

<<现代营养学>>

图书基本信息

书名：<<现代营养学>>

13位ISBN编号：9787309074482

10位ISBN编号：7309074483

出版时间：2010-11

出版时间：复旦大学出版社

作者：蔡威 邵玉芬 主编

页数：1175

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>

## &lt;&lt;现代营养学&gt;&gt;

## 内容概要

随着社会经济的发展和人民生活水平的提高,营养学的重要性不断被提升,成为当今最重要的生命科学学科之一。

营养学是一门实用性很强的学科,它关系到每个人的健康和长寿,并最终影响社会经济的可持续发展。

现代营养学是以生物化学、微生物学、免疫学、分子生物学以及临床医学等多个学科的理论和技术为基础,自18世纪后半叶从欧洲发展起来的。

随着生命科学技术的日新月异,以及分子生物学和基因工程技术的进步,又为营养学的飞速发展提供了新的研究手段,其学术水平也在不断提高。

《现代营养学》是国家“十一五”重点图书。

《现代营养学》是为适应营养学科的发展,满足营养及相关专业人员需要,综合营养学的各个研究领域而编写的一本内容全面的营养学参考书。

全书在编写过程中努力结合国内外最新研究成果和进展,尽可能全面系统地阐述现代营养学的基础与专业理论,较为详细地介绍最新营养学研究技术、方法及成果,是适合营养学、预防医学、临床医学、护理学等专业人员使用的一本实用参考书。

全书共分五部分,内容涵盖营养学的各个分支领域。

第一篇营养学基础,主要介绍营养学基础知识,重点增加了营养与基因、营养与免疫、营养与应激,以及现代营养学研究方法等内容;第二篇公共营养学,主要介绍膳食营养素参考摄入量、膳食结构、膳食指南、营养调查和人体营养状况的综合评价方法、营养监测、饮食行为、食品安全等内容;第三篇人群营养,主要介绍各个生理阶段人群和特殊工作环境下人群的营养需要;第四篇营养与疾病,主要介绍常见疾病的特点、营养治疗原则和措施等;第五篇中医食疗学,从中医角度介绍食物的食性和常见疾病的中医食疗方案。

附录部分收录了营养学常用词汇表、常用营养学网站、国内外主要营养学专业杂志、中国居民膳食营养素参考摄入量,以及我国的食品安全法等,具有较高的实用性和参考价值。

《现代营养学》资料收集力求全面,在内容上及时反映现代营养学的新动向,力图做到科学性、先进性与实用性相结合,并使基础理论与临床实践紧密结合,便于临床应用。

《现代营养学》的编写得到国内多个医学相关院校及研究所的著名专家的支持,参编者大多数从事本专业多年,具有丰富的教学、临床和实践经验,所编写的内容也是他们各自最熟悉和最有经验的。

复旦大学出版社编辑同志对《现代营养学》的出版给予了大力支持,上海交通大学医学院领导也自始至终对《现代营养学》的出版给予了大力支持和帮助,在此表示衷心的感谢!

希望广大读者对《现代营养学》提出宝贵意见,并将在使用《现代营养学》过程中所发现的问题、建议或意见反馈给我们,以不断改进!

蔡威 2010年8月

## <<现代营养学>>

### 作者简介

蔡威，教授，博士生导师，上海交通大学副校长，兼任上海交通大学医学院营养系主任，上海市儿科医学研究所所长。

中华医学会肠外肠内营养学分会候任主任委员和小儿外科学分会副主任委员，中国营养学会理事，上海营养学会副理事长，上海医学会小儿外科学分会主任委员和肠外肠内营养分会副主任委员，美国肠外肠内营养学会会员，《中国临床营养杂志》、《中华小儿外科杂志》、《临床儿科杂志》、《上海交通大学学报（医学版）》副主编，《中华儿科杂志》等编委，国外Nutrition、Journal of Pediatric Gastroenterology and Nutrition、Clinical Nutrition等杂志的国际审稿人。

1994年获国务院特殊津贴。

1995—1998年为美国哈佛大学医学院附属波士顿儿童医院和麻省总医院访问学者。

曾任上海第二医科大学教务处处长、副校长，上海市卫生局副局长。

长期从事临床营养与小儿科等领域的研究和实践。

<<现代营养学>>

书籍目录

序前言第一篇 营养学基础1 能量1.1 能量来源与产能物质代谢1.2 能量消耗1.3 能量消耗测量方法与能量需要量2 蛋白质2.1 蛋白质的生理功能2.2 蛋白质的组成与氨基酸2.3 蛋白质的消化、吸收和代谢2.4 膳食蛋白质的质量评价2.5 蛋白质和氨基酸的需要量2.6 蛋白质营养状况的评价2.7 食物蛋白质的种类和来源3 脂类3.1 脂类的分类和生理功能3.2 脂类的消化、吸收和代谢3.3 必需脂肪酸3.4 膳食脂肪与疾病3.5 食物中脂肪的营养评价3.6 脂肪的需要量和食物来源4 碳水化合物4.1 碳水化合物的分类和理化性质4.2 碳水化合物的消化、吸收和食物血糖生成指数.....第二篇 公共营养学第三篇 人群营养第四篇 营养与疾病第五篇 中医食疗学附录

## 章节摘录

版权页:1 能量新陈代谢是生命活动的基本特征之一。

有机体从周围环境中摄取养分,经体内各种酶的催化作用产生能量,一部分用于合成自身各组织,是一个吸收能量的过程;同时,分解体内营养物质也释放能量。

因此,生命过程其实就是一个能量摄入、储存与消耗的动态过程。

当能量摄入等于能量消耗的时候,机体维持原有状态与功能;当能量摄入多于能量消耗时,剩余的能量以脂肪组织的形式储存在体内,以备不时之需,表现为体重增加、体形发胖;当能量摄入少于能量消耗时,机体动员、使用体内的储备能量,表现为体重逐渐减轻,体形消瘦。

1.1 能量来源与产能物质代谢1.1.1 能量单位能量的统一计量单位为焦耳(Joule, J)或卡(calorie),前者为标准国际单位,而后者在营养学界更为常用。

习惯上,我们以千卡(kilo-calorie, kcal)作为计量能量摄入与消耗通用单位。

1 kcal的物理学意义为:将1 000 g纯水的温度提高1 所需要的能量。

1J的物理学定义为:用1牛顿力将1 kg的物体移动1m所需的能量。

两者之间的转换关系为:1 kcal=4.184 kJ。

<<现代营养学>>

编辑推荐

《现代营养学》复旦大学出版社出版。

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>