

グリーティング

米粥の甘酒がひそかなブームです。お米を原料とする日本古来の発酵食品のひとつですが、栄養補給の点滴とほぼ同じ成分なので、「飲む点滴」といわれています。ビタミンB群や消化酵素を多量に含み、ノンアルコールなので子供から老人まで誰でも飲めます。江戸時代には暑気払いに飲む習慣があって、甘酒売りもいたようです。

朝飲んでエネルギーチャージに、夜飲んで体力回復に。熱中症予防にもおすすめです。猛暑の予報にうんざりですが、くれぐれも元気にお過ごしください。
S.K



技工情報

◎ジルコニアセラミックスの適応性の支台歯形成のお願い。

今回はCAD/CAMで計測(スキャニング)するジルコニアフレームに適した支台歯形態について主に前歯部及び臼歯部での症例を用いてご紹介いたします。

基本的にCAD/CAMでのスキャニングによってフレームを製作する際には、専用のミリングバーを用いてジルコニアブロックの内外面を削り出して形態を整えていきます。そのための通常のメタルセラミックスにおける支台歯形成とは多少異なる形態にする必要があり、その配慮の有無によってフレームの適合性を大きく左右されています。

注釈 前歯、臼歯のジルコニアクラウンにおいて審美性と強度を保つために必要とされる厚み、この中にジルコニアフレームの厚み(0.4~0.6mm)も含まれることから、実際にはこの数値よりも更に厚みが必要な部分も存在してしまいます。

