

TƯƠNG TÁC THUỐC VÀ THỨC ĂN

1. Tương tác dược động học giữa thuốc và thức ăn

Một số thực phẩm có thể ảnh hưởng đến quá trình hấp thu, phân bố, chuyển hóa hoặc thải trừ của thuốc.

Trái cây và sản phẩm từ trái cây

Trái cây và sản phẩm từ trái cây chứa nhiều hợp chất hóa học khác nhau, có thể ảnh hưởng đến quá trình chuyển hóa và thải trừ của thuốc dùng theo đường uống. Ví dụ, naringin (một flavonoid), bergamottin và 6',7'-dihydroxybergamottin (furanocoumarin) do cơ chế ức chế enzyme CYP3A4.

Một số hợp chất khác ức chế các polypeptide vận chuyển anion hữu cơ và P-glycoprotein.

Nước ép bưởi chùm (grapefruit) ức chế CYP3A4 ở ruột, do đó làm tăng nồng độ các thuốc được chuyển hóa bởi enzyme này, như statin và thuốc chẹn kênh calci. Tương tác này đặc biệt có ý nghĩa đối với thuốc có khoảng điều trị hẹp (ví dụ: cyclosporin) hoặc các thuốc có sinh khả dụng đường uống thấp (ví dụ: felodipin).

Các loại trái cây khác bao gồm cam, bưởi và việt quất cũng được báo cáo là có khả năng tương tác với một số thuốc.

Thực phẩm giàu ion có hóa trị II

Thực phẩm giàu ion hóa trị II (ví dụ: calci và magesi), bao gồm sữa, phô mai và sữa chua, có thể tạo phức chelat với một số loại thuốc làm giảm hấp thu và giảm sinh khả dụng của thuốc.

Do đó, không nên sử dụng đồng thời các kháng sinh nhóm fluoroquinolon (ví dụ, ciprofloxacin uống) và các sản phẩm từ sữa hoặc thức uống giàu khoáng chất (như sữa, sữa chua, nước cam). Tuy nhiên, nếu các sản phẩm trên chỉ là nguyên liệu chế biến đồ ăn thì sẽ không có ảnh hưởng đáng kể đến sự hấp thụ ciprofloxacin.

Các sản phẩm từ sữa cũng có thể ảnh hưởng đến sự hấp thu sắt và kháng sinh tetracyclin qua đường uống.

2. Tương tác dược lực học giữa thuốc và thức ăn

Một số loại thực phẩm có thể có tác dụng hiệp đồng hoặc đối kháng với thuốc.

Thực phẩm giàu tyramin

Các thực phẩm bao gồm phô mai, cá trích ngâm, các sản phẩm từ đậu, thịt chế biến sẵn và thực phẩm lên men có hàm lượng tyramin cao.

Tyramin là một monoamin tự nhiên có khả năng kích thích hệ thần kinh giao cảm. So với các chất dẫn truyền thần kinh bao gồm noradrenalin, adrenalin, dopamin và serotonin, nồng độ tyramin trong cơ thể tương đối thấp. Tuy nhiên, chế độ ăn nhiều tyramin có thể làm tăng các chất dẫn truyền thần kinh, đặc biệt là noradrenalin sẽ được giải phóng từ các túi dự trữ trước synap vào tuần hoàn gây co mạch, tăng nhịp tim và tăng huyết áp.

Enzym monoamine oxidase (MAO) là enzym chuyển hóa các monoamin. Dạng A của enzyme này (MAO-A) chuyển hóa noradrenalin, tyramin để duy trì ổn định nồng độ noradrenalin trong máu. Thuốc ức chế enzym MAO (IMAO) làm giảm đáng kể khả năng chuyển hóa tyramin trong cơ thể. Do đó, chế độ ăn giàu tyramin có thể gây tăng huyết áp nghiêm trọng trên bệnh nhân đang sử dụng các thuốc IMAO...

Một số thuốc ức chế IMAO không hồi phục và không chọn lọc, như tranylcypromin, có nguy cơ cao gây ra các tương tác nghiêm trọng. Do đó, bệnh nhân đang điều trị bằng các IMAO này cần tránh hoàn toàn các thực phẩm giàu tyramin. Còn lại những bệnh nhân dùng thuốc ức chế IMAO có hồi phục, như moclobemid hoặc linezolid, nên hạn chế sử dụng thực phẩm giàu tyramin.

Tài liệu tham khảo:

[Medsafe.govt.nz/profs/PUArticles/September2024/Medicines-and-food-interacting-combinations.html](https://www.medsafe.govt.nz/profs/PUArticles/September2024/Medicines-and-food-interacting-combinations.html)

Nguồn: Trung tâm DI & ADR Quốc gia

Người soạn
(Ký và ghi rõ họ tên)

Khoa Dược
(Ký và ghi rõ họ tên)

Lãnh đạo bệnh viện
(Ký và ghi rõ họ tên)

Từ Thị Mai Linh