

<<中医营养治疗学>>

图书基本信息

书名：<<中医营养治疗学>>

13位ISBN编号：9787117116602

10位ISBN编号：7117116609

出版时间：2009-9

出版时间：人民卫生出版社

作者：郭姣 主编

页数：352

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>

<<中医营养治疗学>>

内容概要

中医营养治疗学是指在中医药理论指导下,研究中医养疗理论和方法,以指导预防疾病、治疗疾病、促进机体康复、保持健康的学科。

本教材编写内容共分为五篇。

第一篇总论介绍中医营养治疗学的基本概念、基本内容和发展简史。

重点阐述了基本理论及其基本特点、原则方法等。

第二篇常用养疗药食与方剂。

该篇主要介绍常用养疗食物、常用养疗中药、养疗方剂的功效、应用、制法与用法、现代研究、注意事项等内容。

本教材所选食物、常用药物、养疗方,均注重其代表性和实用性。

遵循以中医药传统营养学理论为基础,适当反映现代医学相关研究成果,较好地保证了教材的科学性、适用性和先进性。

第三篇为四季养疗,主要阐述顺应四时变化特点,因时制宜而养疗的原则与方法。

第四篇特定人群养疗主要介绍特定生理阶段人群及亚健康人群的养疗,着重阐述不同生理阶段及亚健康人群生理病理特点、辨证养疗。

第五篇为常见病养疗,重点阐述临床常见病的中医病因病机及辨证养疗。

本教材适用于中医、中药、养生、康复、护理等专业。

<<中医营养治疗学>>

书籍目录

第一篇 总论 绪论 第一章 中医营养治疗学发展简史 第二章 中医营养治疗学的理论基础 第一节 阴阳、五行学说 第二节 精、气、血、津液学说 第三节 五脏中心论 第四节 体质学说 第五节 性味归经理论 第三章 中医营养治疗学的主要特点 第一节 整体恒动,辨证养疗 第二节 药食一体,养疗结合 第三节 调理脏腑,重视脾胃 第四章 中医营养治疗学的基本原则 第一节 预防为主 第二节 谨和五味 第三节 遵循配伍 第四节 三因制宜 第五节 轻者治之以食,重者药食并用 第五章 饮食禁忌 第六章 中医营养治疗常见剂型 第二篇 常用养疗药食与方剂 第一章 常用养疗食物 第一节 谷类 第二节 豆类 第三节 蔬菜类 第四节 食用花类 第五节 食用菌类 第六节 水果类 第七节 坚果类 第八节 水产类 第九节 畜禽类 第十节 蛋类和乳类 第十一节 食用油脂 第十二节 调味品及其他 第二章 常用养疗中药 第一节 解表药 第二节 清热药 第三节 泻下药 第四节 祛风湿药 第五节 芳香化湿药 第六节 利水渗湿药 第七节 温里药 第八节 理气药 第九节 消食药 第十节 止血药 第十一节 活血化瘀药 第十二节 化痰止咳平喘药 第十三节 安神药 第十四节 平肝息风药 第十五节 补虚药 第十六节 收涩药 第三章 常用养疗方 第一节 解表养疗方 第二节 清热养疗方 第三节 泻下养疗方 第四节 祛湿养疗方 第五节 温里养疗方 第六节 理气养疗方 第七节 理血养疗方 第八节 化痰止咳平喘养疗方 第九节 安神养疗方 第十节 补虚养疗方 第十一节 消食养疗方 第十二节 抗衰防老养疗方 第十三节 美容养疗方 第三篇 四季养疗 第一章 春季养疗 第二章 夏季养疗 第三章 秋季养疗 第四章 冬季养疗 第四篇 特定人群养疗 第一章 特殊生理阶段人群养疗 第一节 孕妇养疗 第二节 乳母养疗 第三节 小儿养疗 第四节 老年人养疗 第二章 亚健康人群的养疗 第一节 亚健康病因病机 第二节 亚健康养疗原则 第三节 亚健康常用养疗方 第五篇 常见病养疗 第一章 呼吸系统疾病 第一节 急性上呼吸道感染 第二节 慢性支气管炎 第三节 支气管哮喘 第二章 消化系统疾病 第一节 急性胃炎 第二节 慢性胃炎 第三节 消化性溃疡 第四节 脂肪肝 第五节 慢性胆囊炎 第六节 慢性腹泻 第七节 便秘 第三章 循环系统疾病 第一节 心律失常 第二节 高血压病 第三节 冠状动脉粥样硬化性心脏病 第四节 病毒性心肌炎 第四章 血液与造血系统疾病 第一节 缺铁性贫血 第二节 过敏性紫癜 第三节 白细胞减少症和粒细胞缺乏症 第五章 泌尿与男性生殖系统疾病 第一节 肾病综合征 第二节 慢性前列腺炎 第三节 男性功能障碍 第六章 内分泌系统与新陈代谢疾病 第一节 糖尿病 第二节 高脂血症 第三节 肥胖症 第四节 痛风 第五节 甲状腺功能亢进症 第七章 神经系统与精神疾病 第一节 短暂脑缺血发作 第二节 帕金森病 第三节 癫痫 第四节 神经症 第八章 其他各科常见病 第一节 复发性口腔溃疡 第二节 慢性鼻炎 第三节 咽喉炎 第四节 痛经 第五节 闭经 第六节 功能失调性子宫出血 第七节 阴道炎症 第八节 小儿厌食症 第九节 痔 第十节 湿疹 第十一节 疝子 第十二节 痤疮 第十三节 荨麻疹 第十四节 肺结核 第十五节 病毒性肝炎 主要参考文献附表 1.血糖生成指数(GI)表 2.各类营养素在常见食物中的含量表 3.七类食物的交换代量表 4.中国居民膳食营养素参考摄入量(DRIs)索引 1.常用养疗食物索引 2.常用养疗中药索引 3.常用养疗方剂索引

<<中医营养治疗学>>

章节摘录

第一篇 总论 绪论 中医营养治疗学是指在中医药理论指导下,研究中医养疗理论和方法,以指导预防疾病、治疗疾病、促进机体康复、保持健康的一门学科。

中医营养治疗学以中国传统文化为深厚底蕴,以中医理论为坚实基础,融汇了历代实践经验和研究成果,形成了博大精深的理论体系和丰富多彩的方法,具有鲜明的东方色彩和浓郁的民族特色。它历史悠久,源远流长,为中国人民的健康事业和中华民族的繁衍昌盛作出了杰出贡献。

“营养”一词,较早见于宋代苏东坡《养生说》“营养生者使之能逸而能劳”。

古代又作“荣养”。

“营”有经营、营造之意,“荣”可解释为荣盛、繁荣,“养”即养护、补养之意。

“营(荣)养”即指机体摄取、消化、吸收和利用食物或养料,以维持正常生命活动的过程。

而“营养学”一词,则来源于现代营养学。

在中医古籍文献中,论及营养学的内容多称为“食养”或“食疗”。

“食养”即饮食养身,就是以合理的营养,维护健康、保养身体、预防疾病以达到健康长寿的目的,强调预防为主;“食疗”即饮食疗疾,是根据食物和药用食物的性味、功用及其所含的营养成分或其他成分,进行科学配伍,通过合理的加工烹调,达到治疗疾病的目的。

虽然二者在词义上稍有差别,但究其本质,中国古代的“食养”、“食疗”学即为在中医药理论指导下的传统临床营养治疗学。

中医营养治疗,以扶正固本为基本思想,以补气血、调阴阳、增强正气为基本治则,据此选用药物和食物,同时结合中医的病因病机学说,进行辨证养疗,并采用恰当的制作方法和形式,如炒、焖、煎、炸、蒸、煮、熬、卤、烧等,制成汤、羹、膏、酒、粥、面、糕、饼以及菜肴等,故具有广泛的适用性。

既适合于家庭食品的制作,又可作为餐馆配膳的美食佳肴,近年来在国内外受到广泛关注。

<<中医营养治疗学>>

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>