

# ОСОБЕННОСТИ ВЛИЯНИЯ АРОМАТИЗАТОРОВ НА СЕКРЕТОРНУЮ ФУНКЦИЮ СЛЮННЫХ ЖЕЛЕЗ

*М. Г. Скикевич, Л. И. Волошина, Г. Е. Дубова, Л. И. Куц*

Украинская медицинская стоматологическая академия,

ВУЗ «Полтавский университет экономики и торговли»

**Ключевые слова:** аромат, слюна, сиалометрия.

Влияние различных пищевых ароматов на секрецию слюнных желез изучено не достаточно. Запах относят к химическим раздражителям, которые, наряду с механическими и тепловыми, влияют на слюнные железы через нервные волокна. Обзор последних достижений в области мозговых механизмов восприятия запаха показал, что путь ретроназального восприятия очень сложный.

Не соответствие аромата исходному продукту приводит к искаженному восприятию, нарушению пищевых предпочтений и другим сенсорным отклонениям, что обуславливает актуальность работы.

**Целью работы** было исследование процесса ответа организма (скорость выделения слюны) на различные ароматы: свежий аромат плодов, растворы жидких промышленных ароматизаторов из одноименных плодов и продукты, содержащие натуральные жидкие ароматизаторы.

**Материалы и методы.** Скорость выделения слюно-ротовой жидкости слюнными железами была измерена в группе 12 добровольцев (женский пол) возрастом 18-19 лет, практически здоровых, с санированной полостью рта, которые не имели в анамнезе хронических заболеваний слюнных желез. Для решения поставленных задач использовали частый метод исследования сиалометрию. Исследования проводили в состоянии покоя (контроль) и после трех видов стимуляции:

1. Запах свежего продукта (огурец, арбуз, дыня).
2. Запах раствора жидкого ароматизатора идентичный плоду - БЮТ (огурец, арбуз, дыня). В исследованиях использованы образцы фирмы «вЪСС Со» и лабораторные, полученные путем вакуумной перегонки в лаборатории.
3. Запах пищевого продукта (напитка) с использованием жидких ароматизаторов. Напиток готовили путем смешивания 100 мл горячего 30 % сахарного сиропа (для арбузного и дынного ароматизатора) с 10 мл раствора ароматизатора.

Работа проведена на основании узнаваемости (эмоциональных впечатлений) аромата свежих плодов, растворов жидких ароматизаторов, напитка с ароматизаторами.

Сравнение проводили между натуральными ароматизаторами (лабораторными и промышленными), которые отличались приближенностью к аромату исходного сырья. Исследовали секреторную функцию слюнных желез в состоянии покоя (контроль) и после трех видов стимуляции, используя метод сиалометрии.

**Результаты.** Установлено, что при ретроназальном восприятии аромата свежих плодов, с выраженной альдегидной группой, присущей огуречному, арбузному, тыквенному запаху, увеличивается скорость потока слюны в 2,0- 2,2 раза по сравнению с контрольными замерами. Для растворов ароматизаторов показатель сиалометрии а 1,2 I,4 раза больше контроля, если ароматизатор относится к группе узнаваемых и ни приятных.

**Выводы.** Напитки с промышленными ароматизаторами были оценены участниками сложнее, по сравнению с чистыми растворами, соответственно и скорость выделения слюны уменьшалась.

Натуральные ароматизаторы влияют на функционирование слюнных желез как химический раздражитель, изменяющий скорость потока слюны. При ретроназальном восприятии аромата пищи важным является комплекс мультисенсорных ощущений: узнаваемость, приятные ассоциации, насыщенность аромата, его выразительность. Эмоциональные реакции связанные с запахом, являются факторами, которые влияют на длину пути нейронного сигнала и скорость ответной реакции слюнных желез.

Проведенное нами исследование, по данным литературы, не имеет аналогичных. Окончательные выводы можно будет сделан» после повторного тестирования разных возрастных групп участников эксперимента.