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：9787532384334

10位ISBN编号：7532384330

出版时间：2006-8

出版时间：第1版 (2008年2月1日)

作者：王翠玲　主编

页数：132

字数：210000

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

内容概要

《营养与膳食》是侧重于膳食的角度来探讨营养素、食物和膳食因素对人体健康及各种疾病的影响，以及人体在健康和疾病状态下对各种营养素和食物的需求，探讨如何制定合理的日常膳食和治疗膳食食谱，以达到促进健康，延长寿命的目的。

本书为全国医学高职高专“十一五”规范教材之一。

全书共分七章。

第一章绪论主要介绍了有关营养学的一些基本概念和本学科的发展史。

第二至五章为基础营养知识。

第六章和第七章则在前述基础知识的基础上进一步探讨医院膳食管理和临床常见疾病的营养。

为让学生掌握学习重点及促进教学工作的顺利开展，第一章前附有教学要求。

本教材在编写过程中严格遵循内容精练、够学够用的原则，着重阐述适合于医学类高职高专院校专科学生的营养学基础知识和实践技能。

本教材的主要特点如下：①内容系统全面、新颖先进、科学性和实用性相结合。

②增加了许多新的知识点，如食物血糖生成指数和维生素过量摄取的有害影响等，充分体现了先进性的特点。

③增加了一些营养素缺乏症的精致彩图，更加形象地对正文内容加以说明，便于学生理解和记忆。

④使用面广，本书可供医学类高职高专多专业选用，为担任多门专业课程的教老师提供了方便。

第一图书网, tushu007.com

<<营养与膳食>>

书籍目录

第一章　绪论　一、营养与膳食的定义和研究内容　二、营养与健康　三、营养学和发展史　四、我国营养工作重点　五、学习营养与膳食的要求、方法和意义第二章　营养与能量　第一节　蛋白质　一、生理功能　二、氮平衡　三、必需氨基酸及氨基酸模式　四、食物蛋白质营养价值的评价　五、食物来源和供给量　第二节　脂类　一、脂类的分类及功能　二、必需脂肪酸　三、食物来源及供给量　第三节　碳化水合物　一、碳水化合物的分类　二、生理功能　三、食物血糖生成指数　四、食物来源及供给量　第四节　能量　一、能量单位与能量系数　二、人体能量消耗的内容　三、能量的供给量　四、能量与健康　第五节　维生素　一、脂溶性维生素　二、水溶性维生素　三、类维生素　第六节　无机盐及微量元素　一、钙　二、铁　三、锌　四、硒　第七节　膳食纤维　一、膳食纤维的定义　二、膳食纤维的种类　三、生理功能　四、食物来源　五、供给量　第八节　营养素的需要量及供给量　一、营养素的需要量　二、营养素的供给量　三、膳食营养素参考摄入量第三章　各类食品的营养价值　第一节　粮谷类食品的营养价值　一、粮谷类的结构与营养素分布　二、粮谷类食品营养特点　三、加工、烹调对谷类营养价值的影响　第二节　豆类及其制品、坚果类的营养价值　一、豆类及制品的营养价值　二、坚果类的营养价值　第三节　蔬菜、水果及鱼类的营养价值　一、畜肉的营养价值　二、禽类的营养价值　三、鱼类的营养价值　四、加工烹调对营养价值的影响　第五节　奶类及制品的营养价值　一、奶类的营养价值　二、奶制品的营养价值　第六节　蛋及蛋制品的营养价值　一、蛋的结构　二、蛋的营养特点　三、加工烹调对营养价值的影响　第七节　其他食品的营养价值　一、保健食品　二、强化食品　三、转基因食品　四、方便食品第四章　合理营养及毫无意义评价第五章　不同生理阶段人群的营养第六章　医院膳食第七章　疾病的营养治疗实习一　参观医院营养室实习二　膳食营养调查及评价实习三　1周食谱的制定与评价实习四　糖尿病病人食谱的编制附录1　中国居民膳食营养素参考摄入量（DRIs）附录2　常见食物一般营养成分表

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