

<<临床营养学>>

图书基本信息

书名：<<临床营养学>>

13位ISBN编号：9787534934247

10位ISBN编号：7534934249

出版时间：2005-12

出版时间：河南科学技术出版社

作者：雷纪丽 主编

页数：129

字数：187000

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>

<<临床营养学>>

内容概要

本教材共分五章，第一章营养素概论，第二章各类食物的营养价值，第三章公共营养，第四章各类人群的营养，第五章常见疾病的营养。

本书以职业技能的培养为根本，体现了高等职业技术教育的特色，考虑到学科、教学和社会的需要，教材内容以应用为目的，必需、够用为度，以讲清概念、强化应用为教学重点，突出针对性和实用性。

在合理营养中，为了满足学生毕业后从事社区服务的知识要求，增加了社区营养宣传教育和营养干预的内容，并对我国目前饮食习惯进行客观评价，突出了职业教育的特点和教材的先进性。

在编写过程中得到了南阳医学高等专科学校和各参编教师所在单位的大力支持，以及出版社有关人员的指导和帮助，使本书得以顺利出版，在此一并致谢！

由于编者水平有限，本书会有缺点和不足之处，希望广大师生和读者给予批评指正。同时，也恳请同仁们提出宝贵意见。

<<临床营养学>>

书籍目录

绪论 一、临床营养学的概念 二、营养与人体健康的关系 三、学习临床营养的要求、方法和意义第一章 营养素概论 第一节 蛋白质 一、生理功能 二、蛋白质在体内的消化、吸收、代谢 三、必需氨基酸 四、食物蛋白质营养价值评价 五、人体蛋白质营养状况评价 六、蛋白质的食物来源及供给量 第二节 碳水化合物 一、分类 二、生理功能 三、膳食纤维 四、食物来源及供给量 第三节 脂类 一、分类 二、生理功能 三、营养价值评价 四、食物来源及供给量 第四节 能量 一、能量系数 二、人体的热量消耗 三、食物来源及供给量 第五节 矿物质 一、概述 二、生理功能 三、常量元素 四、微量元素 第六节 维生素 一、概述 二、脂溶性维生素 三、水溶性维生素 第七节 水 一、生理功能 二、缺乏与过量 三、来源和需要量第二章 各类食物的营养价值 第一节 食品概述 一、食品概念 二、食品分类 三、食品的营养价值 四、评定食品营养价值的意义 第二节 粮谷类 一、粮谷类种子结构及营养素分布 二、粮谷类的营养成分 第三节 豆类及其制品 一、大豆类的营养成分 二、其他豆类 三、豆制品 第四节 蔬菜、水果类 一、蔬菜、水果的营养成分 二、蔬菜中的抗营养因子 第五节 菌藻类食品 第六节 畜、禽肉类及鱼类 一、畜肉的营养 二、禽肉的营养 三、鱼类的营养 第七节 乳及乳制品 一、乳的营养 二、乳制品的营养 三、乳类的合理利用 第八节 蛋类 一、蛋的组成及营养 二、蛋的合理利用第三章 公共营养第四章 常见疾病的营养主要参考资料

<<临床营养学>>

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>