

**Le vostre
lettere**

I lettori scrivono

“Si vedono di continuo pubblicità su dentifrici sbiancanti che promettono miracoli. C'è davvero un fondamento scientifico in queste promesse o si tratta solo di trovate pubblicitarie?”

Paola

Risponde

Dott.ssa Elisabetta Maria Polizzi

Igienista Dentale

Direttore Centro di Igiene Orale e Prevenzione Università Vita-Salute Sar Raffaele (MI)

Sono disponibili in commercio diversi brand che producono dentifrici sbiancanti.

Le promesse sono molte: sorriso bianco, senza macchie, denti lucenti.

Questi dentifrici per svolgere la loro azione si basano sostanzialmente su due meccanismi:

- Un'azione abrasiva grazie a sostanze disperse nella pasta dentifricia quali ad esempio carbonati di calcio, sali fosfati, idrossido di silice, silicati o gel di silice. I quali componenti, con l'azione disgregante dello spazzolino, rimuovono le macchie superficiali causate dall'uso di tabacco, consumo di cibi contenenti caffeina, teina,

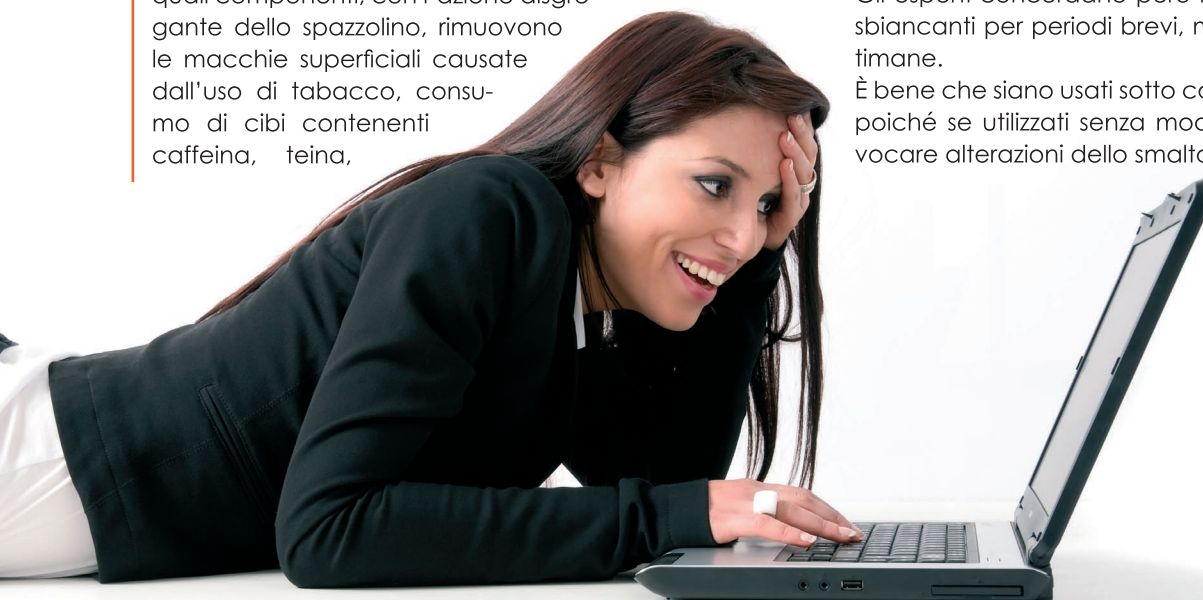
beta-carotene, vino rosso, cioccolato, tutti alimenti altamente macchianti.

- Un'azione sbiancante grazie all'aggiunta d'agenti come polifosfati enzimi, perossidi di idrogeno o monofluoruri fosfati che penetrano nel dente e lo schiariscono.

I dentifrici sbiancanti non fanno miracoli e la loro azione è quella di rendere il dente più bianco, tuttavia non esiste uno migliore tra tutti.

Gli esperti concordano però nell'utilizzo dei dentifrici sbiancanti per periodi brevi, massimo una o due settimane.

È bene che siano usati sotto controllo dello specialista poiché se utilizzati senza moderazione possono provocare alterazioni dello smalto dentale.



Per le vostre lettere ai nostri specialisti potete inviare un'email a adv@vitaincoppia.it

La Ponti Spa, azienda leader nel mercato dell'aceto di vino, continua ad aggiornare il suo sito internet con nuove e gustose ricette da preparare con i suoi ottimi aceti e sottaceti.

La ricetta presente sul sito www.ponti.com che vi proponiamo questo mese è: "Ananas e arancia con zucchero di canna e Glassa Gastronomica all'Aceto Balsamico di Modena I.G.P.Ponti": Glassa Gastronomica all'Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Ponti, ananas pulito, 4 arance, zucchero di canna e menta fresca.

Pelate le arance con un pelapatate e tagliate a julienne la buccia. Fate sbollentare i filettini sottili così ricavati in acqua e zucchero. Ricavate poi degli spicchi dalle arance. Preparate un pò di succo di arancia. Tagliate a fettine molto sottili l'ananas. Componete l'insalata di frutta in una fondina. Spolverate con lo zucchero di canna, unite qualche cucchiaino di succo d'arancia e guarnite con la julienne di arancia e la menta fresca. Infine decorate con la Glassa Gastronomica all' "Aceto Balsamico di Modena I.G.P." Ponti.



**Ananas e arancia
con zucchero
di canna e Glassa
Gastronomica
all'Aceto Balsamico
di Modena I.G.P.Ponti**