

# 8種藥品加食品的禁忌



編輯部

**罹**患高血壓的人認為應該降低食鹽中的鈉含量，於是特別改吃低鈉鹽，或薄鹽醬油，但是有例外風險要注意，例如本身還有肝病、肝硬化、腎臟病，或是正在服用血管收縮抑制劑 ACEI 等情況，都要小心食用低鈉鹽。因為若正在服用的降血壓藥物，二者會產生交互作用，出現高血鉀，嚴重會導致心臟麻痺。

A 先生因高血壓使用血管張力素轉化酶抑制劑 ACEI（屬於常見降血壓藥），家人於是特別購買低鈉鹽料理飲食。之後回診抽血時，竟發現血鉀濃度較高，原來是降血壓藥物 ACEI 與低鈉鹽產生交互作用，所幸及時停用，避免發生惡性心律不整。完全不能吃低鈉鹽的對象包括：肝臟、腎臟功能不佳、排尿有問題的人都不宜，因為低鈉鹽是將鈉減半，再添加大量的鉀離子，過量攝取會出現高鉀、高鎂，都不利肝臟、腎臟等器官。

## 注意！食物與藥物別亂搭

有服用 ACEI、ARB 等降血壓藥物或腎功能不全的患者，要小心食用低鈉料理，因為此類降血壓藥物會降低鉀離子的排出，使體內血鉀升高，如果腎臟功能不全，血鉀可能更高，如果再使用低鈉料理，則血鉀濃度上升加劇，會造成肌肉無力、心律不整等症狀。

部份食物與藥物會產生交互作用，或是藥物之間也可能產生交互作用，千萬不可輕忽。如果你習慣吃抗生素藥配牛奶，或是喝葡萄柚汁配血壓藥，就要小心了，以下是常見 8 種錯誤搭配吃法，可能產生嚴重副作用，應該避免。

★**錯誤一**／低鈉鹽（或薄鹽醬油）+ 降血壓藥 ACEI（或 ARB），恐引起高血鉀，造成肌肉無力、心律不整。

★**錯誤二**／降血壓藥 ACEI（或 ARB）+ 保鉀利尿劑，恐引起高血鉀，造成肌肉無力、心律不整。

★**錯誤三**／牛奶 + 四環黴素類抗生素，恐影響藥品吸收，降低藥效。

★**錯誤四**／牛奶 + 恩菴類抗生素，恐影響藥品吸收，降低藥效。

★**錯誤五**／四環黴素類抗生素 + 制酸劑，恐影響藥品吸收，降低藥效。

★**錯誤六**／葡萄柚汁 + 降血壓藥、降血脂藥、抗過敏劑、解焦慮劑等。恐影響藥物代謝，增加藥效與副作用發生的危險。

★**錯誤七**／綠色蔬菜 + 抗凝血劑，恐增加血栓形成。

★**錯誤八**／維他命 E、蔓越莓汁 + 抗凝血劑，恐增加出血危險。

如果對於藥物與食物之間的交互作用不甚清楚的人，不妨諮詢醫院設立的「正確用藥教育資源中心」的藥師，如此才能確保用藥安全。