

29amF-301

味覚センサによるムコスタ®点眼液 UD2% 使用時の苦味軽減可能な飲食物の探索
○宮崎 愛里¹, 原口 珠実¹, 吉田 都¹, 内田 享弘¹ (¹武庫川女大薬)

【目的】ドライアイ治療剤であるムコスタ®点眼液 UD2% (大塚製薬株式会社) は白色の懸濁点眼液である。ムコスタ®点眼液 UD2%は、使用後に一定頻度で口腔内や咽頭部で主薬のレバミピドが原因と考えられる苦味を生じさせることが判明している。本研究では、味覚センサ測定より、ムコスタ®点眼液 UD2%中の主成分であるレバミピドの苦味を軽減できる飲食物を探索することを目的とした。

【方法】HPLC を用いて、ムコスタ®点眼液 UD2%を 4°C, 13×10^3 rpm, 10 min の条件下で遠心分離した後、0.2 μm フィルターに通過させた試料中のレバミピド濃度を測定した。味覚センサを用いて、リン酸緩衝生理食塩水を溶媒としたレバミピド溶液 (31.5、62.5、125、250、500、1000 $\mu\text{g/mL}$) を測定した。またレバミピド溶液 (600 $\mu\text{g/mL}$) と各種飲食物を体積比 1 : 1 の割合で混合した溶液を調製し、センサ出力値への影響を評価した。

【結果】HPLC を用いた検討より、ムコスタ®点眼液 UD2%中に溶解しているレバミピド濃度は約 300 $\mu\text{g/mL}$ であることが明らかとなった。味覚センサを用いた検討では、レバミピド溶液のセンサ出力値は濃度依存的に変化した。各種飲食物を混合したレバミピド溶液について、センサ出力値の減少が大きかったのは、ココア、味噌汁、コーヒーであった。以上の結果より、ムコスタ®点眼液 UD2%を点眼する際には、ココアや味噌汁、コーヒーなどを飲むことで、主薬であるレバミピドの苦味が有意に軽減することがセンサ測定により予測された。