VOCÊ SABIA ...

... que o "nervo" do dente é chamado Polpa e é responsável pela nutrição e sensibilidade dental?

VOCÊ SABIA ...

... que os alimentos duros ajudam a limpar os dentes? Eles estimulam o fluxo salivar dificultando a queda de pH do meio bucal. A maçã, apesar de ser ácida é um alimento que limpa a boca!

VOCÊ SABIA ...

... que a ingestão de água fluoretada e o uso de pastas de dente com Flúor ajudam a proteger seus dentes da doença cárie?

VOCÊ SABIA...

... que na ponta da raiz do dente existe o chamado "Forame"? Trata-se de um buraquinho por onde entram e saem os vasos sanguíneos e os nervos que fazem a comunicação do dente com o resto do corpo. Essa é a razão porque lesões nos dentes podem gerar infecções sistêmicas (que se espalham por todo o organismo).

VOCÊ SABIA ...

... que o excesso de Flúor é prejudicial? Crianças pequenas que comem pasta de dentes ou recebem uma quantidade excessiva de flúor durante o período de formação do Esmalte podem desenvolver a "Fluorose" caracterizada pelo aparecimento de manchas esbranquiçadas nas coroas dentais. A Fluorose deixa o dente mais poroso e menos resistente à cárie.

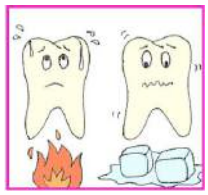
VOCÊ SABIA ...

... que quanto mais vezes ingerir doces entre as refeições, maior o risco de cárie? É menos cariogênico comer um pacote de balas de uma só vez do que comer algumas balas no decorrer do dia.

VOCÊ SABIA ...

... que uma higiene oral pobre (menos freqüente) gera um maior número de cáries?

VOCÊ SABIA...

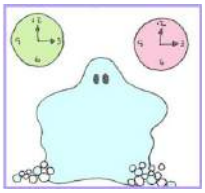


... que se o dente doer quando você tomar água gelada ou comer algo bem quente é um sinal de que ele já está doente? Procure o seu dentista.

VOCÊ SABIA ...

... que substâncias como a cafeína do café e a nicotina do cigarro podem manchar e escurecer o seu dente? A nicotina, além disso, é cancerígena !

VOCÊ SABIA ...



... que um adulto produz cerca de 1 a 1,5 litros de saliva a cada 24 horas?

VOCÊ SABIA ...

... que você deve sempre examinar sua boca? De frente para o espelho ponha a língua para fora, para cima, olhe os lábios, a bochecha e o céu da boca. Se notar algo diferente, procure o seu dentista.

VOCÊ SABIA...

... que a língua possui estruturas chamadas corpúsculos gustativos que estão ligadas ao sistema nervoso central (SNC)? São elas que diferenciam o sabor doce do salgado, a sensação de quente e frio e também as sensações de dor!

VOCÊ SABIA ...

... que 1 mL (mililitro) de saliva pode conter em torno de 200 milhões de microrganismos de aproximadamente 250 espécies diferentes?

VOCÊ SABIA ...

... que o açúcar refinado (Sacarose) é o mais cariogênico? O 2° colocado é a Frutose (açúcar das frutas) e o 3° é a Glicose, presente nos pães e nas massas.

VOCÊ SABIA ...

... que dentes tortos e desalinhados juntamente com a presença de muitas restaurações aumentam a chance de contrair a doença cárie?

VOCÊ SABIA...

... que a aplicação de SELANTE nos sulcos dos dentes permanentes é um eficiente método de prevenção da doença cárie? O SELANTE deixa a superfície dental lisa, dificultando o acúmulo de bactérias.

VOCÊ SABIA ...

... que os dentes são as estruturas mais duras do organismo? Isso porque o esmalte, tecido que forma a coroa do dente, é composto por 97% de minerais, 2% de tecido orgânico e 1% de água.

VOCÊ SABIA ...

... que o dente é formado por uma parte chamada Coroa e outra Raiz que estão unidas pelo Colo?

VOCÊ SABIA...

... que pessoas que produzem pouca saliva têm maiores chances de contraírem a doença cárie? A saliva facilita a remoção dos restos alimentares que ficam nos dentes.

VOCÊ SABIA ...

... que os dentes de leite são brancos como leite por terem poucos íons Cálcio? O dentes permanentes, por terem mais Cálcio, são amarelados.

VOCÊ SABIA ...

... que se você machucar a boca e o seu dente ou um pedacinho dele cair, você deve coloca-lo num cope de leite e correr para o dentista? O leite manterá o dednte ou o pedaço dele hidratado e o deentista tentará recoloca-lo no lugar.

VOCÊ SABIA...

... que quanto mais molinho e pastoso mais cariogênico é o alimento? Ele gruda na superfície dental e aumenta a oferta de carboidratos para as bactérias. Banana, sorvete e barras de chocolate são pouco grudentos. Bolos e pães são moderadamente grudentos. Uva-passa, figo seco e balas de goma são muito grudentos. Batata-frita, cereais de aveia e bolachas recheadas são os CAMPEÕES!!