第一图书网, tushu007.com

<<营养与膳食>>

图书基本信息

书名：<<营养与膳食>>

13位ISBN编号：9787040162110

10位ISBN编号：7040162113

出版时间：2007-1

出版时间：高等教育出版社

作者：闫肖卿

页数：189

字数：300000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

第一图书网, tushu007.com

前言

《营养与膳食》是教育部为培养实践型、技能型紧缺人才而编写的规划教材。
随着营养学和临床医学的进展，人们发现许多疾病的发生、发展、预防、治疗和康复都与营养与膳食关系密切。
例如，肥胖、心脑血管疾病、糖尿病、肿瘤以及临床其他常见病，在治疗的同时配以合理的膳食，可以使其症状减轻，防止并发症，达到预防、治疗和康复目的。
另外，随着国民经济的快速发展，人民生活水平的不断提高，人们对营养与膳食知识的要求越来越高，因此医务工作者和学生了解掌握营养与膳食相关知识，可为预防控制疾病起到促进作用。
《营养与膳食》正是为此而编写的。
全书共分七章，前五章介绍基础营养与膳食，如营养素与能量，各类食物的营养价值，食品安全，正常人群营养需要量，特殊人群营养以及合理营养、平衡膳食；后两章介绍营养与膳食的应用，如医院膳食、疾病的营养支持、疾病的营养与膳食以及膳食可能导致的疾病等。
本书注重培养学生的实践技能和实际应用营养知识能力，贴近社会、贴近学生、贴近岗位。
参考总学时36学时，其中理论部分30学时，实习部分6学时。

内容概要

本书由多年以来从事高职高专营养教学工作和临床营养治疗工作的专家教授共同编写。
全书共分七章，前五章介绍基础营养与膳食，营养素、能量、各类食物的营养、食品安全、正常人群营养需要量、特殊人群营养以及合理营养平衡膳食评价。
后两章介绍营养与膳食的应用，医院膳食、疾病营养支持疗法、营养膳食与导致的疾病和疾病的膳食原则、营养治疗措施、膳食调配。
与同类教材相比，该书在其他营养学的基础上，以临床营养应用为重点膳食在防病、治病中的整体作用。
并新增了食品污染和食品中毒引起急、慢性危害及其预防的内容。
为了方便教学和学生学习巩固营养与膳食相关知识，全书列举了大量疾病的食谱治疗，书后附有实习指导，中国居民膳食营养与参考摄入量和部分食物成分表，便于学习查询。
本教材内容新颖，适合于护理学、临床医学学生了解掌握营养与膳食知识，也可作为临床医护工作者的参考书。

<<营养与膳食>>

书籍目录

绪论 ? 一、营养与膳食的概述 ? 二、营养与膳食的进展 ? 三、营养与膳食研究的内容与方法 ?第一章 营养素与能量 ? 第一节 蛋白质 ? 一、蛋白质的生理功能 ? 二、蛋白质代谢与氮平衡 ? 三、必需氨基酸 ? 四、食物蛋白质的营养评价 ? 五、人体蛋白质营养状况的评价 ? 六、蛋白质的食物来源与参考摄入量 ? 第二节 脂类 ? 一、脂类的分类 ? 二、脂类生理功能 ? 三、必需脂肪酸 ? 四、脂类的食物来源与供给量 ? 第三节 碳水化合物 ? 一、碳水化合物的分类 ? 二、碳水化合物的生理功能 ? 三、膳食纤维 ? 四、碳水化合物的食物来源与供给量 ? 第四节 能量 ? 一、概述 ? 二、人体的能量消耗 ? 三、人体消耗的能量需要量确定 ? 四、能量的来源与推荐摄入量 ? 第五节 无机盐 ? 一、钙 ? 二、铁 ? 三、碘 ? 四、锌 ? 五、硒 ? 第六节 维生素 ? 一、概述 ? 二、维生素A ? 三、维生素D ? 四、维生素E ? 五、维生素B? ? 六、维生素B? ? 七、维生素PP ? 八、叶酸 ? 九、维生素B??? ? 十、维生素C ?第二章 各类食物的营养价值 ? 第一节 食物营养价值的评定 ? 一、营养素的种类及含量 ? 二、营养素的质量 ? 第二节 植物性食物 ? 一、谷类与薯类的营养价值 ? 二、豆类的营养价值 ? 三、蔬菜和水果类的营养价值 ? 第三节 动物性食物 ? 一、畜禽肉类的营养价值 ? 二、鱼类的营养价值 ? 三、蛋与蛋制品的营养价值 ? 四、奶类的营养价值 ? 第四节 无公害食品、绿色食品、有机食品 ? 一、无公害食品 ? 二、绿色食品 ? 三、有机食品 ? 第五节 保健食品、强化食品、转基因食品 ? 一、保健食品 ? 二、强化食品 ? 三、转基因食品 ?第三章 食品安全 ? 第一节 食品污染的预防 ? 一、生物性污染 ? 二、化学性污染 ? 三、放射性污染 ? 第二节 食物中毒的防治 ? 一、概述 ? 二、细菌性食物中毒与防治 ? 三、真菌毒素和霉变食品中毒与防治 ? 四、有毒动植物食物中毒与防治 ? 五、化学性食物中毒与防治 ?第四章 社区营养 ?第五章 特殊人群的营养与膳食 ?第六章 医院膳食 ?第七章 疾病的营养与膳食 ?附录一 实习 ?附录二 中国居民膳食营养与推荐参考摄入量 ?附录三 常见食物的一般营养成分表 ?

章节摘录

插图：三、营养与膳食研究的内容与方法营养与膳食的研究是告诉人们如何合理选择并摄取满足机体需要的营养物质，注意膳食中可能存在的威胁人体健康的有毒、有害因素，保证食品安全，从而防止各种营养不足与缺乏和营养不平衡与过剩造成的各种慢性疾病，促进人体健康。
（一）食物的营养学价值研究各种食物中蛋白质、脂肪、碳水化合物、无机盐、维生素以及其他生物活性物质的种类、数量，它们对人体的作用和在人体内消化吸收利用的情况。
具体包括：研究各种食物在加工、储藏、运输中营养物质破坏、丢失情况，及强化补充营养素的办法、计量和标准。
研究开发、利用食品新资源。
（二）人体营养需要量研究满足各类人群生长发育、正常维持生理功能和进行工作、学习等其他活动，以及有较高的免疫能力和抗病能力达到健康长寿的各种营养素的需要量。
具体包括：了解各种营养素在人体中的生物学作用，确定各种营养素达到什么水平才能满足机体生理需要，确定各种营养素之间的适宜比例，制定膳食营养素参考摄人量，评价人体营养状况水平的方法和标准。
（三）防治营养相关疾病研究人体摄人营养素不足或过多对人体造成的危害，掌握由于某些营养素缺乏引起营养不良和营养缺乏病，如蛋白质热能缺乏引起的蛋白质营养不良症，维生素A缺乏引起的夜盲症，维生素B，缺乏引起的脚气病，维生素D、钙缺乏引起的佝偻病，烟酸缺乏引起的癞皮病，铁缺乏引起的缺铁性贫血，等等。
研究由于膳食不平衡，营养不合理引起的慢性疾病，如肥胖、心脑血管疾病、糖尿病、肿瘤等，因此制定合理的营养与膳食标准是预防和治疗这些疾病的重要手段。
（四）协助疾病治疗临床各科许多疾病除药物、手术等治疗外都离不开营养辅助治疗，根据病人病情、代谢特点和营养状况，采用不同的营养治疗手段，选择适宜的膳食方案或采取胃肠内外营养支持疗法，可以改善病人全身状况，增强免疫力和抗病能力，防止病情恶化，减少并发症，促进疾病痊愈和健康恢复。
研究病人营养状况的评价方法，制定医院膳食原则和相应的食谱，确定疾病的营养治疗方案。

第一图书网, tushu007.com

编辑推荐

《营养与膳食(供护理专业及其他医学相关专业用)》由高等教育出版社出版。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com