

**UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO  
ABAD DEL CUSCO**

**FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD  
ESCUELA PROFESIONAL DE ODONTOLOGÍA**



**VARIACIÓN DEL PH SALIVAL ANTES Y DESPUÉS DEL CONSUMO DE  
ALIMENTOS CARIOGÉNICOS EN LOS NIÑOS DE LA I. E. I. SAN MARTÍN DE  
PORRES N° 383, CALCA - 2017.**

**Tesis para Optar al Título Profesional de  
Cirujano Dentista**

**Presentado por:  
Bach. CYNTHIA AUGUSTA VENTURA  
BORDA**

**Asesora:  
Dra. Yahaira Paola Vargas Gonzales**

**Cusco – Perú  
2017**

## RESUMEN

La saliva es un líquido transparente que tiene la propiedad de neutralizar los ácidos que se produce por la fermentación de los diferentes alimentos que consumimos, la capacidad de respuesta y el tiempo que ésta tarda en restituir el pH inicial depende del tipo de alimento que se consume.

**Objetivo:** El objetivo del presente estudio fue determinar la variación del pH salival antes y después del consumo de alimentos cariogénicos en los niños de la I. E. I. San Martín de Porres, Calca.

**Material y Métodos:** Se analizaron los valores del pH salival en un grupo de 32 escolares distribuidos en 4, 5 y 6 años, se determinó el pH Salival mediante el uso de un pH-metro 1 minuto antes 5, 10, 20, 40 y 60 minutos después del consumo de tres tipos de alimentos Caramelos (sacarosa), Uvas (fructosa) y Papas fritas (almidón). El tipo de estudio fue cuasi experimental, prospectivo y longitudinal.

**Resultados:** Luego de realizar los análisis correspondientes a las muestras, se obtuvo que el pH salival inicial en los niños de 4 y 5 años fue alcalino, los niños de 6 años tienen un pH salival inicial ácido, luego del consumo de caramelo el pH salival a los 5 minutos fue de 5.38 (crítico), éste valor se va recuperando con el transcurso de los minutos, pero no es total ni pasando los 60 minutos. Luego del consumo de uva el pH salival a los 5 minutos es de 5.75, lo cual nos indica que existe un descenso, pero que éste no llega a niveles críticos y a los 60 minutos su recuperación ya es total. El pH salival luego del consumo de papas fritas a los 5 minutos es de 6.01 y a los 60 minutos ya recupera el pH con el cual inició el estudio.

**Conclusiones:** La mayoría de los alimentos analizados provocan un descenso del pH salival llegando a valores críticos. La acidez de la saliva y el tiempo de recuperación se encuentra íntimamente relacionada con el tipo de alimento que se consume, siendo el de mayor potencial cariogénico el que contiene azúcar, por lo que una dieta rica en sacarosa podría predisponer al desarrollo de caries. Además el estudio reveló que los niños de 6 años de edad tienen un pH salival inicial menor al de 4 y 5 años y éste se mantiene durante todo el estudio.

**Palabras clave:** Saliva, Caramelo, Uva, Papas fritas, pH salival.