

# 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](http://www.healthinfotranslations.com).

# Изменения в восприятии вкуса и запаха при лечении рака

При лечении рака Ваше восприятие вкуса или запаха может измениться. Некоторые продукты питания могут иметь горький или металлический привкус или казаться менее вкусными. Зачастую после завершения курса лечения рака изменения в восприятии вкуса и запаха часто улучшаются.

Посетите своего стоматолога для устранения проблем с зубами, которые могут оказывать влияние на вкусовые ощущения.

Для улучшения восприятия вкуса и запаха попробуйте следующее:

- Выбирайте такую пищу, которая выглядит и пахнет привлекательно для Вас.
- Выбирайте блюда с высоким содержанием белка, такие как курица, индейка, яйца, молочные продукты, рыба с мягким вкусом или тофу.
- Маринуйте мясо, курицу или рыбу в сладких фруктовых соках, сладком вине, итальянских приправах для салата или кисло-сладком соусе.
- Используйте небольшие количества таких приправ как базилик, орегано или розмарин.
- Если запахи Вас раздражают, подавайте на стол блюда при комнатной температуре, включите вентилятор, при приготовлении накрывайте блюдо крышкой или при возможности готовьте на открытом воздухе.

**С любыми вопросами, связанными с проблемами питания, обращайтесь к своему врачу, медсестре или диетологу.**

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](http://www.healthinfotranslations.com)

Changes Taste Smell Cancer. Russian