

## <<营养与膳食>>

### 图书基本信息

书名：<<营养与膳食>>

13位ISBN编号：9787566401007

10位ISBN编号：7566401009

出版时间：2011-8

出版时间：安徽大学出版社

作者：吴卫琴，王维利 主编

页数：263

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>

## <<营养与膳食>>

### 内容概要

这本《营养与膳食》由吴卫琴和王维利主编，编写的指导思想是力求贴近学生、贴近生活、贴近临床，基本原则是坚持教材的科学性、整体性、适用性和实践性。

全书内容共9章，包括绪论、营养素、能量、各类食物的营养价值、膳食结构与平衡膳食、特殊人群的营养与膳食、营养调查与营养评价、住院病人的营养膳食及营养与疾病。

每章均有案例、学习目标、小结、关键词和思考题，方便学生课前预习和课后复习，培养学生的综合能力；穿插在正文中的链接介绍了一些营养与膳食的相关知识，用以开阔学生视野，提高学生兴趣；书中附有中国居民膳食营养素参考摄入量 and 常用食物营养成分表，以方便学生学习和应用营养与膳食知识。

书中计量单位和专业术语采用国际通用的标准单位或国家推荐的单位和术语。

## <<营养与膳食>>

### 书籍目录

#### 第一章 绪论

- 第一节 营养与膳食的基本概念
- 第二节 营养、膳食与健康的关系
- 第三节 营养与膳食的发展简史
- 第四节 学习营养与膳食的要求、方法和意义

#### 第二章 营养素

- 第一节 蛋白质
- 第二节 脂类
- 第三节 碳水化合物
- 第四节 矿物质
- 第五节 维生素
- 第六节 水
- 第七节 膳食纤维

#### 第三章 能量

- 第一节 概述
- 第二节 人体能量消耗
- 第三节 能量需要量及膳食能量推荐摄入量
- 第四节 能量摄入不足或摄入过多的危害

#### 第四章 各类食物的营养价值

- 第一节 谷类
- 第二节 豆类及其制品
- 第三节 蔬菜、水果、菌藻类
- 第四节 畜、禽肉类
- 第五节 鱼类
- 第六节 禽蛋类
- 第七节 奶类及其制品

#### 第五章 膳食结构与平衡膳食

- 第一节 膳食结构
- 第二节 平衡膳食
- 第三节 膳食指南
- 第四节 中国居民平衡膳食宝塔
- 第五节 营养配餐与食谱编制

#### 第六章 特殊人群的营养与膳食

- 第一节 不同生理人群营养与膳食
- 第二节 特殊环境人群营养与膳食

#### 第七章 营养调查与营养评价

- 第一节 膳食调查与评价
- 第二节 人体测量与评价
- 第三节 实验室检查及临床检查与评价
- 第四节 营养调查综合评价

#### 第八章 住院病人的营养膳食

- 第一节 医院膳食
- 第二节 临床营养支持

#### 第九章 营养与疾病

- 第一节 营养与内分泌、代谢性疾病

## <<营养与膳食>>

第二节 营养与循环系统疾病

第二节 营养与消化系统疾病

第三节 营养与呼吸系统疾病

第四节 营养与泌尿系统疾病

第六节 营养与血液系统疾病

第七节 营养与癌症

附录一 中国居民膳食营养素参考摄入量(DRIs)

附录二 各类食物成分简表(每100g食部)

参考文献

中英文名词对照索引

## <<营养与膳食>>

### 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>