

物)可以在肝脏内或肝脏周围分流。这些可能性没有一种是容易调查研究的。但有一种方法是口服给药的研究,而另一种方法如利多卡因(它在肝脏也受到广泛的“首过”代谢)则经静脉给药。经过详细的药动学分析,对其代谢机理就可清楚。

对实践中的临床医生来说,所有这类研究的实际含义都是明确的。多数药物可以在就餐时给药。食物不失为一种明显而方便的可与药物合用的日常方式。就餐时给药不但

有可能改善服药的遵从性,而且可以减少某些药物(如茶碱)的不良作用。但有两重要例外需要强调一下:降糖药必须在早饭前半小时左右给药;服四环素类药物服后1~2小时内不应饮用牛乳及乳制品(强力霉素和二甲胺四环素除外)。

(参考文献15篇,略)

[Br Med J《英国医学杂志》,289

(6452):1093~1094,1984(英文)]

管廷臣译 翁庚年校 张紫洞审

药物与食物相互作用引起的中毒

关于药物与药物的相互作用,可表现为配伍禁忌、相加及协同作用,在日常临床上已给予了密切注意。但对药物和食物的相互作用通常不大关心。

最近通过对结核科患者在午餐后常常出现中毒症状的启发而调查,结果表明,其原因可能是抗结核药物与食物相互作用所引起。最终证实,是由于异烟肼(INH)和旗鱼相互作用所致。故对于长期用抗结核药等的患者,必须十分重视对其饮食的指导。

关于INH和旗鱼等鱼类的相互作用而引起的中毒症状在日本还未见报道,但斯里兰卡的Uragoda和Senanyake等报道了从1977-1980年共发生的27例。据Uragoda等报

道,INH与鱼类相互作用引起中毒,原因是鱼类中的组胺,即鱼类中含有组胺酸,而摩根氏变形杆菌等细菌内含有L-组氨酸脱羧酶可使组胺酸脱羧为组胺。另外由于INH具有抑制与组胺代谢有关的MAO、DAO等物质的作用,因此引起了体内组胺的蓄积,造成组胺中毒。

引起这种中毒时最重要的问题是鱼的种类。即含有组胺酸多的鱼类易引起中毒。一般认为瘦鱼肉含有大量的组胺酸,鲣鱼、旗鱼含量最高,其次是秋刀鱼、金枪鱼等。

[《药局》,37(11):143,1986(日文)]

白海静译 谢文鹏校

几种食物可使口服维生素E降效

江西省九江市第二人民医院

黄振东

维生素E临床上除用于肌营养不良、习惯性或先兆性流产、不育症外,近年来还发现具有抗衰老作用,可防止体内产生的过氧化物,有推迟衰老的作用和避免皮肤产生老物肝脏、菠菜、油菜、豆类等时,其中所含的铁(三价铁),可与维生素E发生氧化还原斑(褐色素)的功能,故其应用日趋广

泛。

维生素E遇光可被氧化色渐变深。其分子结构中苯核上的甲基、羟基和十六碳原子的侧链,对生理作用有密切关系,若羟基被氧化则无效用。因此服用维生素E时同吃动物肝脏、菠菜、油菜、豆类等时,其中所含的铁(三价铁),可与维生素E发生氧化还