

28K-pm04

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5報～
○田上辰秋¹, 石亀貴欣¹, 瀧 萌子¹, 竹内 堂朗¹, 福重 香¹, 小内 ゆい¹, 後藤 瑛一¹,
安藤 睦美¹, 林原 純希¹, 阿部 憲太郎², 池崎 秀和², 尾関 哲也¹ (¹名市大院薬, ²インセン
ト)

名古屋市立大学薬学部では、全国の薬学部に先駆けて味覚センサーに関する実習項目を導入し、導入の試みについて毎年報告を行ってきた。味覚センサーは、すでに多くの製薬企業に導入され、薬物の苦味を効果的にマスキングする必要のある製剤（口腔内崩壊錠など）の技術開発の手段として使用されている。学生が自ら作成した口腔内崩壊錠を味覚センサーや他の製剤試験器で評価するという実習内容・過程を行うことにより、実際の企業の技術開発で使用されている機器を用いて製剤開発の体験ができる貴重な機会の一つとして、その意義を見出してきた。今年度で5年目（5回目の発表）となるが、今回の新たな試みとして、従来の評価項目に加えて、①苦味マスキング技術の方法（官能マスキング）の一つとして注目されているフレーバーに注目し、様々なフレーバーを用いて、口腔内崩壊錠を調製し、各種フレーバーによるマスキング効果について学生が評価する機会を設けた。さらに②口腔内崩壊錠の崩壊試験として市販されている機器について、複数種の機器（トリコープテスタ・OD-mate）を使用し、評価法と原理の違いについて学習を行った。例年、実習終了後に生徒に対してアンケートを行っており、2015年度においても、実習に対する興味・実習書の理解において、高い評価を得ることができた。またフレーバーを用いた今回の新たな検討により、味覚マスキング技術には、多くの方法があることを学習する一方で、自身の感覚により味覚を評価する官能評価について難しいと感じた学生が多かった。このことは、味覚センサーによる客観的評価の重要性を認識してもらえたことを示すものと考えられる。今後も、新たな試みを本実習において行っていきたいと考えている。