



الجمهورية اليمنية
جامعة صنعاء
نيابة الدراسات العليا والبحث العلمي
كلية طب الأسنان
قسم طب الفم والتشخيص وأمراض اللثة وأشعة الفم

تقييم حاسة التذوق في ماضي القات اليمنيين مقارنة بغير الماضغين

أطروحة مقدمة إلى قسم طب الفم بكلية طب الأسنان - جامعة صنعاء - كاستيفاء جزئي
لمتطلبات الحصول على درجة الماجستير في قسم طب الفم

مقدمة من الطالبة

عَلا محسن علي الأكوع

بكالوريوس طب وجراحة الفم والأسنان

(2010م) جامعة صنعاء

المشرف الرئيسي

أ.م.د/ منال محمد محمد الحجري

أستاذ مشارك ورئيس قسم طب الفم والتشخيص وأمراض اللثة وأشعة الفم

كلية طب الأسنان - جامعة صنعاء - اليمن

(1445هـ - 2023م)

الملخص العربي

تمهيد: حاسة التذوق مهمة بشكل أساسي لاختيار الطعام وحياة صحية. نقص حاسة التذوق هو انخفاض القدرة على التذوق. القات نبات دائم الخضرة وينمو بشكل مستوطن في اليمن. ارتبط مضع القات بالعديد من الحالات الصحية الضارة الجهازية والفموية. لذلك، من المهم التعرف على تأثير القات على حاسة التذوق.

أهداف الدراسة: كان الهدف من هذه الدراسة هو تقييم ومقارنة عتبات الإحساس بالتذوق للطعم الأساسي (الحلو والمالح والحامض والمر)، ودرجة التذوق الإجمالية بين ماضعي القات اليمنيين وغير الماضغين.

طرق البحث: شملت الدراسة السريرية للحالات والشواهد 140 شخصًا بالغًا يتمتعون بصحة جيدة ويتمتعون بحاسة تذوق وشم طبيعية تم الإبلاغ عنها ذاتيًا. وقد تم تقسيمهم إلى مجموعتين: (المجموعة الأولى) كانت مجموعة الدراسة ممن يمضغون القات، و(المجموعة الثانية) كانت المجموعة الضابطة ممن لا يمضغون القات. تراوحت أعمار المشاركين بين 20 و45 عاماً، من الذكور والإناث. تم الفحص السريري لدرجة جفاف الفم بالإضافة إلى استخدام استبيان جفاف الفم (الإصدار الهولندي الملخص). يتكون اختبار التذوق من 28 محلولًا كيميائيًا لتحفيز التذوق [سبعة تراكيز من المذاقات الأربعة (الحلو والمالح والحامض والمر)]. لتقييم وظيفة التذوق الشاملة، تم جمع عدد عتبات التذوق المعترف بها بشكل صحيح لتشكيل "درجة التذوق".

نتائج الدراسة: كانت القيم المتوسطة لعتبات التعرف على الحلو والمالح والمر ودرجة التذوق الإجمالية في المجموعة الأولى أقل بكثير مما كانت عليه في المجموعة الثانية. تم استخدام النسبة المئوية العاشرة لدرجة التذوق الإجمالية كقيمة فاصلة للتمييز بين الأفراد ذو حاسة التذوق الطبيعية و ذو النقص في حاسة التذوق. في المجموعة الأولى، (19.2%) كانوا يعانون من نقص في حاسة التذوق، بينما في المجموعة الثانية فقط (4.5%). كان مضع القات أحد عوامل الخطر المرتبطة بضعف التذوق في المجموعة الأولى (نسبة الأرجحية = 1.7 < 1). علاوة على ذلك، كان متوسط قيم عتبات التعرف على المالح والحامض ودرجة التذوق الإجمالية أقل بشكل ملحوظ عند الذكور منه عند الإناث. وفقا لتحليل ارتباط بيرسون، كشفت المجموعة الأولى عن وجود علاقة إيجابية (معامل الارتباط = 0,308) بين درجة جفاف الفم السريري وعتبة الطعم الحامض. بالإضافة إلى ذلك، في المجموعة الأولى، كان استبيان جفاف الفم مرتبطًا بشكل إيجابي مع عتبة الطعم الحامض (معامل الارتباط = 0.495) ومع درجة التذوق الإجمالية (معامل الارتباط = 0.295). ومع ذلك، في المجموعة الثانية كان استبيان جفاف الفم مرتبطًا بشكل إيجابي مع عتبة الطعم الحامض (معامل الارتباط = 0,319).

الخلاصة: كان النقص في حاسة التذوق لدى من يمضغون القات أعلى ممن لا يمضغون القات. وقد انخفضت حساسية التذوق (الحلو والمالح والمر) لدى ماضعي القات اليمنيين مقارنة مع الذين لا يمضغون القات.

الكلمات الدالة: القات، التذوق، عتبة التعرف على التذوق، محاليل محفزات التذوق.