

Changes in Taste and Smell with Cancer Treatment

Your sense of taste or smell may change with cancer treatments. Some foods may have a bitter or metallic taste or may be less tasteful. Changes in taste and smell often improve after cancer treatment is complete.

Visit your dentist to rule out dental problems that may affect your taste.

Try these changes to improve taste and smell:

- Choose foods that look and smell good to you.
- Eat high protein foods like chicken, turkey, eggs, dairy products, mild tasting fish or tofu.
- Marinate meat, chicken or fish in sweet fruit juices, sweet wine, Italian salad dressing, or sweet and sour sauce.
- Use small amounts of seasonings such as basil, oregano or rosemary.
- If odors bother you, serve food at room temperature, turn on a kitchen fan, cover food when cooking or cook outdoors if possible.

Talk to your doctor, nurse or dietitian about dealing with any eating problems you may have.

5/2006. Developed through a partnership of The Ohio State University Medical Center, Mount Carmel Health and OhioHealth, Columbus, Ohio. Available for use as a public service without copyright restrictions at www.healthinfotranslations.com.

Modifications du goût et de l'odorat provoquées par les traitements anticancéreux

Les traitements anticancéreux peuvent modifier votre sens du goût ou de l'odorat. Certains aliments peuvent avoir un goût amer ou métallique, ou peuvent avoir moins de goût. Ces modifications du goût et de l'odorat disparaissent fréquemment une fois le traitement anticancéreux terminé.

Consultez votre dentiste pour éliminer les problèmes dentaires qui pourraient avoir une influence sur votre goût.

Essayez de faire les choses suivantes pour améliorer votre goût et votre odorat.

- Choisissez des aliments qui vous plaisent et qui ont une bonne odeur.
- Mangez des aliments riches en protéines comme du poulet, de la dinde, des œufs, des produits laitiers, du poisson pas trop fort en goût ou du tofu.
- De la viande marinée, du poulet ou du poisson mariné dans des jus de fruits, du vin doux, de l'assaisonnement de salade italienne, ou de la sauce aigre douce.
- Utilisez des produits d'assaisonnement comme le basilic, l'origan ou du romarin en petites quantités.
- Si les odeurs vous gênent, servez la nourriture à température ambiante, allumez la hotte de votre cuisine, couvrez la nourriture pendant la cuisson ou cuisinez à l'extérieur si possible.

Adressez-vous à votre médecin, infirmière ou diététicien pour toute question sur vos éventuels problèmes alimentaires.

5/2006. Developed through a partnership of The Ohio State University Medical Center, Mount Carmel Health and OhioHealth, Columbus, Ohio. Available for use as a public service without copyright restrictions at www.healthinfotranslations.com

Changes Taste Smell Cancer. French