第一图书网, tushu007.com

<<临床营养学>>

图书基本信息

书名：<<临床营养学>>

13位ISBN编号：9787117110891

10位ISBN编号：7117110899

出版时间：2009-4

出版时间：人民卫生出版社

作者：李朝品　等主编

页数：279

字数：459000

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

第一图书网, tushu007.com

内容概要

古人云：“ 民以食为天 ”。
我们祖先从实践中总结出“ 五谷为养，五果为助，五畜为益，五菜为充，气味合而服之，以补益精气 ”精辟的膳食原则。
随着国民经济的快速发展，人们物质生活水平得到了很大的提高，对于合理营养也越来越重视，然而相当一部分的人群仍然存在营养问题（包括营养不良和营养过剩）。
一些与营养有关的慢性病（如高脂血症、心脑血管疾病、糖尿病、肥胖等）的患病呈上升趋势；蛋白质一热能营养不良、维生素缺乏症、无机盐缺乏症等营养不良性疾病仍大量存在。
与此同时，人们对健康也提出了更高的要求，合理膳食、减少慢性病的发生、提供不同人群的营养知识、常见疾病的营养治疗等营养保健问题越来越受到人们的关注。
合理膳食和饮食营养与人们的健康关系非常密切，对患者而言，合理平衡的饮食营养极为重要。
“ 医食同源，药食同根 ”，这表明合理膳食和饮食营养与药物对于治疗疾病有着异曲同工之处。
临床营养学是营养学的重要组成部分，不仅仅涉及疾病的营养治疗，还涵盖营养在病因、病程、预防和康复等多方面的综合作用。
　目前，医学院校护理学专业非常重视临床营养学的学习和应用，临床营养学已是护理学专业教育中的必修课程。
《临床营养学》的编写以“ 三基 ”（基础理论、基本知识、基本技能）和“ 五性 ”（思想性、科学性、先进性、启发性、适用性）为指导原则，针对护理学专业学生的特点，突出基本概念与基本知识，密切联系临床实际应用。
　《临床营养学》共设7章34节，主要内容包括临床营养学概述、营养学基础、食物营养与功能性食品、不同人群的营养、临床营养学基础、肠外与肠内营养、常见疾病的营养治疗。
　本书是为医学院校护理学专业所编写的教材，内容由浅人深，涵盖广泛，全面实用。
不仅适合本专科护理专业学生，还可为相关人员学习参考。

<<临床营养学>>

书籍目录

第一章　临床营养学概述 一、营养学的基本概念 二、营养在人体健康中的重要作用 三、营养素的需要量和供给量第二章　营养学基础　第一节　蛋白质　一、概述　二、蛋白质的功能　三、氨基酸模式　四、食物蛋白质的营养价值评价　五、如何提高蛋白质的营养学价值　六、蛋白质的来源与参考摄入量　第二节　脂类　一、概述　二、脂类的主要功能　三、脂类的营养学价值评价标准　四、脂类的来源和参考摄入量　五、食用油脂在烹调中的重要作用　第三节　碳水化合物　一、概述　二、碳水化合物的生理功能　三、碳水化合物的供给量和来源　第四节　膳食纤维　一、概述　二、膳食纤维的生理功能　三、膳食纤维的来源和参考摄入量　第五节　能量　一、概述　二、人体对热能的需要　三、能量的来源和参考摄入量　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　无机盐　一、概述　二、钙　三、磷　四、镁　五、铁　六、碘　七、锌　八、硒　第八节　水　一、水的生理功能　二、水的需要量　三、水的种类　四、饮水方法和注意事项第三章　食物营养与功能性食品　第一节　各类食物营养　一、粮谷类食物　二、豆类及其制品　三、蔬菜和水果类食品　四、畜肉、禽肉及鱼类食品　五、奶类及其制品　六、蛋类及其制品　七、菌藻类食品　八、常见调味品及其他 第二节　膳食与营养　一、中国居民膳食指南及其应用　二、平衡膳食 第三节　功能性食品和药膳　一、功能性食品的概述　二、功能性食品的发展趋势　三、动、植物功能性物质　四、药膳第四章　不同人群的营养 第一节　新婚夫妇的营养　一、新婚夫妇的生理特点　二、新婚夫妇的营养需求　三、新婚夫妇常见的营养问题　四、新婚夫妇的合理营养……第五章 临床营养学基础第六章　肠外与肠内营养第七章　常见疾病的营养治疗附表一　中国居民膳食营养素参考摄入量附表二　常用食物营养成分表

章节摘录

第一章 临床营养学概述　　古人云：“ 民以食为天 ”。
食物是人类赖以生存的基本条件，人体需要不断从食物中获得营养成分以保持人体和外界环境的能量与物质代谢的平衡，以维持人体的健康水平。
随着物质生活水平的提高，人们对于合理膳食和饮食营养越来越重视，临床营养学专业也正在迅速发展。
合理膳食和饮食营养与人们的健康关系非常密切，对患者而言，合理平衡的饮食营养极为重要。
“ 医食同源，药食同根 ”，这表明合理膳食和饮食营养与药物对于治疗疾病有着异曲同工之处。
合理的膳食可以提高机体抗病能力，减少并发症，促进疾病的康复。
在医学模式发生变化的今天，饮食营养的治疗作用显得越来越重要。
一、营养学的基本概念　　（一）营养　　营养（nutrition）是指人体通过从外界摄入食物，消化、吸收和利用食物中营养成分，维持生长、发育、组织更新和良好健康状态的动态过程。
营养这个动态过程中任何一个环节发生异常，例如摄入的食物种类、数量不能满足人体需要，或是消化不良，或是不能利用某种营养成分，都可以影响营养全过程，从而损害人体健康。
合理营养可以保证机体正常的生理功能，促进健康和生长发育，提高机体的抵抗力和免疫力，有利于预防疾病，增强体质。
膳食营养不足或食物被污染，可以发生营养失调性疾病或食源性疾病，特别是食物中毒，亦可引起慢性中毒、致癌、致畸或致突变等不良后果。

编辑推荐

《临床营养学》是为医学院校护理学专业所编写的教材，内容由浅人深，涵盖广泛，全面实用。不仅适合本专科护理专业学生，还可为相关人员学习参考。
由于时间仓促，编者水平与篇幅所限，本教材中不足和错漏难免，但我们遵循教学相长的原则，今后不断完善和补充，也敬请各位读者提出宝贵意见。

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