

当院透析患者の塩分認知障害と 体重増加についての検討

(医)援腎会すずきクリニック

○御代田由美子(みよた ゆみこ)、瀧口歩未、荒川啓子、
鈴木翔太、鈴木一裕

日本透析医学会学術集会・総会 COI開示

筆頭発表者名：御代田 由美子

演題発表に関連し、開示すべきCOI関係にある
企業などはありません。

【目的】

- 透析患者では、甘味・塩味・酸味・苦味・うま味の五つの基本味覚全てに対する閾値が高くなる症例が多いが、一番の問題は塩味の感度低下である。
- 塩味を感じるまで食塩を加えると水分の過剰摂取につながり、心血管系に負担がかかるだけでなく、体重増加量に影響が出る可能性もある。
- 今回、維持透析患者の塩分濃度の感じ方を食塩含浸濾紙ソルセイブ（以下、ソルセイブ®）を用いて調査し、塩分認知障害と体重増加量の関連を明らかにする。

【対象】

当院維持透析患者67名（男性50名、女性17名）

年齢	64.4±10.5 歳
透析歴	7.2±5.6 年
DW	63.4±13.0 kg
DM vs nonDM	37 : 30
透析時間	5.0±0.4 時間
透析方法	OHDF:57名 IHDF:5名 HD:5名
血流量	318.1±67.6 mL/min
Kt/V	2.09±0.41

【食塩含浸濾紙 ソルセイブ®】

販売元:アドバンテック東洋株式会社

- 食品の塩からさを簡単に比較確認できるように一定量の食塩を濾紙に含浸、乾燥させた、食塩含浸濾紙
- 濾紙は食塩(NaCl)含有量0、0.6、0.8、1.0、1.2、1.4、1.6mg/cm²の7種類
- 各々の濾紙を舌に乗せ、どの食塩含有量の濾紙を塩からく感じるかにより、塩からさを比較
- 減塩の参考に使用する (味覚感度の診断用ではない)



<https://www.advantec.co.jp/>より引用

【方法】

■当院でのソルセイブ使用方法

- ① 含嗽し、口を湿らせます。
- ② 食塩含浸量 $0.8\text{mg}/\text{cm}^2$ の濾紙を図のように斜線部分を舌に乗せ、3秒間で塩味を感じるかをテストします。
- ③ 塩味を感じるまで食塩含浸量 $0.8\text{mg}/\text{cm}^2$ の濾紙から順に、 $1.0\text{mg}/\text{cm}^2$ 、 $1.4\text{mg}/\text{cm}^2$ と濃度の段階を上げていきます。その間は含嗽をします。



<https://www.advantec.co.jp/>より引用

塩味を認知した閾値が
 $0.8\text{mg}/\text{cm}^2$: 正常群
 $1.0\text{mg}/\text{cm}^2$: 中程度味覚障害群
 $1.4\text{mg}/\text{cm}^2$: 高度味覚障害群
とした

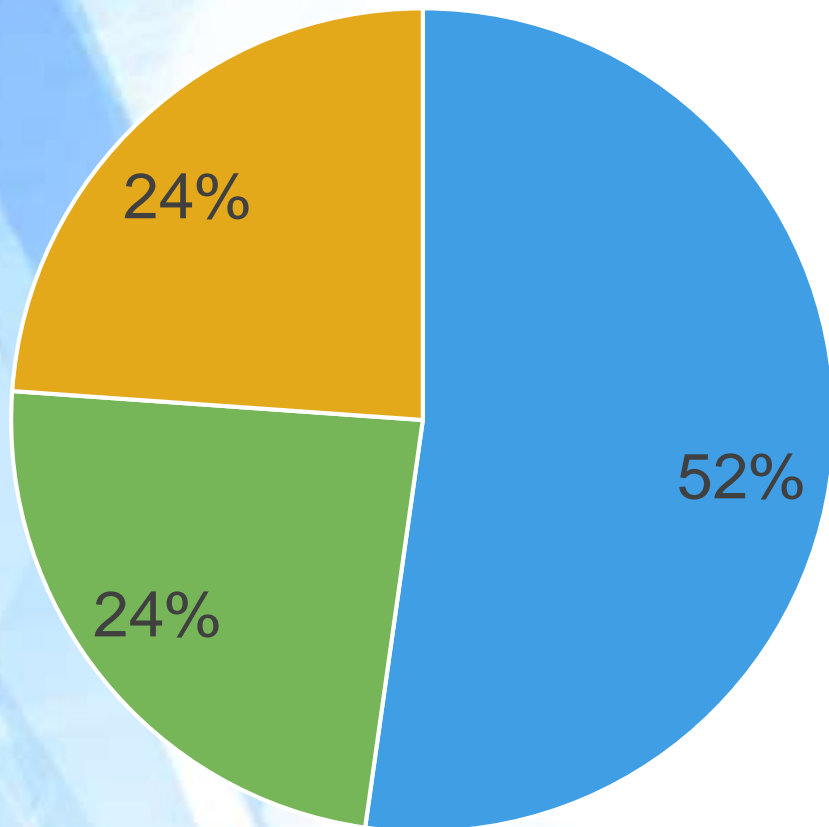
ソルセイブ®により塩分認知閾値を求め、透析中2日間の体重増加量と推定塩分摂取量から分析・検討した

【測定風景】



【結果】塩分閾値

N=67

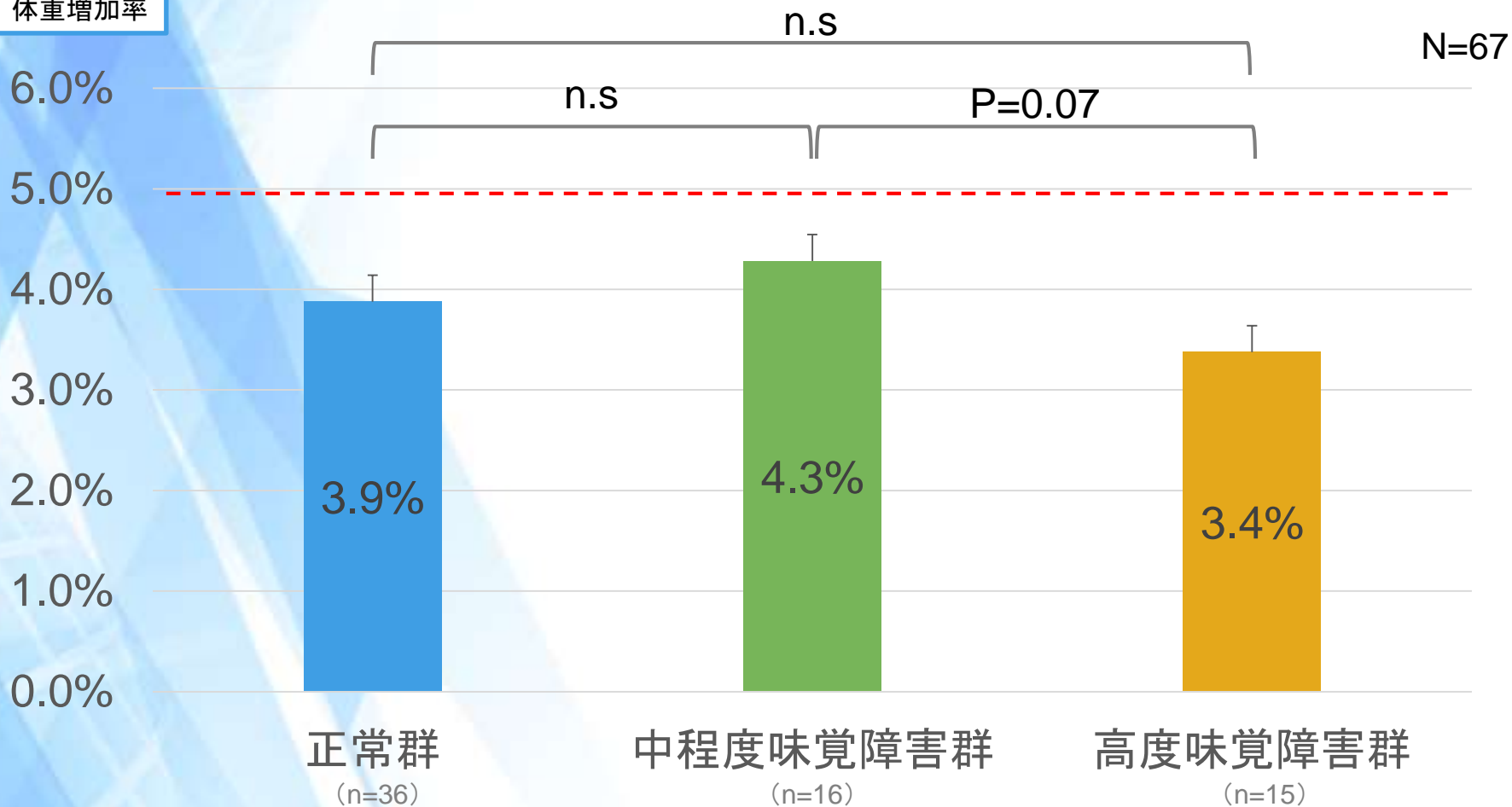


- 正常群
- 中程度味覚障害群
- 高度味覚障害群

48%が塩味認知障害あり

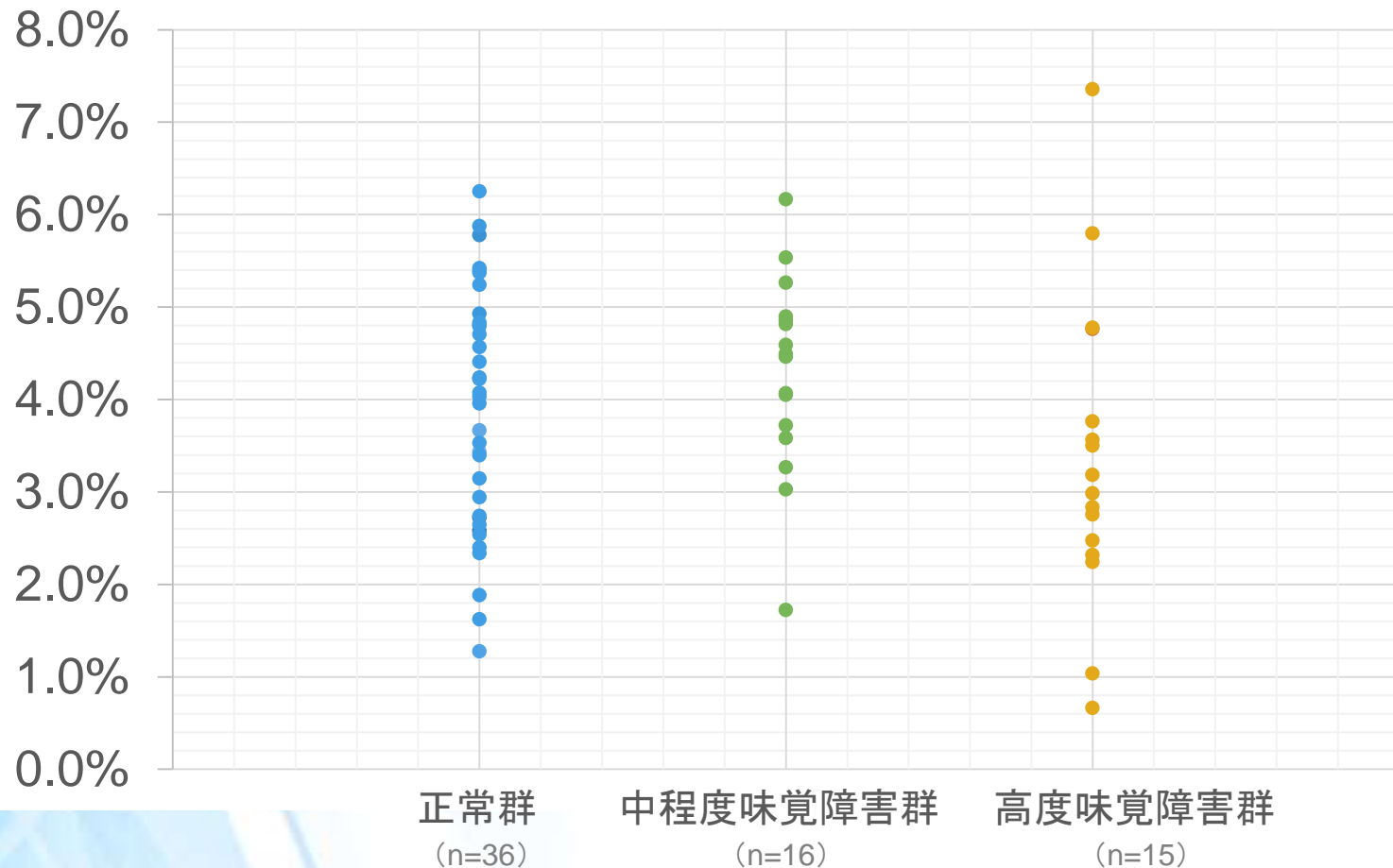
【結果】中2日体重増加率(平均)

体重増加率



【結果】中2日体重増加率(散布図)

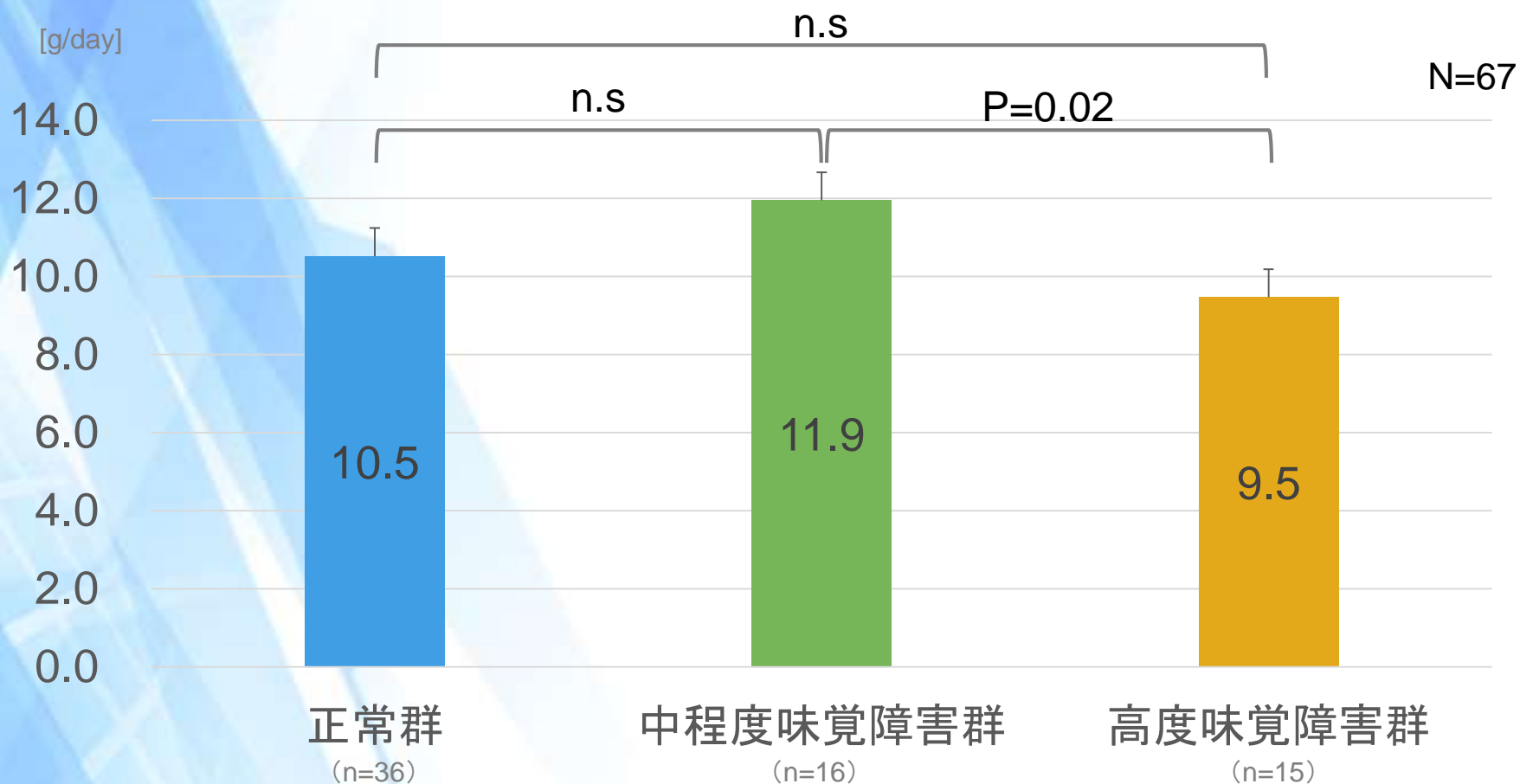
体重増加率



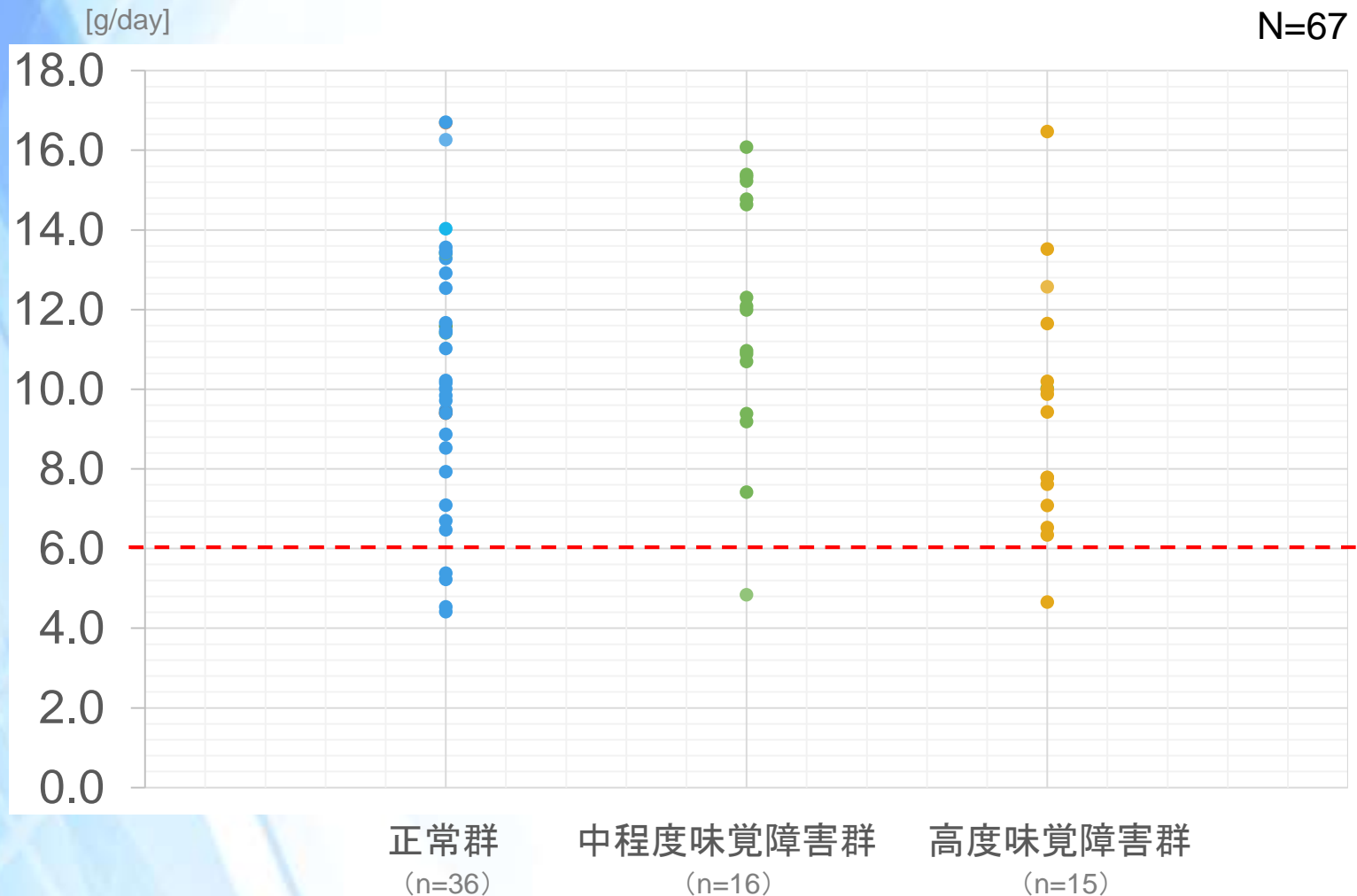
【結果】群別推定塩分摂取量(平均)

推定塩分摂取量 $=((V_w \times BW/1000 + \Delta BW) \times C_s - V_w \times BW/1000 \times C_e) / 51 + 0.04 \times BW$

V_w: 透析後総体内水分量 BW: 透析後BW
ΔBW: 総除水量 C_s: 透析前ナトリウム、C_e: 透析後ナトリウム



【結果】群別推定塩分摂取量(散布図)



【考察】

- 塩分閾値、中2日体重増加率、塩分摂取量とも正常群と味覚障害群との間に有意差はなかった。
- 味覚障害群と塩分摂取量が比例しなかったのは、当院が「長時間、高血流のしっかり透析」を実践しており、食事内容も栄養状態重視の自由食を推奨していることに関連していると考ええる。
- 平成28年度の厚生省国民栄養調査では、食塩摂取量の全国平均値が10.0gであることから、当院の透析患者は普通食と同じような食事摂取をしていることが推察された。
- 味覚障害は、食生活・内服・疾患からなど原因は様々であり、今後は多角的な検証が必要である。

【結語】

- 塩味認知閾値測定は、塩味認知低下を自覚し、塩味の濃い食習慣を振り返る機会となった。
- 食塩含浸濾紙(ソルセイブ®)は、適正な体重管理指導に活用できる媒体である。