

<<胃肠疾病营养康复食谱>>

图书基本信息

书名：<<胃肠疾病营养康复食谱>>

13位ISBN编号：9787536683174

10位ISBN编号：7536683170

出版时间：2007-1

出版时间：重庆出版集团（重庆出

作者：于康

页数：271

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>

<<胃肠疾病营养康复食谱>>

内容概要

本书由北京协和医院营养学专家，根据多年的研究成果和临床经验，结合协和住院胃肠疾病，以及消化系统中的消化腺体如肝、胆、胰疾病患者的实际营养配餐情况组织编写而成。

该书首先总体介绍国人的饮食营养知识，然后介绍本疾病基础和营养康复知识，尤以数十道配餐，为读者提供科学实用的营养康复指导。

其中关键配餐均列出原材料、制作方法及食用方式，并精选出12道配餐附有实物彩色照片。

本书可作为院外胃肠疾病和肝、胆、胰疾病患者、易患者及其家属的营养康复及预防指导手册，也可供其他医院的相关医务人员参考。

<<胃肠疾病营养康复食谱>>

作者简介

于康，男，1969年生。

北京协和医院临床营养科副主任医师、副教授。

中华医学会北京分会营养学会副主任委员、中国营养学会临床营养分会委员、中华预防医学会健康风险评估专业委员会委员、中华预防医学会健康风险评估专业委员会委员、北京市健康教育协会常务理事、《中国临床营

<<胃肠疾病营养康复食谱>>

书籍目录

PART 1 前言 我们的营养 食物多样, 谷类为主 多吃蔬菜、水果和薯类 常吃奶类、豆类及其制品 经常吃适量鱼、禽、蛋、瘦肉, 少吃肥肉和荤油 食量与体力活动要平衡, 保持适宜体质量(体重) 吃清淡少盐膳食 吃清洁卫生、不变质的食物 我们的需求 营养素的功能 蛋白质 脂类 糖类 维生素 矿物质 水 膳食纤维 我们所需要的食物 谷类 干豆类 蔬菜、水果类 肉类 蛋类 奶类 小结PART 2 消化系统, 我们知道多少 漫步消化系统 消化系统, 我们的核心系统 各脏器结构功能浅析 食物的消化 食物在口腔内的消化 食物在胃内的消化 什么是“胃排空” 食物在小肠内的消化 食物在大肠的“消化吸收” 关于腹泻 谁来调控食欲 胃肠激素的4大作用 肠道菌群, 与我们共栖 正常肠道菌群的4大作用 什么是菌群失调 消化道疾病易导致营养不良PART 3 消化系统疾病膳食指导 膳食指导 普食 软食 半流质膳食 流食 清流食 限糖类膳食(即限碳水化合物膳食) 限脂肪膳食PART 4 各类胃肠道疾病的营养治疗PART 5 肝胆胰疾病的营养治疗PART 6 得了消化道疾病一样可以吃好PART 7 附录

<<胃肠疾病营养康复食谱>>

章节摘录

插图

<<胃肠疾病营养康复食谱>>

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>