

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

УТВЕРЖДАЮ

Первый заместитель Министра

Е.Л.Богдан



_____ 2025 г.

Регистрационный № *041-0825*

**МЕТОД ОПРЕДЕЛЕНИЯ
НАРУШЕНИЙ ВКУСОВОЙ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ**
инструкция по применению

УЧРЕЖДЕНИЯ-РАЗРАБОТЧИКИ: государственное учреждение
«Республиканский научно-практический центр оториноларингологии»,
республиканское унитарное предприятие «Научно-практический центр
Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»

АВТОРЫ: д.м.н., профессор Макарина-Кибак Л.Э., д.м.н., профессор
Еременко Ю.Е., Агиевец Ю.М., к.м.н. Андрианова Т.Д., к.э.н., доцент
Мелещеня А.В., к.т.н., доцент Комарова Н.В.

Минск, 2025

В настоящей инструкции по применению (далее – инструкция) изложен метод определения нарушений вкусовой чувствительности, который может быть использован в комплексе медицинских услуг, направленных на диагностику нарушений обоняния и вкусовой чувствительности (R.43). Метод, изложенный в данной инструкции, предназначен для врачей-оториноларингологов и иных врачей-специалистов организаций здравоохранения, оказывающих медицинскую помощь пациентам с нарушениями вкусовой чувствительности в амбулаторных и (или) стационарных условиях, и (или) в условиях отделения дневного пребывания.

В основу исследования пороговой густометрии положена Корейская стандартизированная методика исследования вкусовой чувствительности (whole-mouth method), предложенная Hwang C.S., Kim J.W. (2018), адаптированная для белорусской популяции.

Показания к применению

R.43 Нарушение обоняния и вкусовой чувствительности.

Противопоказания к применению

Противопоказания соответствующие таковым для изделий медицинского назначения, лекарственных препаратов, необходимых для реализации метода.

Ограничения к применению метода – возраст до 8 лет; психические расстройства и расстройства поведения.

Перечень необходимых лекарственных препаратов, материалов, реактивов, медицинских изделий и т.д., необходимых для реализации метода, изложенного в настоящей инструкции

1. Эталонные химические вещества пищевой чистоты (лимонная кислота, кофеин, хлорид натрия, сахароза), соответствующие требованиям ГОСТ ISO 3972-2014.

2. Дистиллированная вода.
3. Колбы мерные (1000 мл).
4. Колбы мерные (100 мл).
5. Ложки мерные.
6. Ложки пластиковые одноразовые.
7. Стаканы химические (50 мл).
8. Весы электронные.
9. Пробирки конические (15 мл).
10. Штатив лабораторный.
11. Капельницы лабораторные пластиковые одноразовые.
12. Стаканы пластиковые одноразовые.
13. Лоток.
14. Шпатели одноразовые.
15. Маски для глаз (черного цвета) одноразовые.
16. Перчатки одноразовые.

Описание технологии использования метода

Метод реализуется в несколько этапов.

Этап 1. Самооценка вкусовой чувствительности с помощью визуально-аналоговой шкалы

Вкусовая функция оценивается пациентами самостоятельно при помощи 10-балльной визуально-аналоговой шкалы (рисунок 1) от 0 баллов (отсутствие вкуса) до 10 баллов (отличный вкус).



Рисунок 1 – Визуально-аналоговая шкала

Интерпретация результатов ВАШ:

0 баллов – полное отсутствие вкусовой чувствительности;

1-5 баллов – вкусовая чувствительность нарушена в значительной степени;

6-8 баллов – вкусовая чувствительность нарушена в незначительной степени;

9-10 баллов – вкусовая чувствительность в норме (не нарушена).

При получении результатов 8 и менее баллов выполняется этап 2.

Этап 2. Оценка вкусовой чувствительности методом общей и регионарной пороговой густометрии

2.1. Изготовление вкусовых растворов

2.1.1. Для определения порога вкусовой чувствительности в клиничко-лабораторных условиях изготавливаются наборы, состоящие из 6 концентраций каждого из 4-х основных вкусов (сладкий (сахароза), горький (кофеин), кислый (лимонная кислота) и соленый (хлорид натрия), изготовленные из эталонных химических веществ пищевой чистоты (лимонная кислота, кофеин, хлорид натрия, сахароза) и дистиллированной воды в качестве растворителя. Концентрации растворов представлены в приложении 1 к настоящей инструкции.

2.1.2. Все растворы шифруются буквами русского алфавита («с» – сахароза, «л» – лимонная кислота, «к» – кофеин, «н» – хлорид натрия), а также нумеруются от №1 (с наименьшей концентрацией) до №6 (с наибольшей концентрацией).

2.2. Подготовка к проведению общей и регионарной пороговой густометрии

2.2.1. Перед началом пороговой густометрии пациент не должен пить и есть в течение 1 часа до ее начала.

2.2.2. Дать пояснение вкусовых качеств представлением фотографии (например, сладкий, как сахар, кислый, как лимон, соленый, как соль, горький, как кофе).

2.2.3. Придать вертикальное положение и надеть маску на глаза пациента.

2.2.4. Выдать одноразовый пластиковый стакан с дистиллированной водой для ополаскивания рта перед пороговой густометрией и между пробами, а также лоток для сплевывания раствора.

2.3. Проведение общей пороговой густометрии

2.3.1. Нанести капельницей лабораторной пластиковой 1 каплю раствора одного из 4-х вкусов из пробирки №1 (с наименьшей концентрацией) на слизистую оболочку языка на расстоянии примерно 1,5 см от его кончика.

2.3.2. Попросить пациента определить вкусовое качество, затем ополоснуть полость рта дистиллированной водой и сплюнуть в лоток.

2.3.3. При неправильном распознавании вкусового качества, концентрацию раствора увеличить пошагово до тех пор, пока соответствующий вкус не будет распознан дважды подряд (на одну и ту же концентрацию).

2.3.4. В том же порядке повторить общую пороговую густометрию с растворами других вкусов.

2.3.5. Восприятие вкуса раствора с наибольшей концентрацией оценить в 1 балл, а раствора с наименьшей концентрацией – в 6 баллов. Результаты общей пороговой густометрии внести в бланк учета результатов по определению порогов распознавания 4-х вкусов (приложение 2 к настоящей инструкции).

2.3.6. После определения порога распознавания каждого из 4-х вкусов определить среднее арифметическое порогов распознавания 4-х вкусов (в диапазоне 0-24 баллов).

2.4. Этапы проведения регионарной пороговой густометрии

2.4.1. Нанести вкусовые растворы капельно в последовательности, начиная с самых низких концентраций, сначала в задней части языка с обеих сторон языка (справа и слева), затем в передней части с обеих сторон (справа и слева).

2.4.2. Попросить пациента определить вкусовое качество, затем ополоснуть полость рта дистиллированной водой и сплюнуть в лоток.

2.4.3. При неправильном распознавании вкусового качества, концентрацию раствора увеличить пошагово до тех пор, пока соответствующий вкус не будет распознан дважды подряд каждым протестированным участком языка.

2.4.4. В том же порядке повторить исследование с растворами других вкусов.

2.4.5. Восприятие вкуса раствора с наибольшей концентрацией оценить в 1 балл, а раствора с наименьшей концентрацией – в 6 баллов. Результаты внести в бланк учета результатов по определению порогов распознавания 4-х вкусов (приложение 2 к настоящей инструкции).

2.4.6. После определения порога распознавания каждого из 4-х вкусов определить среднее арифметическое порогов распознавания 4-х вкусов каждого протестированного участка языка (в диапазоне 0-24 баллов).

Этап 2.5. Интерпретация результатов

Полученный результат сравнивается со значениями таблицы оценки вкусовой чувствительности по результатам пороговой густометрии.

Таблица – Оценка вкусовой чувствительности по результатам пороговой густометрии

Средний балл распознавания вкуса	Тип вкусовой чувствительности
>10	Нормогевзия
2-10	Гипогевзия
<2	Агевзия

Результат общей пороговой густометрии 11 и более баллов оценивается как физиологическая норма (нормогевзия).

Результат общей пороговой густометрии от 2 до 10 баллов оценивается как сниженная вкусовая функция (гипогевзия).

Результат общей пороговой густометрии <2 баллов оценивается как полное отсутствие вкуса (агевзия).

Регионарная пороговая густометрия проводится, когда предполагается посттравматический или ятрогенный характер нарушения вкусовой чувствительности. Оценивается каждый из 4-х протестированных участков языка (задняя часть иннервируется языкоглоточным нервом, передняя часть – языкоглоточным нервом, барабанной струной).

Результат регионарной пороговой густометрии 11 и более баллов оценивается как физиологическая норма (нормогевзия).

Результат регионарной пороговой густометрии от 2 до 10 баллов оценивается как сниженная вкусовая функция (гипогевзия).

Результат регионарной пороговой густометрии <2 баллов оценивается как полное отсутствие вкуса (агевзия).

Приложение 1 к инструкции
по применению

Концентрации растворов для определения сенсорной чувствительности
4-х вкусов, г/мл

Эталонное вещество № пробы	Сахароза	Хлорид натрия	Лимонная кислота	Кофеин
1	0,005	0,0006	0,00025	0,00005
2	0,01	0,001	0,0005	0,0001
3	0,02	0,002	0,001	0,0002
4	0,04	0,005	0,002	0,0004
5	0,08	0,01	0,004	0,0008
6	0,16	0,02	0,008	0,0016

Приложение 2 к инструкции
по применению

Бланк учета результатов по определению порогов распознавания 4-х вкусов

		Номер разведения						
		Первый	Второй	Третий	Четвертый	Пятый	Шестой	
Горький	Поверхность языка (1,5 см от кончика)							
	Передняя часть языка	справа						
		слева						
	Задняя часть языка	справа						
слева								
Кислый	Поверхность языка (1,5 см от кончика)							
	Передняя часть языка	справа						
		слева						
	Задняя часть языка	справа						
слева								
Сладкий	Поверхность языка (1,5 см от кончика)							
	Передняя часть языка	справа						
		слева						
	Задняя часть языка	справа						
слева								
Соленый	Поверхность языка (1,5 см от кончика)							
	Передняя часть языка	справа						
		слева						
	Задняя часть языка	справа						
слева								