

Université de Constantine 3
Faculté de médecine
Département de médecine dentaire

[Date]

LA VITAMINOTHERAPIE ET CAVITE BUCCALE

Cours destiné aux étudiants 3^{ème} année

Pr S.YKHLEF & PATHOLOGIE ET CHIRURGIE BUCCALES

Année universitaire 2023/2024

PLAN

INTRODUCTION

1.L'APPORT EN VITAMINES DANS L'ALIMENTATION ET LES

BESOINS QUOTIDIENS

2.CLASSIFICATION

BIBLIOGRAPHIE

LA VITAMINOTHERAPIE

INTRODUCTION

Les vitamines sont des composés organiques nécessaires à la vie qui sont apportés par l'alimentation en faibles quantités.

Bien que l'alimentation soit la source principale, d'autres origines existent, par exemple :

- la peau synthétise la vitamine D lors qu'elle est exposée aux rayons ultraviolets
- la vitamine K est formée par la flore intestinale

La découverte des vitamines remonte loin dans l'histoire, la connaissance d'états de carence, très rarement vus de nos jours a souvent conduit à l'isolement de certaines vitamines.

Le rachitisme, le béribéri, le scorbut sont tous des exemples de carence qui aboutissent à l'isolement des vitamines D, B, C respectivement.

1.LES CARENCES VITAMINIQUES ET LES BESOINS QUOTIDIENS

Les besoins quotidiens de l'organisme sont très différents suivant les vitamines. Un apport insuffisant entraîne chez certains sujets une carence vitaminique.

Sujets présentant un risque de carence
<ul style="list-style-type: none">• Femmes enceintes.• Enfants.• Personnes âgées.• Végétariens stricts.• Gastrite, entérite, diabète ...

Maladies causées par une carence vitaminiques
<ul style="list-style-type: none">• Béribéri (vit B₁).• Hémorragie (vit K).• Anémie mégaloblastique (vit B₁₂, acide folique).• Cécité nocturne (vit A).• Ostéo-malacie (vit D).• Rachitisme (vit D).• Scorbut (vit C).

VITAMINE	BESOINS
VIT A	5000 UI
VIT B ₁	1,5 mg
VIT B ₂	1,7 mg
VIT B ₃	20 mg
VIT B ₆	2,0 mg
VIT B ₁₂	0,003 mg
VIT C	60 mg
VIT D	400 UI
VIT E	30 UI
VIT K	0,08 mg
Biotine	0,3 mg
Acide folique	0,4 mg

2. CLASSIFICATION :

Les vitamines diffèrent par leurs structures, leurs sources, les besoins journaliers et leur mode d'action. On classe les vitamines en 2 groupes majeurs selon leur solubilité :

- Les hydrosolubles (les vitamines B, vitamine C).
- Les liposolubles (vit A, vit D, E, K).

Vitamines liposolubles	Source	Absorption	Fonctions	Carence	Hyper vitaminose
<u>VIT A</u>	-Huiles de poissons -Jaune d'œuf -Carotte	-Hydrolysés dans la lumière -Intestinale	-Croissance -La vision -La différenciation de l'épithélium en tissus muqueux c et kératinisés.	-xérophtalmie -tension des tissus mous.	-Retard de l'éruption -Défaut de différenciation des cellules épithéliales (hypoplasie de l'email et de la dentine). -Fissures des lèvres. -Desquamation de la peau. -Hyperplasie gingivale avec desquamation
<u>VIT D</u>	-Jaune d'œuf -Huiles de foie de poissons -Les ultraviolets solaires	-Intestinale	-Métabolisme phosphocalcique - La différenciation cellulaire -Calcification des tissus dentaires	-Rachitisme -Hypoplasie des maxillaires -Anomalies dentaires -Hypoplasie de l'email et de la dentine.	-Retard de croissance chez l'enfant. -Baisse de la fonction parathyroïdienne. -Hypercalcémie entraîne des troubles rénaux. -Nausées, vomissement, anorexie.
<u>VIT K</u>	-Feuilles de légumes -Les huiles végétales Le foie -Elle est synthétisée par la flore intestinale		-La coagulation hémostase	-Hémorragie -buccales	-Accumulation anormale de bilirubine dans le système nerveux central.
Vitamines hydrosolubles	Source	Absorption	Fonctions	Carence	Hyper vitaminose
<u>VIT C</u>	-Les agrumes -Les tomates -les choux -Kiwi -Poivron vert	-Ilion	-La formation du collagène -La synthèse de l'adrénaline et la noradrénaline	-Scorbut <u>Scorbut de l'enfant :</u> Débute généralement par des hémorragies, Œdèmes, troubles digestifs.	

				<ul style="list-style-type: none"> -gencive rouge tuméfiée, ulcérée parodontose, chute des dents - Œdèmes des articulations. <u>Scorbut de l'adulte</u> : -gingivite hypertrophique, avec lyse alvéolaire. -glossite dépapillée Chéilite sèche. - hémorragies cutanées, asthénie, amaigrissement. 	
<u>VIT B₁</u>	<ul style="list-style-type: none"> -Levure sèche -Le germe de blé -Le riz brun 		-Métabolisme des glucides	-Béribéri : neuropathie dégénérative avec paralysie et atrophie musculaire	
<u>VIT B₂</u> Riboflavine	<ul style="list-style-type: none"> -Levure -La viande -Les produits laitiers et les végétaux 		-Impliquées dans le processus respiratoire de la cellule	<ul style="list-style-type: none"> -chéilite, stomatite -dermatose sébacée 	
<u>VIT B₃</u> <u>ACIDE NICOTINIQUE</u>	<ul style="list-style-type: none"> -Légumes -Poissons -La viande 		-Intervenir dans le cycle de KREBES	-La pellagre : c'est la rugosité de la peau et sa couleur rose.	
<u>VIT B₆</u>	<ul style="list-style-type: none"> -La viande -Le poisson -Les légumes 		Métabolisme de certains acides aminés	-anémie, une névropathie, Convulsion chez l'enfant.	

BIBLIOGRAPHIE

1. CLIVEP PAGE

Pharmacologie intégrée

Mo BOECK, UNIVERSITE 2002.

2. LEZY Jean Pierre

Abrégé de stomatologie et pathologie maxillo-faciale

Edition MASSON, 1987.

3. LEBRETON Georges

Traité de Sémiologie et clinique odonto-stomatologique

Editions CDP, 1997.