第一图书网, tushu007.com

# <<糖尿病营养课堂>>

## 图书基本信息

书名：<<糖尿病营养课堂>>

13位ISBN编号：9787801945945

10位ISBN编号：7801945948

出版时间：2006-1

出版时间：人民军医出版社

作者：蔡东联 等

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

# <<糖尿病营养课堂>>

## 内容概要

本书由全国著名糖尿病营养学家蔡东联教授主编。
分为上篇——营养素与食物基础知识、中篇——糖尿病诊断治疗基础知识、下篇——糖尿病饮食、食谱与药膳三部分。
作者根据营养学理论和饮食在糖尿病治疗中的重要性，系统科学地论述了六类营养素的作用、各类食物的营养价值、糖尿病患者的饮食结构、每日应摄入营养素的量、如何正确配餐和合理用膳等。
针对营养师和糖尿病患者关注和疑惑的问题，重点叙述了如何针对糖尿病的不同类型、糖尿病的不同年龄、糖尿病机器不同并发症等的饮食食谱进行了详细地计算和搭配。
本书深入浅出，权威科学，全面详尽、实用性强、是生动的糖尿病营养课堂。
阅读本书可了解怎样明明白白降血糖，适合临床营养师、糖尿病患者、养生保健爱好者阅读。

第一图书网, tushu007.com



## 作者简介

蔡东联，男，汉族，1949年12月出生，医学硕士，教授、主任医师、博（硕）士生导师；第二军医大学附属长海医院营养科主任、第二军医大学临床营养学教研室主任和中国人民解放军临床营养中心主任,上海职工医学院客座教授。
兼任中国人民解放军临床营养专业委员会主任委员、中华中

# <<糖尿病营养课堂>>

## 书籍目录

上篇 营养与食物篇 第1章 营养素 第一节 能量 一、概述 二、能量消耗 三、能量需要量 四、能量供给 第二节 蛋白质和氨基酸 一、蛋白质的生理功能 二、氨基酸和必需氨基酸 三、特殊氨基酸 四、蛋白质消化、吸收和代谢 五、食物蛋白质营养学评价 六、蛋白质平均需要量测定 七、蛋白质营养状况评价 八、蛋白质供给量及食物来源 第三节 脂类 一、脂类分类及功能 二、脂类代谢 三、脂类食物来源及供给量 四、脂类营养评价 五、脂肪参考摄人量 第四节 糖类 一、糖类分类、食物来源 二、糖类功能 三、糖类消化、吸收 四、糖类的供给 第五节 矿物质和微量元素 一、常量元素 二、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 食物纤维 一、食物纤维的定义 二、食物纤维化学结构 三、食物纤维的分类 四、食物纤维的生理功能 五、食物纤维的适宜摄人量和食物供给 第八节 水 一、水在人体的x吸收代谢 二、水的生理功能 三、水缺乏与过量 四、水的来源和需要量 第2章 食物 第一节 粮谷类 一、粮谷类的营养价值 二、加工利用对粮谷类食品营养价值的影响 三、粮谷类品质鉴定和主要的食品卫生问题 第二节 蔬菜类 一、蔬菜类营养价值 二、蔬菜的合理食用和贮藏要求 三、蔬菜类品质鉴定和主要食品卫生问题 第三节 水果类 一、水果类营养价值 二、水果的合理食用和贮藏要求 三、水果类品质鉴定和主要食品卫生问题 第四节 畜禽肉类和鱼虾类 一、肉类的主要化学组成和营养价值 二、肉类合理食用和加工烹调对营养价值的影响 三、肉类品质鉴定和主要的食品卫生问题 第五节 蛋奶类及其制品 一、蛋奶类及其制品的营养特点 二、加工过程对蛋奶类营养价值的影响 三、蛋奶类的主要卫生问题 第六节 豆类及其制品 一、豆类及其制品的营养特点 二、豆类的品质鉴定和主要食品卫生卫生问题 第七节 其他类 一、油脂、坚果和其他加工食品的营养特点 二、加工贮藏过程对营养价值的影响 三、品质鉴定和主要食品卫生问题中篇 糖尿病的诊断与治疗篇 第3章 糖尿病概况 第一节 糖尿病定以及流行病学 一、糖尿病定义和发展史 二、糖尿病流行病学 第二节 糖尿病的诊断标准和分型 一、糖尿病的诊断标准 二、糖尿病的分型 第4章 糖尿病的病因和发病机制 …… 第5章 糖尿病的并发症 第6章 糖尿病的防治下篇 糖尿病饮食、食谱与药膳篇 第7章 饮食 第8章 糖尿病治疗饮食食谱附录A 食物血糖生成指数附录B 糖尿病食品交换法附录C 常见食物成分表附录D 常见食物维生素及微量元素含量表

第一图书网, tushu007.com



## 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