

### บทนำ

ฟันสึก (tooth wear) หรือการสูญเสียผิวฟัน (tooth surface loss) เป็นปัญหาหนึ่งที่ผู้ป่วยมาพบทันตแพทย์ ด้วยอาการเสียวฟัน ปวดฟัน ฟันไม่สามารถบดเคี้ยวอาหารได้ตามปกติ หากมีการสึกรุนแรง มักเป็นผลให้เกิดการผผยผึงของเนื้อเยื่อในโพรงฟัน และก่อให้เกิดพยาธิสภาพปลายรากตามมาได้ ฟันสึกเป็นผลจากสาเหตุใดสาเหตุหนึ่งหรือร่วมกัน ได้แก่ การสึกเหตุบดเคี้ยว (attrition) การสึกเหตุขัดถู (abrasion) การสึกกร่อน (erosion) หรือแอบแฟรกชัน (abfraction) อย่างไรก็ตาม ฟันสึกในทางคลินิกนั้นมักพบร่วมกันจากหลายสาเหตุ (Grippio and Simring, 1995; Mair, 1996; Milosevic, 1998)

การสูญเสียผิวเคลือบฟันอันเนื่องมาจากสารเคมีซึ่งสัมผัสกับผิวเคลือบฟัน หรือฟันสึกกร่อนเป็นการสูญเสียผิวเคลือบฟันลักษณะหนึ่ง ซึ่งมีลักษณะทางคลินิกที่สำคัญ คือ พบแอ่งลักษณะคล้ายถ้วย (cup-like lesion) บนตัวฟัน ผิวเรียบ และมักไม่สัมพันธ์กับการสบฟัน (ten cate and Imfeld, 1996) ในฟันที่อุดด้วยอะมัลกัมการสูญเสียผิวเคลือบฟันจะทำให้เกิดลักษณะพิเศษคือเสมือนว่ามีการยกตัวของอะมัลกัม (amalgam island) อันเนื่องมาจากการสึกของผิวฟันรอบอะมัลกัม โดยทั่วไปถ้าผู้ป่วยมีการสึกของผิวเคลือบฟันมากจนถึงเนื้อฟัน ผู้ป่วยอาจเกิดอาการเสียวฟันได้ (Gandara and Truelove, 1999)

เมื่อผู้ป่วยมีอาการเสียวฟันจากฟันสึกกร่อน ถ้ามีรอยสึกไม่รุนแรง การบูรณะด้วยวัสดุอุดฟันสามารถบรรเทาอาการเสียวฟันให้แก่ผู้ป่วยได้ ร่วมกับการแนะนำให้ละเว้นหรืองดรับประทานอาหารหรือผลไม้รสเปรี้ยวเพื่อเป็นการป้องกัน ในกรณีที่ผู้ป่วยมีการสึกรุนแรงไม่สามารถบูรณะด้วยวัสดุอุดได้ การบูรณะฟันด้วยครอบฟันเพื่อให้ผู้ป่วยสามารถใช้งานได้ตามเดิมเป็นอีกแนวทางหนึ่ง ไม่ว่าจะเป็นครอบฟันโลหะเคลือบพอร์ซเลน (porcelain-fused-to-metal crown) หรือเซรามิกล้วน (all-ceramic crown) อย่างไรก็ตามหากผู้ป่วยยังคงมีพฤติกรรมบริโภคอาหารรสเปรี้ยวหรือผลไม้รสเปรี้ยว อาจทำให้พอร์ซเลนเกิดการเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติ อันอาจนำสู่ความล้มเหลวได้ ซึ่งจากการศึกษาที่ผ่านมามีการศึกษาของ Demirhanoglu และ Sahin (1992) ที่ศึกษาผลของกรดซิตริก (เป็นกรดที่พบได้ในผลไม้รสเปรี้ยว) ความเข้มข้นร้อยละ 2 ต่อความหยาบพื้นผิวของเฟลด์สปาทิกพอร์ซเลน (VITA VMK 68) ที่เคลือบผิว 2 แบบ (overglaze and autoglaze) โดยแช่ไว้ 4 และ 8 ชั่วโมง ผลที่ได้พบว่ากรดซิตริกความเข้มข้นร้อยละ 2 ไม่มีผลต่อความหยาบพื้นผิว (surface roughness) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับนัยสำคัญ .05 สอดคล้องกับการศึกษาของ Demirel และคณะ (2005) ที่ศึกษาผลของกรดซิตริกความเข้มข้นร้อยละ 2 ต่อความหยาบพื้นผิวของพอร์ซเลนที่มีลูโซท์ปริมาณสูง (IPS Empress) เมื่อแช่ 8 ชั่วโมงพบว่าไม่มีผลต่อความหยาบพื้นผิวอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับนัยสำคัญ .05 เช่นกัน อย่างไรก็ตามทั้งสองการศึกษานี้เป็นการศึกษาในระยะสั้น ซึ่งพฤติกรรมบริโภคอาหารรสเปรี้ยวหรือผลไม้รสเปรี้ยว นั้น ผู้ป่วยมักมีพฤติกรรมบริโภคเป็นเวลานาน กอปรกับยังไม่มีการศึกษาใดที่อธิบายผลของผล

ไม้รสเปรี้ยวต่อการเปลี่ยนแปลงพื้นผิวของพอร์ซเลน ซึ่งหากผู้ป่วยยังคงมีพฤติกรรมการบริโภคอาหารหรือผลไม้รสเปรี้ยวเป็นเวลานาน ความเป็นกรดของอาหารหรือผลไม้เหล่านี้อาจส่งผลกระทบต่อคุณสมบัติของพอร์ซเลนที่ใช้บูรณะ อันอาจนำไปสู่ความล้มเหลวของการบูรณะฟันได้ และเนื่องจากผลไม้ที่นิยมรับประทานในภาคใต้ส่วนใหญ่เป็นผลไม้รสเปรี้ยว อาทิเช่น มะม่วงเบา สับปะรด ดังนั้น การที่ประชากรในภาคใต้มีความถี่ในการรับประทานผลไม้เหล่านี้สูง อาจจะเป็นปัจจัยหนึ่งที่ส่งผลกระทบต่อคุณสมบัติของพอร์ซเลนได้