27D-pm01

名古屋市立大学薬学部の製剤学実習における味覚センサー導入の試み～第 4 報～

石亀 貴欣[1], 中谷 貴菜[1], 森 千恵未[1], 瀧 萌子[1], 竹内 堂朗[1], 福重 香[1], 田上 辰秋[1], 阿部 憲太郎[2], 池崎 秀和[2], ○尾関 哲也[1]（[1]名市大院薬, [2]インテリジェントセンサーテクノロジー）

名古屋市立大学薬学部の製剤学実習（学部 3 年生対象）では、全国の薬学部の中では初めてとなる、味覚センサー（2011 年度から導入）と口腔内崩壊錠（2012 年度から導入）を用いた内容の実習項目を開始し、継続して実習を行ってきた。今回の発表は、2014 年度における実習の取組みについて報告を行う。味覚センサーは客観的に味の評価をすることができる装置であり、現在食品分野のみならず薬学分野において使用されており、すでに多くの製薬企業において、口腔内崩壊錠の薬物苦味マスキング技術開発のためのツールとして導入されている。本実習は、味覚センサーが口腔内崩壊錠の苦味マスキングの開発に用いられている一連の背景を学生に理解してもらうだけでなく、コアカリキュラムの内容をある程度網羅するように工夫を行っている。具体的な実習内容として、まずインストラクター指導のもと、油圧プレスと杵・臼治具を使用して学生に口腔内崩壊錠の打錠を行ってもらい、製剤試験（硬度試験・崩壊試験）を行った。その後、味覚センサーを用いて味の定量および解析を行った。さらに 2014 年度の実習では、従来の実習項目に加え、市販されている薬物の苦味についても、味覚センサーを用いて評価を行い、薬物の苦味について理解を含めた。実習終了後には、毎年実習に関するアンケートを行っている。2014 年度のアンケート結果より、実習を履修した学生のほとんどは実習に満足しており、また味覚センサーと口腔内崩壊錠について理解をしていることが推察された。多くの薬学部の学生は「味」について触れる機会が少なく、さらに苦味マスキングについても学習する機会が少ないことから、本実習は、学生にそれらについて学ぶことができる貴重な機会となったと考えられた。