

TÜKRÜĞÜN AĞIZ-DİŞ SAĞLIĞI BAKIMINDAN ÖNEMİ ve KORUYUCU FONKSİYONLARI

THE IMPORTANCE OF SALIVA AT ORAL HEALTH AND ITS PROTECTIVE FUNCTIONS

Hülya ERTEM*

ÖZET

Tükürük, parotis, submandibuler ve sublingual gibi, büyük tükürük bezleri ağız mukozası içerisinde dağınık çok sayıda küçük tükürük bezlerinin sekresyonları ve dişeti oluşu sıvısından meydana gelen kompleks bir sekresyondur. Tükürük, çürük oluşumunun engellenmesi, çığneme ve yutmanın sağlanması, ağız mukozasının bütünlüğünün devam ettirilmesi, fonasyonun kolaylaştırılması, tad almaya ve yara iyileşmesine yardımcı olması gibi çok önemli koruyucu roller üstlenmektedir.

Tükürük akış hızının azalması yada sekresyonun olmaması ile birlikte, hem oral yumuşak hem de sert dokuların bütünlüğünün tehlikeye girdiğini gözlelemek, diğer taraftan konuşma, yemek yeme ve tad alma gibi yaşam kalitesi ile ilgili günlük aktivitelerin devamlılığının sağlanmasında güçlüklerle karşılaşıldığını görmek, tükrüğün önemini vurgulayan unsurlardır.

Anahtar kelimeler: Tükürük, koruyucu fonksiyonları

SUMMARY

Saliva is a complex substance that contains besides the secretion of major salivary glands as Parotid, Submandibular and Sublingual glands; also gingival crevicular fluid and secretion of minor salivary glands.

Saliva plays important role in avoiding caries development, in chewing and swallowing process, in maintenance of the integrity of oral mucosa in helping both tasting process and wound healing.

The effect of saliva is so important, knowing that the integrity of both soft and hard tissues and also abnormalities of the oral cavity in daily activities such as phonation, chewing and tasting are facing many risks according to the flow rate of saliva or lack of secretion.

Key Words: Saliva, protective functions

* G.U. Diş Hek. Fak. Diş Hast. Ve Tedavisi A.D., Doç. Dr.

GİRİŞ

Tükürük, büyük tükürük bezleri olan parotis, submandibuler ve sublingual tükürük bezlerinin, ağız mukozası içerisinde dağınık çok sayıda küçük tükürük bezlerinin sekresyonları ile dişeti oluşundan kaynaklanan sıvıdan meydana gelen kompleks bir sekresyondur.^{10,21}

%%'u su olan tükrüğün, %1'lik katı bölümünden çeşitli organik ve inorganik komponentler (Tablo I) deskuame epitel hücreleri, lökosit ve lenfosit gibi kan hücreleri, mikroorganizmalar ve ürünleri ile besin artıkları bulunmaktadır.^{6,10}

Tükürük dişlerin çürükten korunması, çığneme ve yutmanın sağlanması, ağız mukozasının bütünlüğünün devam ettirilmesi, fonasyonun kolaylaştırılması, tad almaya ve yara iyileşmesine yardımcı olması gi-

bi çok önemli koruyucu roller üstlenmektedir^{10,16}. Koruyucu fonksiyonları:

Lubrikasyon: Tükürük içeriği glikoprotein ve su komponentleri ile dişlerin ve ağız mukozasının üzerlerini ince bir film tabakası halinde kaplayarak kayganlaştırmaktadır. Bu şekilde çığneme ve yutma fonksiyonları sırasında ağız içerisindeki yumuşak dokuları besinlerin travmalarından korumaktadır. Dilin rahat hareket etmesini sağlayarak konuşmayı kolaylaştırmaktadır.^{12,16} Yine tükürük glikoproteinleri diş yüzeylerini pelikil halinde kaplayarak hem besinlerin dişler üzerinde tutunmasını azaltmakta hem de pelikilin asitlere dirençli bölümünü oluşturan organik asitlere karşı dişleri korumaktadır.^{12,16} Bunların yanı sıra mikroorganizmaların kayganlaşmış diş yüzeylerinde tutunmaları da engellenmektedir.

Dilüsyon ve Temizleme: Ağızın besin maddelerinden özellikle de karbonhidratlardan temizlenmesi tükrüğün bol miktardaki su içeriği ile gerçekleşmekte olup, bu olaya karbonhidrat klirensi denilmektedir. Alınan karbonhidratların katı yada sıvı halde olması ve yapışkanlık dereceleri klirensi direkt olarak etkilemektedir. Ancak tükrüğün akış hızına ve viskozitesine bağlı olarak da karbonhidratların klirensi değişebilmektedir. Tükrük akış hızı stimülle edilmiş ve stimülle edilmemiş olarak iki şekilde hesaplanabilmektedir¹¹ (Tablo II'de normal değerleri verilmektedir). Tükrük akış hızı stimülasyonun yanı sıra çeşitli sistemik hastalıklardan, ilaçlardan, radyoterapiden, psikolojik bozukluklardan ve daha bir çok patolojiden olumsuz yönde etkilenebilmekte ve xerostomia denilen ağız kuruluğu meydana çıkabilmektedir (Tablo III). Bu patolojiler dışında değişik bazı durumlardan da akış hızı etkilenebilmektedir (Tablo IV).

Tablo I. Tükrüğün içerdiği komponentler.

Inorganik Komponentler: Kalsiyum, Fosfat, Bikarbonat, Sodyum, Potasyum, Klor

Organik Komponentler:

- 1- **Enzimler:** Laktoperoksidaz, Lizozim, Laktoferrin, Amilaz, Lipaz, Dezmolaz, Karbonikhidraz
- 2- **Peptidler:** HRP, PRP, TRP, Sialin, IgA, IgG, üre, serbest aminoasitler
- 3- **Karbonhidratlar:** Glikoproteinler (Müsürler), glikoz
- 4- **Yağlar:** Serbest yağ asitleri, lesitin

Tablo II. Uyarılmış ve uyarılmamış tükrük akış hızı değerleri (ml/dak)

	Normal Akış Hızı	Düşük Akış Hızı	Çok Düşük Akış Hızı
Uyarılmamış Tükrük	0.3-0.4	0.1-0.3	<0.1
Akıç Hızı	1.0-2.0	0.7-1.0	<0.7

Tablo III. Tükrük akış hızını etkileyen sistemik hastalıklar ve diğer faktörler.

- 1- İlaç kullanımı
- 2- Radyoterapi
- 3- Sistemik hastalıklar:
 - Kollojen-vasküler ve bağ doku hastalıkları (Sjögren sendromu gibi)
 - Bağırsıklık sistemi hastalıkları (AIDS gibi)
 - Hormonal bozukluklar (Diabet gibi)
 - Çeşitli nedenlere bağlı dehidrasyon
- 4- Psikolojik bozukluklar (Depresyon gibi)
- 5- Yaşlanmaya bağlı tükrük azalması
- 6- Konjenital bozukluklar
- 7- Tükrük bezlerini ilgilendiren travma ve cerrahi işlemler
- 8- Tükrük bezİ iltihapları
- 9- Hamilelik

Tablo IV. Sağlıklı bireylerde uyarılmamış tükrük akış hızını etkileyen faktörler.

ONEMLİ FAKTORLAR

- 1- Hidrasyon derecesi
- 2- Vücut pozisyonu
- 3- Işık
- 4- Koku alma
- 5- Sigara
- 6- Kısa süre önceki uyarıcılar (yiyecek düşünmek gibi)
- 7- Günlük ritimler (yiyecek görmek gibi)
- 8- Yıllık ritimler (ıstah gibi)
- 9- İlaçlar

DİĞER FAKTORLAR

- 1- Cinsiyet
- 2- Yaş
- 3- Vücut ağırlığı
- 4- Tükrük bezlerinin büyülüklüğü
- 5- Fiziksel etkiler

Erten Can ve arkadaşları⁷ diabetli hastalarla yürüttükleri çalışmalarında Tip1 ve Tip2 diabetli bireylerin tükrük akış hızlarının kontrol grubuna oranla daha düşük olduğunu ve tükrük glikoz miktarlarının daha yüksek olduğunu tespit etmişlerdir.

Erten Can ve arkadaşlarının⁸ yaptıkları başka bir çalışmada, değişik içerikli ağız çalkalama solusyonlarının ve dış macunlarının tükrük akış hızı üzerine etkilerini araştırmışlar ve kullanılan tüm materyallerin tükrük akış hızını değişik derecelerde artırdığını tespit etmişlerdir.

Yapılan çalışmalarda karbonhidratların klirensi ile tükrük akış hızı arasında ilişki olduğu ve tükrük akış hızının düşüğü bireylerde karbonhidrat klirensinin de azaldığı belirlenmiştir.^{3,10}

Karbonhirat klirensi ağızın belli bölgelerinde daha hızlidır. Örneğin alt anterior dişlerin lingual yüzeylerinde olduğu gibi. Bu durum tükrük akış hızı ile doğrudan ilgilidir. Klirens yutkunma sıklığı ile de ilişkili olup sık yutkunma alışkanlığı olan bireylerde daha hızlidir.^{3,4,10}

Arıca karbonhidratların kariyojenik mikroorganizmalar ile parçalanması ile oluşan organik asitler tükrük ile dilüye edilmekte olup, bu olay da direkt olarak tükrük akış hızı ile ilişkilidir.¹⁰

Nötralizasyon ve Tamponlama: Tükrüğün dış çürüklerinden korunmada en önemli fonksiyonlarından birisi ağız içerisinde oluşan organik asitlerin nötralize edilmesi ve tamponlanmasıdır. Tükrüğün pH'sı 6.5-7.5 arasında değişmektedir. Ağıza alınan fermentle edilebilen karbonhidratlar kariyojenik mikroorganizmalar tarafından asitlere dönüştürülerek

bakteri plajının pH'sı 4.5-5 hatta daha da aşağıya düşmektedir. İşte bu sırada tükrük su içeriği ile asitleri dilüye ettiği gibi içerdeği tampon komponenetleri ile de asitleri tamponlamaya çalışmaktadır.^{13,22}

Uyarılmamış tükrüğün en önemli tampon komponenti inorganik fosfatlardır. Uyarıldığına ise bikarbonat-karbonik asit komponenti ile asitleri nötralize etmektedir. Asitlerle bikarbonatlar reaksiyona girdiklerinde asitler, su ve CO₂ dekompoze olmaktadır.

Ayrıca tükrükte bulunan üre bakteri plajına difüze olarak bakteriyel üreazlarca amonyak, CO₂ ve bikarbonata parçalanmakta ve plak pH'sı yükselmektedir.

Yine tükrük orjinli olan arjinin ve sialin gibi peptidler de plak pH'nın yükseltilmesinde rol oynamaktadırlar. Parotis ve submandibuler bezlerin sekresyonlarında bulunan bir enzim olan karbonikanhidraz'ında bikarbonat üretimine katkıda bulunarak asitlerin nötralizasyonu da etkili olmaktadır.¹⁴

Tükrüğün uyarılmasıyla birlikte tamponlama kapasitesi artmaktadır. Özellikle peynir yenilmesi sonucunda hem tükrük miktarında artma hem de daha alkali bir tükrüğün salgılanmasına neden olmaktadır. Bu nedenle yemeklerden sonra bir parça peynir yemesi veya şekersiz sakız çiğnenmesi önerilmektedir.⁹

Remineralizasyon: Remineralizasyon yeteneği tükrüğün çürükle karşı önemli bir savunma mekanizmasıdır. Dişler sümeye başladıkları andan itibaren diş yüzeyleri hem minenin tam olarak olgunlaşmış olması, hem de oluşan asitlerin etkileriyle demineralize olmaya başlamaktadır. Minenin mineral yapısının stabilitesinin korunması tükrüğün kalsiyum, fosfat ve flor tuzları bakımından doygun olmasına bağlıdır. Yapılan çalışmalarında insan tükrüğünün diş yapısındaki hidroksilapatite oranla bu mineraller bakımından daha doygun olduğu belirlenmiştir.^{1,2,15}

Erken çürük lezyonları olarak adlandırılan lezyonlar, yüzeyel yumuşak mineyi, orta derecede demineralize olmuş mineyi, yüzeyel tabaka altındaki demineralizasyon lezyonlarını ve asit ataklarına dirençli hale gelmiş olan remineralize alanları anlatmaktadır.¹

Bu lezyonlar kalsiyum fosfat ve flor bakımından zengin olan tükrük ile remineralize olabilmektedir.¹⁹ Ancak bu remineralizasyonun dengesi yani mine yü-

zeylerinde spontan bir mineral formasyonunun neden olmadığı araştırılmıştır. Sonuçta selektif remineralizasyonun tükrük içinde bulunan iki fosfoproteinle gerçekleştiği belirlenmiştir. Biri anyonik prolinden zengin fosfoprotein (PRP) diğeri ise statherin denilen tirozinden zengin fosfoproteinlerdir (TRP). Ayrıca histidinden zengin proteinler (HRP) ve Sistatin S'de yardımcı rol oynamaktadırlar.¹²

Antimikroiyal Etkisi: Diş çürüklerinin mikroorganizmaların neden olduğu bir enfeksiyon hastalığı olmasının anlaşılması ardından, tükrük antikor seviyeleri üzerinde çalışmalar yapılmaya başlanmıştır.

Tükrükten orjin alan slgA ve dişeti cep sıvısından gelen IgG tükrük antikorları olup mikroorganizmaları selektif olarak aglutine etme özelliğine sahiptirler. Yapılan araştırmalarda slgA'nın tükrükteki seviyesi ile diş çürükleri arasında ters bir ilişki olduğu, tükrük slgA seviyesinin yükselmesi sonucunda oral mikroorganizmaların diş yüzeylerine adhezyonunun, büyümeye ve kolonizasyonlarının azaldığı tespit edilmiştir.¹⁷

Ayrıca tükrükte bulunan yüksek molekül ağırlığına sahip aglutin denilen glikoproteinlerin de slgA gibi antimikroiyal özellikleri bulunmaktadır.

Tükrük antikorları dışında laktoperoksidaz, laktoferrin, lizozim ve histidinden zengin peptidler gibi komponentler de tükrükte antimikroiyal etkiye sahip komponentlerdir.

Lizozim (muramidaz), mikroorganizmaların hücre duvalarında bulunan N-asetil muramik asit ve N-asetil glikozamin arasındaki bağları kopartarak mikroorganizmanın direkt olarak lizise uğramasını sağlamaktadır. Bu litik etki dışında ki *S.mutans* ve bazı bakterilerin hücre duvarı yapıları bu olaya dirençli olup, lizozimin asıl etkisi hücre membran permeabilitesini artırarak, elektrolitik ve ozmolitik dengenin bozulması şeklindedir. Lizozimin diğer etki mekanizması ise bakteriyel otolizinleri aktive etmek, streptokok agregasyonunu inhibe etmek, streptokokların asit üretimini engellemek ve streptokok zincirlerini bozmak şeklindedir.^{17,20}

Laktoferrin, mukozalardaki asınar epitel hücreleri tarafından sentezlenen ve PMN lökositlerin spesifik granüllerinde bulunmaktadır. Antimikroiyal özelliği demire olan yüksek afinitesinden ve mikroorganizmaların metabolizmaları için gerekli olan bu metali bağlayarak, onları demiden yoksun bırakmasından

ileri gelmektedir. Bu bakteriyostatik etkisinden farklı olarak *S. mutans* ve diğer bazı mikroorganizmalar üzerinde doğrudan bakterisidal etki de gösterebilmektedir. Deminden yoksun 72 saatte kadar belirgin bir kayıp görülmeyen *S. mutans* hücrelerinin, laktoperoksidaz ile 37°C'de 15 dakika muamele edilmesi ile canlılıklarını kaybettikleri gözlenmiştir. Diğer bir etki mekanizması ise bakteri hücresinin karbonhidrat kullanımını inhibe etme şeklinde olduğu düşünülmektedir.^{17,20}

Laktoperoksidaz, hidrojen peroksit ile tiyosiyonat'a dönüştürerek laktobasiller ve bazı streptokoklar üzerinde toksik etki göstermektedir. Bu antimikrobiyal aktivitenin düşük pH'larda daha güçlü olduğu belirlenmiştir. Bu reaksiyonun katalizlenmesi için hidrojen peroksit'e gereksinim olmasından dolayı tükrük hidrojen peroksit konsantrasyonunun artırılmasına ve buna bağlı olarak da laktoperoksidaz aktivitesinin artırılmasına yönelik araştırmalar yapılmıştır. Ayrıca peroksidaz sisteminin sadece antimikrobiyal özellik taşımakla sınırlı olmayıp oral dokuları hidrojen peroksit'in zararlı etkilerinden koruma görevi üstlendiği de belirlenmiştir.^{18,19}

Ömürlü ve arkadaşları¹⁸ yaptıkları çalışmada çürük aktivitesi düşük olan bireylerin tükrük peroksidaz seviyelerinin yüksek olduğunu, dolayısıyla çürük oluşumu ve bu enzim arasında ters bir ilişki olduğunu saptamışlardır.

Histatin'ler parotidal ve submandibuler tükrük içinde bulunan histidin'den zengin protein yapısındaki tükrük komponentleridir. *S. mutans* ve *C. albicans*'ın çoğalmalarını inhibe ettiği, *P. gingivalis*'e ve bu iki mikroorganizmaya doğrudan bağlanabilme özelliğine sahip olduğu tespit edilmiştir. Histatinlerin bu özellikleri dışında *P. gingivalis* ve *S. mitis* arasındaki koagregasyonu inhibe ettiği ve oral mikrobiyal dengenin sağlanmasında etkin rol oynadığı düşünülmektedir.^{5,23}

Tükrüğün bu koruyucu fonksiyonları dışında beslenme ve konuşma ile ilgili önemli fonksiyonları da bulunmaktadır.

Besinlerin yutulmaya hazır hale getirilmesinde ve yutulmasında tükrüğün önemli rolü bulunmaktadır. Tükrük içерdiği glikoproteinler ve bol miktardaki su ile besinlerin lokma haline gelmesini ve ağız içindeki yumuşak dokularda herhangi bir travma oluşturmadan

kolayca yutulmasını sağlamaktadır. Yine alınan besinlerin tadlarının algılanmasında dilin yanısıra tükrüğün içerisindeki gustin adı verilen peptid yapısındaki bir komponenetin de rolü bulunmaktadır. Besinlerin tadlarına ve özelliklerine göre de salgılanan tükrüğün viskozite ve miktarında değişimler olabilmektedir. Örneğin asidik, bazik, kuru, tuzlu ve gevrek besinler daha viskozitesi az, proteinlerden fakir yapıda tükrüğün salgılanmasına neden olmaktadır. Açı ve şekerli besinler ise tam tersi daha viskoz tükrük oluşumunu sağlamaktadır.¹²

Besinlerin sindirilmeye başlanması da tükrüğün içeriği amilaz, lipaz ve proteaz gibi enzimler ile ağız ortamında başlamaktadır.

Tükrüğün konuşma sırasında da önemli fonksiyonu bulunmaktadır. Ağız mukozasını ve dilin üzerini kaplayarak konuşmanın rahatça yapılmasını sağlamaktadır. Tükrüğün konuşma ile ilgili fonksiyonunun önemi tükrük salgısının herhangi bir nedenle azaldığı kişiler tarafından çok iyi bilinmektedir. Bu duruma xerostomia adı verilmekte olup, bu kişilerde ağızda kuruluk hissini yanısıra dilin hareketlerinde kısıtlama ve mukozalarda tahriş ve buna bağlı ağrı ve acı hissi meydana gelmektedir.^{25,26}

Zafersoy ve arkadaşlarının^{25,26} xerostomia ile ilgili yaptıkları araştırmalar da xerostomianın genç bireylerde de görüldüğünü ve kadınlarda bu oranın çok daha yüksek olduğunu tükrük akış hızı 0.1ml/dak altındaki bireylerden kadınların %98.2'de, erkeklerin ise %92'de xerostomia ile ilgili semptom ve şikayetlerin olduğunu tespit etmişlerdir.

Tükrüğün fonksiyonlarından birisi de oral mukozal dokularda meydana gelen yaralanmalarda içeriği komponentler ile yara iyileşmesine yardımcı olmasıdır. Yapılan araştırmalarda tükrükteki miktarları çok az olmakla beraber, epidermal growth faktör (EGF) ve nerve growth faktör (NGF) gibi spesifik büyümeye faktörlerinin oral mukozalardaki yaralanmalarda iyileşmeyi hızlandırıcı etkiye sahip olduğu tespit edilmiştir.²⁴

Sonuç olarak; tükrüğün ağız-diş sağlığının korumasındaki önemi; herhangi bir nedenle tükrük akış hızının azaldığı veya salgılanmanın hiç olmadığı bireylerde gerek oral yumuşak ve sert dokuların bütünlüklerinin bozulması, gerekse yutma, tad alma ve konuşma gibi aktivitelerin yerine getirilmesinde güçlüklerle karşılaşılması ile çok daha iyi anlaşılmaktadır.

Bu nedenle ağız-diş sağlığının devam ettirilmesinde doğal kaynaklarımızdan birisi olan tükrüğün önemini ve koruyucu görevlerinin neler olduğunu unutmamamızda yarar olduğunu inancındayım.

KAYNAKLAR

- 1- Amaechi BT, Higman SM. In vitro remineralisation of eroded enamel lesions by saliva. *J Dent* 29:371-376,2001.
- 2- Can M, Erten Can H, Ayhan H, Ömürlü H. Çürüge eğilimli ve çürüge dirençli bireylerin tükrük alkalenfosfataz ile kalsiyum ve fosfor seviyelerinin değerlendirilmesi. *T Klin Diş Hek Bil Derg* 3:38-40, 1997.
- 3- Dawes C. Physiological factors affecting salivary flow rate, oral sugar clearance and the sensation of dry mouth in man. *J Dent Res* 66:648-653,1987.
- 4- Dawes C, Watanabe S. The effect of taste adaptation of salivary flow rate and salivary sugar clearance. *J Dent Res* 66:740-744, 1987.
- 5- Edgerton M, Koshlukova SE. Salivary histatin 5 and its similarities to the other antimicrobial proteins in human saliva. *Adv Dent Res* 14:16-21, 2000.
- 6- Erten Can H, Ömürlü H, Can M, Kubat A. Çürüük aktivitesi yüksek olan bireylerde çeşitli antimikrobiyal ağız çalkalama solusyonlarının tükrük ve plak biyokimyası ve mikrobiyolojisi üzerine etkinlikleri. *GÜ Diş Hek Fak Derg* 12:1-10,1995
- 7- Erten Can H, Darendeliler Yaman S, Kinoğlu T, Can M. Diabetus Mellitus'lu bireylerde dental, biyokimyasal, ve immünnolojik yönden değerlendirme. *GÜ Diş Hek Fak Derg* 13:57-62,1996.
- 8- Erten Can H, Bala O, Türköz E. Değişik içerikli ağız çalkalama solusyonları ve diş macunlarının tükrük sekresyonu üzerine etkisi. *GÜ Diş Hek Fak Derg* 14:9-14, 1997.
- 9- Erten Can H. Diş çürüklərinin nedenleri ve korunma yöntemleri. *Jandarma Komutanlığı Eğitim Derg* 11:60-61, 1999.
- 10- FDI Working Group 10,CORE. Saliva, its role in health and disease, Screeby LM et al. *Int Dent J* 42:291-304, 1992.
- 11- Heft MW, Baum BJ. Unstimulated and stimulated parotid salivary flow rate in individuals of different ages. *J Dent Res* 63:1182-1185, 1984.
- 12- Iontcheva I, Oppenheim FG, Troxler RF. Histatin, Statherin, mucin MG1 selectivity forms heterotypic complexe with amylase, PRP, TRP, HRP. *J Dent Res* 76:734-743,1997.
- 13- Kavanagh DA, Svehla G. Variation of salivary calcium, phosphate and buffering capacity in adolescent. *Arch Oral Biol* 43:1023-1027, 1998.
- 14- Kivele J, Parkkila S, Parkkila AK, Rajaniemi H. A low concentration of CA isoenzyme VI whole saliva associated with caries prevalence. *Caries Res* 33:178-184, 1999.
- 15- Lagerloef F. Effects of flow rate and pH on calcium, phosphate saturation in human parotid saliva. *Caries Res* 17:403-511, 1983.
- 16- Mandel D. The function of saliva. *J Dent Res* 66:623-627,1987.
- 17- Miletic ID, Schiffman SS, Miletic VD. Salivary IgA secretion in young and elderly persons. *Physiol and Behavior* 60:243-248,1996.
- 18- Ömürlü H, Erten Can H, Can M. Çürüge eğilimli ve çürüge dirençli bireylerin tükrük peroksidad düzeylerinin karşılaştırılması. *T Klin Diş Hek Fak derg* 2:71-73, 1996.
- 19- Shannon IL, Suddick RP, Edmonds TY. Effect of rate of gland function on parotid saliva fluoride concentration in the human. *Caries Res* 1:1-10,1973.
- 20- Soukko T, Lumikara M, Tenouvo J. Combined inhibitory effect of lactoferrin and lactoperoxidase system on the viability of *S.mutans*, serotype C. *Scand J Dent Res* 99:390-396, 1991.
- 21- Streckfus CF, Bigler LR. Saliva as a diagnostic fluid. *Oral Disease* 8:69-76,2002.
- 22- Wikner S, Söder PO. Factors associated with salivary buffering capacity in young adults in Stockholm, Sweden. *Scand J Dent Res* 102:50-53,1994.
- 23- Yan O, Bennick A. Identification of histatin as tannin-binding protein in human saliva. *Biochem J* 311:341-347, 1995.
- 24- Zelles T, Purushotham KR, Macoulay S P, Oxford E, Humphry-Behor MG. Saliva and growth factor the fountain youth resides us all. *J Dent Res* 74:1826-1832, 1995.
- 25- Zafersoy Z, Erten Can H, Güngör K, Alasya D. Xerostomia ile tükrük akış hızı arasındaki ilişkinin değerlendirilmesi. (yayınla verildi).
- 26- Zafersoy Z, Erten Can H, Güngör K, Alasya D. Genç bireylerde xerostomia görülme sıklığı (yayınla verildi).

Yazışma Adresi

Doç. Dr. Hülya ERTEM

G.U. Diş Hek. Fak. Diş Hast. Ve Ted. A.D.

8.cad. Emek / ANKARA

Tel: 212 62 20 – 216

e-mail: sherten66@yahoo.com