

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.

Cambios en el gusto y el olfato en el tratamiento contra el cáncer

Los sentidos del gusto o del olfato pueden cambiar con los tratamientos contra el cáncer. Algunos alimentos pueden tener un gusto amargo o metálico, o ser menos sabrosos. Los cambios en el gusto y el olfato con frecuencia mejoran cuando se ha finalizado el tratamiento contra el cáncer.

Visite a su dentista para descartar problemas dentales que puedan afectar su sentido del gusto.

Pruebe estos cambios para mejorar el gusto y el olfato:

- elija alimentos que tengan un buen aspecto y huelan bien para usted;
- consuma alimentos con un alto contenido de proteínas, tales como pollo, pavo, huevos, productos lácteos, pescado de sabor suave o tofu;
- marine la carne, pollo o pescado en jugos de fruta dulce, vino dulce, aderezo italiano para ensaladas, o salsa dulce y amarga;
- use pequeñas cantidades de condimentos como albahaca, orégano o romero;
- si le molestan los olores, sirva los alimentos a temperatura ambiente, encienda el ventilador de la cocina, cubra los alimentos al cocinarlos o cocine al aire libre cuando sea posible.

Converse con su médico, enfermera o nutricionista sobre cómo tratar los problemas para comer que pueda tener.

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. US Spanish