

# 30pmF-704

バンコマイシン矯味液の代替品に関する研究

○神山 ちや子<sup>1</sup>, 内田 昌希<sup>1</sup>, 夏目 秀視<sup>1</sup>(<sup>1</sup>城西大薬)

【目的】バンコマイシン塩酸塩 (VCM) は、偽膜性大腸炎の治療等で内服されることもあるが、特有の苦味・渋味が強いいため、内服を中止するケースも多い。そのため、多くの施設では苦味・渋味を軽減する目的で、院内製剤の VCM 矯味液に溶解して服用させる等工夫されている。しかし、近年、薬剤師の業務が拡大している現状で、院内製剤の調製は負担となっている可能性がある。本研究では、種々の市販飲料又は食品に VCM を混合した時の苦味及び渋味に対するマスキング効果を官能試験を用いて評価した。【方法】対象: 健常成人 24 名 (年齢 22~26 歳) を対象とした。官能試験: 被験者に 5 段階の濃度に調製したキニーネ塩酸塩及びタンニン酸水溶液を口に含んでもらい、対応する苦味及び渋味のスコア (0~4) を記憶してもらった。塩酸バンコマイシン散<sup>B</sup> (マイラン製薬 (株)) を水で溶解後、各種飲料 (矯味液、リンゴジュース、スポーツドリンク、牛乳、はちみつレモン) 及び食品 (チョコソース) に混合した VCM 試験検体 (10 mg/mL 又は 10 mg/g) を被験者に 5 秒間口腔内に含んでもらい、直後の苦味及び渋味をそれぞれのスコアに従って評価してもらった。また、飲みやすさについても評価してもらった。【結果・考察】リンゴジュース、スポーツドリンク及びはちみつレモンでは、矯味液と比較して苦味又は渋味が出現する傾向がみられ、牛乳、チョコソースでは矯味液と比較して苦味及び渋味が抑制される傾向がみられた。また、チョコソースにおいては飲みやすいと評価する被験者が多かった。今回検討した飲料及び食品では、チョコソースもしくは牛乳との服用が苦味及び渋味のマスキング効果の面から推薦されるが、これらにはタンパク質が含まれるため、VCM との相互作用が考えられ、今後は VCM の安定性や治療効果等についても検討を加える必要がある。