

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.

Зміни в сприйнятті смаку і запаху при лікуванні раку

При лікуванні раку Ваше сприйняття смаку або запаху може змінитися. Деякі продукти харчування можуть мати гіркий присмак, або присмак металу, або здаватися менш смачними. Найчастіше після завершення курсу лікування раку зміни в сприйнятті смаку і запаху минають.

Відвідайте свого стоматолога для усунення проблем із зубами, що можуть впливати на смакові відчуття.

Для поліпшення сприйняття смаку і запаху спробуйте наступне:

- Вибирайте таку їжу, що виглядає і пахне привабливо для Вас.
- Вибирайте блюда з високим вмістом білку, такі як курка, індичка, яйця, молочні продукти, риба з м'яким смаком або тофу.
- Маринуйте м'ясо, курку або рибу в солодких фруктових соках, солодкому вині, італійських приправах для салату або кисло-солодкому соусі.
- Використовуйте невеликі кількості таких приправ як базилік, ореган або розмарин.
- Якщо запахи Вас дратують, подавайте на стіл їжу при кімнатній температурі, увімкніть вентилятор, при готуванні накривайте їжу кришкою або при можливості готуйте на відкритому повітрі.

З будь-якими питаннями, пов'язаними з харчуванням, зверніться до свого лікаря, медсестри або дієтолога.

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. Ukrainian