

Efeito de Líquidos Alimentares na Estabilidade de Cor de Resinas Compostas e Alternativas para Reduzir os Danos Causados

Mourão ER*, Araújo JPC, Lourenço GA, Lima DER, Nogueira SMA, Faustino KKP, Oliveira JA.

Universidade Federal do Ceará, Faculdade de Farmácia, Odontologia e Enfermagem. CE, Brasil.

E-mail: eduardmourao@gmail.com

Resumo

O objetivo deste trabalho é relatar, através de uma revisão de literatura, o efeito de líquidos alimentares na estabilidade de cor das resinas compostas e como reduzir o manchamento provocado. Foi realizada uma busca nas bases de dados Pubmed e SciELO, utilizando os descritores Resinas Compostas, Espectrofotometria, Bebidas e seus correspondentes em inglês. Dessa forma, foram encontrados 29 artigos, sendo 8 selecionados para estudo. Os critérios de inclusão foram artigos dos últimos 5 anos publicados nas línguas portuguesa e inglesa, que utilizassem o sistema de cor Commission Internationale de l'Eclairage L a b(CIE/lab) para análise da alteração de cor em resinas compostas submetidas à líquidos alimentares, sendo excluídos artigos que analisassem essa alteração em técnicas combinadas com outros materiais restauradores e que utilizassem outros tipos de soluções. Através do sistema CIE/lab, valores de ΔE variando de 1 a 3 são perceptíveis ao olho nu e valores maiores que 3,3 são clinicamente inaceitáveis, assim, os níveis de manchamento mais elevados registrados pela espectrofotometria foram os causados por vinho tinto e café. A presença de açúcar nas bebidas aumentou a diferença de cor em relação às sem açúcar. O repolimento mostrou-se mais eficaz na diminuição das manchas que o clareamento com peróxido de carbamida a 40%. Nenhuma das tentativas para clarear novamente a restauração a fez retornar a cor do grupo controle, entretanto, reduziu o manchamento para níveis clinicamente aceitáveis.

Palavras-chave: Resinas Compostas. Espectrofotometria. Bebidas.