

HİPERKALEMİ AYIRICI TANISI: YOĞURT

The Differential Diagnosis of Hyperkalemia: Yoghurt

Orhan Delice¹, Ali Karakuş², Güven Kuvandık²

¹Bölge Eğitim Araştırma Hastanesi Acil Servisi- Erzurum
²Mustafa Kemal Üniversitesi Tıp Fakültesi Acil Tıp AD.- Hatay

Sayın Editör,

Hiperkalemi hayatı tehdit eden aritmiler sonrası ani ölümlere neden olabilen acil servislerde sık görülen elektrolit bozukluğudur. Etyolojide birçok neden suçlanmaktadır. Literatürde yoğurt alımı sonrası hiperkalemi görülen olgular nadir olup bir olgu üzerinden konuyu vurgulamak istedik.

Olgu

20 yaşında erkek hasta besin zehirlenmesi nedeniyle acil servise getirildi. Hastada 4 saat önce lokantada yediği yemek sonrası bulantı kusma ve karın ağrısı geliştiği öğrenildi. Özgeçmiş ve soy geçmişinde anormallik saptanmayan hastanın geldiğinde genel durumu iyi şuuru açıktı. Tansiyon arteryel 120/60 mmHg, nabızı 88/dk, solunumu 20/dk ateşi 36,5 C idi. Diğer fizik bulgularında anormallik saptanmayan olgu besin zehirlenmesi ön tanısıyla acil serviste gözleme alındı. Hastanın hemogram ve biyokimya değerlerinde potasyum (K⁺) 5,6 (3,5-5 meq/L) dışında anormallik saptanmadı. Çekilen elektrokardiyografisinde normal sinüs ritmi mevcuttu. Hiperkalemiye neden olabilecek durumlar (kan örneği alınırken turnike kullanımı, kan örneğinin iğne ucundan veya hızlı bir şekilde tüpe boşaltılması, uzun süre bekleyen kan örneği, hemoliz, ilaç alımı, akut ve kronik böbrek yetmezliği) sorgulandıktan sonra tekrar kan örneği alınıp gönderildi. Kontrol K⁺ değeri de 5,6 bulunan hastaya kalsiyum, bikarbonat ve diüretik tedavisi verildi. Tedavi sonrası K⁺ değeri normal saptandı. Hastanın anamnezinin derinleştirilmesi sonrası annesinin zehirlenme şüphesiyle hastaya 1 kg kadar yoğurt yedirdiği öğrenildi. 12 saatlik takip sonrası anormallik saptanmayan, kontrol kan değerleri normal sınırdaki hasta önerilerle taburcu edildi.

Potasyumun vücut için gerekli olan günlük miktarı besinlerle birlikte kolayca sağlanmaktadır.

İspanak ve brokoli gibi yeşil yapraklı sebzeler, yoğurt, patates, domates, muz, patlıcan ve çilek gibi yiyecekler hem elektrolit hem de mineral kaynağıdır. Bu besinler içerisinde yoğurt, sütün yoğurt kültürüyle (*Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* ve *Streptococcus thermophilus*) fermente edilmesi ile oluşturulur. 100 gramlık yoğurttaki potasyum miktarı 155 mg. K⁺ bulunmaktadır (1). Besinlerle alınan potasyumun % 80 i proksimal tübülüslerden emilir (2,3). Bu nedenle potasyumun vücuttaki etkileri besinlerin fazla alınmasıyla artmaktadır. Bu da özellikle kardiyak yan etkilere ve ölümcül aritmilere neden olabilmektedir.

Sonuç olarak potasyum yüksekliğinde bilinen nedenler dışında alınabilecek besinler de ayrıntılı olarak sorgulanmalı ve tedavide gecikilmemelidir.

Anahtar kelimeler: Hiperkalemi, yoğurt, anamnez

Keywords: Hyperkalemia, yoghurt, medical history

KAYNAKLAR

- 1 <http://kimyaca.com/yogurt-ve-bilesimi> Erişim tarihi: 2.4.2016
- 2 <http://labvet.biz/dersler/besin-maddelerinin-absorbsiyonu.html> Erişim tarihi: 2.4.2016
- 3 Kaya H, Söğüt Ö, Solduk L. Tetrakosaktid Kullanımına Bağlı Gelişen Hipokalemik Kuadriparezi. JAEMCR 2012;3(1):15-17

Gönderme tarihi / Received: 08.02.2017

Kabul tarihi / Accepted: 06.07.2017

İletişim / Correspondence: Doç.Dr. Ali KARAKUŞ, Mustafa Kemal Üniversitesi Tıp Fakültesi Acil Tıp Ana Bilim Dalı HATAY/TÜRKİYE

Tel.: +90.326.2291000-2604

E-posta / E-mail: drkarakus@yahoo.com

*Bu yazı 19-22 Mayıs 2016'da Antalya'da yapılan 3rd Intercontinental Emergency Medicine Congress & 3rd International Critical Care and Emergency Medicine Congress & 12. Ulusal Acil Tıp Kongresi'nde poster bildirisi olarak sunulmuştur.