

<<实用营养治疗手册>>

图书基本信息

书名：<<实用营养治疗手册>>

13位ISBN编号：9787030271297

10位ISBN编号：7030271297

出版时间：2010-4

出版时间：科学出版社

作者：何志谦，顾景范 主编

页数：292

字数：252000

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>

## <<实用营养治疗手册>>

### 前言

在预防和治疗疾病的过程中，医学营养部门常被称为“第二药房”，说明营养在这一过程中是极为重要的一个方面。

对于疾病的预防与治疗来说，营养物质的作用在一定意义上甚至大于药物，因为患者的饮食同时被生活、心理和治疗等众多因素影响，疾病过程引起各种代谢过程的异常。

所以，患者的膳食与生活密切相关，营养治疗是一种科学的治疗手段，应有明确的针对性。

这本小册子最初是为六年制医学营养系的学生编写的一本教材，历经多年的临床应用，在实践中检验了它的内容，并由热心于此道的学者们做了补充，有利于在临床实际中参考。

此外，笔者认为本手册对疾病的描述以精练为好，因为针对各种临床疾病已有不少权威专著可参考，远比这本小册子全面。

一切临床工作的对象是人，应该以人道为本，营养治疗亦不例外。

笔者所在学校大门口有一副旧日的对联，上联为“医病医身医心”，下联为“救人救国救世”，写的是革命先行者孙中山先生的伟大胸怀，值得医学者思考。

本书作者水平有限，不足之处望读者指正。

## <<实用营养治疗手册>>

### 内容概要

本书由我国营养学界的两位泰斗担纲主编，系统阐述各类疾病的营养治疗要点，内容涵盖了当今临床领域的最新信息和进展，包括医院膳食构成、疾病的营养治疗、最新的肠内营养制剂的配方、全肠外营养的临床应用，以及治疗膳食的制定与实施等。

本书内容紧密结合临床实际，强调科学性、实用性和可操作性的统一，编排上力求新颖、便于查阅。

本书适合广大临床医师、营养医师和社区全科医生在临床实践中参考使用。

## <<实用营养治疗手册>>

### 书籍目录

第一章 治疗营养基础第二章 医院膳食第三章 胃肠道疾病的营养第四章 肺部疾病的营养第五章 肝胆胰疾病的营养第六章 心血管疾病的营养第七章 肾脏疾病的营养第八章 内分泌疾病的营养第九章 血液学——贫血及出血性疾病的营养第十章 外科疾病的营养第十一章 矫形外科——肌肉骨骼系统疾病及关节疾病的营养第十二章 传染性疾病及发热性疾病的营养第十三章 神经、精神疾病的营养第十四章 营养缺乏病的营养第十五章 肠内营养（管饲及要素膳）第十六章 全肠外营养第十七章 治疗膳食的制定与实施附录一 用于宣教的各种营养素简介附录二 膳食纤维附录三 中链三酰甘油附录四 增加膳食能量或蛋白质的方法提示附录五 食物血糖指数（GI）附录六 肠内营养举例附录七 常用表附录八 一些常见的配方举例（以每100ml计）附录九 常见食物的嘌呤含量

## &lt;&lt;实用营养治疗手册&gt;&gt;

## 章节摘录

熟练的询问者应体察回答的内容，在询问过程中就做出粗略的估量，可能不符合实际之处，应插话讨论。

一般应在半小时之内完成询问过程并记录。

如果询问当天的饮食非常特殊，应另约时间，并请患者尽可能回忆一天经常吃的食物。

因为患者入院后其食物已经发生改变，可能与在家的食物不尽相同。

总之，要实事求是，尽可能如实地反映饮食情况和准确估量。

3. 合适的询问工具对于询问内容的准确性有相当大的影响，因为患者对进食量的描述不一定被询问者准确地理解，一碗饭有多少，一块糕点、一个馒头也有大小等，故在可能的情况下，应把本地区常用的食物容器、食物标本摆在患者面前，例如不同容量的碗、盘、碟、杯、匙等实物，必要时用与实物一样大小的图画取代。

各种容器所能放入的食物重量，亦可标记在上面，以便及时登记。

细心的询问者还可制备与实物完全一样大小的标本，或在图上画出实物，标明重量，被询者指出其大小（如香蕉、苹果）时，可以立即登记其重量。

在家庭采访时，询问者还可以使用便携的小磅秤，对采用的食物样本进行重量的核对。

4. 减小数据收集过程中的误差一个人对食物摄入情况的回忆能力与多种因素有关，其中包括年龄、性别、文化程度、情绪、注意力及进食方式的连续性。

在相同人群、相同时间框架下进行的24小时膳食回忆得到的平均热能摄入量比膳食记录法的低0~16%。

在膳食回忆方法真实性研究中得到的被低估的热能摄入量，很可能是由于漏报了所吃的食物种类而非低估了食物分量所致。

训练有素的调查员懂得运用问话的技巧，通过帮助受试者回忆他所吃过的食物，有可能使回忆法的局限性最小化。

另外，轻松的环境、询问进食之前所从事的活动、准备一个容易被人们经常遗忘的食物清单，均可帮助受试者唤醒回忆。

容易被漏掉的食物倾向于那些平时消费频率较低的食物，或是那些做主菜的辅助材料。

## <<实用营养治疗手册>>

### 编辑推荐

在疾病的预防和治疗过程中，营养是必不可少的环节。本书系统地介绍了营养饮食基础知识，医院的基本饮食、试验饮食及各种治疗饮食，各种疾病的营养治疗，不同人群的饮食营养，不同环境的饮食营养要求等方面的内容。章节编排和写作力求科学性、实用性、新颖性，反映当代临床营养学的新理论、新方法和新技术。本手册可作为医院、疗养院、康复院的营养科，中医院食疗科的专业或管理人员的参考书，也可作为非营养专业人员的参考书及家庭藏书。

<<实用营养治疗手册>>

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>