
血液透析は塩分に対する味覚を改善させる - 食塩含浸濾紙法による検討 -

医療法人衆和会 長崎腎病院 長崎腎クリニック

○中村麻美、白井美千代、丸山祐子、山下万紀子、一ノ瀬 浩、佐々木 修、澤瀬健次、橋口 純一郎、
原田孝司、舩越 哲

【目的】

透析患者における味覚低下の報告は散見するが、1回の透析で味覚が改善するかの報告はない。我々は、広く用いられている食塩含浸濾紙(商品名ソルセイブ)法を用いて、透析による塩分に対する味覚への影響を検討した。

【方法】

外来透析患者より適切なICを得た後、透析の前後に濾紙法を用いて塩分の味覚感度を調査し、臨床パラメータや投与薬剤との関連を検討する。

【結果】

外来透析患者 122名(平均年齢 66.5±28.2歳、平均透析歴 12.0±9.5年)の透析前後の塩分の味覚を、正常群;0.8 mg/cm²以下で認知(63名)、中等度障害群;1.0-1.2 mg/cm²で認知(11名)、高度障害群;1.4 mg/cm²以上でも認知できない(48名)、に分類し検討したところ、味覚障害の強い群ほど透析による改善が大きく認められた。その他では年齢・性別・透析歴、血清亜鉛や投与薬剤との関連はみられなかった。

【考察】

今回の結果より透析により塩分に対する味覚障害が改善する可能性が示唆されたが、味覚障害の要因そのものに関する更なる検討が必要と思われる。