

SALÃO DE
INICIAÇÃO CIENTÍFICA
XXIX SIC

UFRGS
PROPESQ



múltipla 
UNIVERSIDADE
inovadora  inspiradora

Evento	Salão UFRGS 2017: SIC - XXIX SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2017
Local	Campus do Vale
Título	ANÁLISE DA PERCEPÇÃO GUSTATÓRIA DE ÓLEOS ESSENCIAIS COM E SEM ÁLCOOL: UM ENSAIO CLÍNICO RANDOMIZADO E CRUZADO
Autor	MATHEUS GRUNEVALD
Orientador	CASSIANO KUCHENBECKER ROSING

ANÁLISE DA PERCEPÇÃO GUSTATÓRIA DE ÓLEOS ESSENCIAIS COM E SEM ÁLCOOL: UM ENSAIO CLÍNICO RANDOMIZADO E CRUZADO

Matheus Grunevald; Cassiano Kuchenbecker Rösing. Universidade Federal do Rio Grande do Sul

INTRODUÇÃO - O álcool presente em alguns colutórios é responsável por um sabor forte, muitas vezes desagradável para os pacientes. O objetivo desse estudo foi avaliar o impacto do álcool na percepção gustatória de colutórios com óleos essenciais.

METODOLOGIA - Esse estudo foi desenvolvido como um ensaio clínico randomizado duplo-cego cruzado.. Todos os participantes utilizaram todas as substâncias testadas, com um período de washout de pelo menos 7 dias entre os testes. As soluções utilizadas foram: OE com álcool; OE sem álcool; Grupo Controle (solução de soro fisiológico com essência de menta). Cada participante realizou, por um minuto, um bochecho com a solução pré-determinada, contendo 15 ml. A ordem dos bochechos foi determinada de maneira randômica. A percepção gustatória foi avaliada por meio de uma Escala Visual Analógica (EVA). Para análise estatística, o teste de Friedman foi aplicado. Múltiplas comparações foram realizadas com o teste de Wilcoxon, com correção de Bonferroni, para verificar as diferenças entre dois grupos. O p-valor para significância estatística estabelecido foi de <0.017 .

RESULTADOS - Houve diferença estatisticamente significativa na percepção gustativa entre os óleos essenciais, sendo a solução com presença de álcool considerada a com o sabor menos agradável (mediana 7.75). O grupo OE com álcool (mediana 2.7) em comparação ao grupo controle (mediana 1.6) não apresentou resultado estatisticamente significativo ($p = 0.287$), enquanto o grupo OE sem álcool em comparação ao grupo controle apresentou ($p < 0.0001$).

CONCLUSÃO - O bochecho contendo óleos essenciais sem a presença do álcool foi notoriamente mais bem avaliado quanto ao sabor quando comparado ao bochecho com álcool.