad F, Grenier D. Probiotics for oral health: Myth or Reality? *J Can Dent Assoc* 2009;75:585-590.
16. Guarner F, Perdigon G, Corthier G, Salminen S, Koletzko B, Morelli L. Should yoghurt cultures be considered probiotic? *Br J Nutr* 2005; 93:783-6.
17. Yli-Knuuttila H, Snall J, Kari K, Meurman JH. Colonization of lactobacillus rhamnosus GG in the oral cavity . *Oral Microbiol Immunol* 2006;21:129-31.
18. Becker MR, Paster BJ, Leyes EJ. Molecular analysis of bacterial species associated with childhood caries. *J Clin Microbiol* 2002;40:1001-1009.
19. Harris NO, Garcia-Godoy F, Nathe CN, Editor. Primary preventive dentistry. 7th Ed. New Jersey: Julie Levin Alexander; 2009. P.113.
20. Montalto M, Vastola M, Marigo L, Covino M, Graziosetto R, Curigliano V, Santoro L, Cuoco L, Manna A, Gasbarrini G. Probiotic treatment increases salivary counts of lactobacilli:A Double – Blind , Randomized , Controlled Study. *Digestion* 2004; 69:53-56.
21. Caglar E, Kuscu OO, Selvi Kuvvetli S, Kavaloglu Cildir S, Sandalli N, Twetman S. Short-term effect of ice-cream containing Bifidobacterium lactis Bb-12 on the number of salivary mutans streptococci and lactobacilli. *Acta Odontol Scand* 2008; 66:154-8.
22. Cildir SK, Germec D, Sandalli N, Ozdemir FI, Arun T, Twetman S, et al. Reduction of salivary Mutant streptococci in orthodontic patients during daily consumption of yoghurt containing probiotic bacteria. *Eur J Orthod* 2009; 31:407-11.
23. Houte JV, Green DB. Relationship between the concentration of bacteria in saliva and the colonization of teeth in humans. *Infect and Immunity* 1914; 9:624-630.
24. Borriell SB, Murray PR, Funke G. Topley and Wilson's microbiology and microbial infections. 10th Ed. New York: Hodder Arnold; 2005.