

YAPAY DİŞ KÖKÜ

Tıp teknolojisinin ilerlemesine karşın bu gün, takma diş ve diş protezi birçok kişi için hâlâ bir sorun olmaktadır.

Avusturya'da, tantal'dan yapılan metal bir diş kökü, bu konuda yeni bir yaklaşım olarak nitelendiriliyor. Çene kemiği içine yerleştirilen metal kök, bir iki haftada genişleyerek yerine oturuyor. Tantal biyolojik yönden uyum sağladığı için patolojik değişiklik de oluşturmuyor. Yapay diş köklerine bayonet vidaları



yapay dişler de takılabiliyor. Gerçek dişlere çok yakın olan bu takma dişlere köprü yapılabildiği gibi, bakımı da kolay.

Çizelge 3'den de anlaşılacağı üzere, sütün serum proteinleri (α -laktalbumin, β -laktoglobulin, immün globulin, serum albumin), fosfor içeren ve sadece sütte bulunan kazeine göre biraz daha yüksek biyolojik değere sahiptir. Bu durum kazeinin, serum proteinlerine göre, metionin ve sistin'den kısmen yoksun olmasından

ileri gelmektedir. Ancak, serum proteinlerinde bu amino asitler gereksinilen miktardan biraz daha fazla bulunduğundan, kazein ve serum proteinleri bir diğeri tamamlarlar.

Süt proteinlerinin biyolojik değeri, sütte mevcut proteinlerin relatif miktarlarına bağlıdır. Daha açık bir deyişle, inek sütü proteini, 4 kısım (% 78) kazeine karşılık 1 kısım (% 22) serum proteini içerir; oysa insan sütü proteinde eşit miktarda, kazein ve serum proteini bulunur. Bu bakımdan da insan sütünde, serum proteinyle yeterli sistin sağlandığından, proteinlerin biyolojik değeri 1.0'dır.

Kazein ve serum proteinlerinde yeterinden fazla, temel amino asitlerden lizin vardır. Bu nedenle karışık diyetlerde, süt proteinlerinden, diğer bazı (örneğin buğday, mısır ve patates) yetersiz lizin miktarına sahip proteinlerin biyolojik değerlerini artırmada yararlanılır. Bu tür tamamlamalara günlük diyetlerde, ekmeğin peynirle (Çizelge 4), bisküvinin sütte, pastırma ve sucuğun yumurta ile birlikte tüketilmesi ve patates püresinin sütte hazırlanması örnek gösterilebilir.

Benzer şekilde hamur ve benzeri karışımların protein kalitesi, süttozu ilavesiyle düzeltilebilmektedir. Bu amaçla 2 kısım una yaklaşık 1 kısım süttozunun katılması optimum yarar sağlar; ancak bu oran ürünün yapısını (tekstürünü) etkilediğinden, uygulamada en fazla 8 kısım una 1 kısım süttozu katılabilmektedir. Gelişmiş ülkelerde sütlü ekmeklerin yaklaşık % 6 oranında süt kuru maddesi içermesine karşın ülkemizde benzer bir uygulama henüz yaygınlaşmamıştır.

Çizelge 3. Çeşitli hayvansal besinlerdeki proteinlerin biyolojik değerleri

Besin	Biyolojik Değer
Yumurta	1.00
Süt	0.88
Serum proteinleri	1.00
Kazein	0.80
Et	0.75
Balık	0.75
Soya fasulyesi	0.75
Nohut	0.65
Buğday*	0.65
Mısır**	0.50
Fasulye***	0.40

* Lisinden fakir

** Lysin ve triptofandan fakir

*** Metioninden fakir.

Çizelge 4. Peynir ve ekmeğin biyolojik değerleri

Besin	Biyolojik Değer
Ekmeğin	53
Peynir	76
Ekmeğin ve peynir (birlikte)	76
Ekmeğin ve peynir (aralıklı farklı öğünlerde)	67