

<<临床营养学>>

图书基本信息

书名：<<临床营养学>>

13位ISBN编号：9787117159470

10位ISBN编号：7117159472

出版时间：2012-7

出版时间：人民卫生出版社

作者：张爱珍 编

页数：236

字数：358000

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>

## <<临床营养学>>

### 内容概要

《卫生部“十二五”规划教材：临床营养学（第3版）》设有四章共二十七节。内容涉及营养学基础、健康人群的营养、临床营养基础与常见疾病的营养。在第二版教材的基础上，增加了部分新的内容。

《卫生部“十二五”规划教材：临床营养学（第3版）》本着结合国务院文件精神及营养学知识的最新进展，全面提升高等医学院校护理学专业学生的整体护理知识水平，坚持以基础理论与临床护理工作应用技能相结合，便于护理学专业学生对营养学知识的掌握和应用而进行重新修订。

## <<临床营养学>>

### 书籍目录

#### 第一章 营养学基础

##### 第一节 能量

- 一、概述
- 二、人体的能量消耗
- 三、来源与参考摄入量

##### 第二节 碳水化合物

- 一、概述
- 二、营养学意义
- 三、来源与参考摄入量

##### 第三节 蛋白质

- 一、概述
- 二、营养学意义
- 三、食物蛋白质的营养价值评价
- 四、来源与参考摄入量

##### 第四节 脂类

- 一、概述
- 二、营养学意义
- 三、来源与参考摄入量

##### 第五节 维生素

- 一、概述
- 二、脂溶性维生素
- 三、水溶性维生素

##### 第六节 矿物质

- 一、概述
- 二、常见重要矿物质的营养学意义

##### 第七节 水

- 一、水的生理功能
- 二、水的种类
- 三、水的需要量

##### 第八节 膳食纤维

- 一、概述
- 二、营养学意义
- 三、来源与参考摄入量

#### 第二章 健康人群的营养

##### 第一节 膳食与营养

- 一、食物的分类、营养特点及膳食结构
- 二、中国居民膳食指南及其应用

##### 第二节 婴幼儿的营养

- 一、生理特点
- 二、营养需求
- 三、常见营养问题及合理营养

##### 第三节 儿童的营养

- 一、生理特点
- 二、营养需求
- 三、常见营养问题及合理营养

## <<临床营养学>>

### 第四节 青少年的营养

- 一、生理特点
- 二、营养需求
- 三、常见营养问题及合理营养

### 第五节 成年人的营养

- 一、生理特点
- 二、营养需求
- 三、常见营养问题及合理营养

### 第六节 老年人的营养

- 一、生理特点：
- 二、营养需求
- 三、常见营养问题及合理营养

### 第七节 孕妇和乳母的营养

#### 孕妇的营养

- 一、生理特点
- 二、营养需求
- 三、常见营养问题及合理营养

#### 乳母的营养

- 一、生理特点
- 二、营养需求
- 三、常见营养问题及合理营养

## 第三章 临床营养基础

### 第一节 营养风险筛查与营养状况评定

- 一、营养风险筛查
- 二、营养评价

### 第二节 医院膳食

- 一、医院常规膳食
- 二、治疗膳食
- 三、试验膳食

### 第三节 肠内肠外营养

- 一、肠内营养
- 二、肠外营养

## 第四章 常见疾病的营养

### 第一节 循环系统疾病与营养

- 一、高血压病
- 二、冠心病

### 第二节 消化系统疾病与营养

- 一、胃炎
- 二、消化性溃疡
- 三、胆囊炎与胆石症
- 四、肝硬化
- 五、急性胰腺炎

### 第三节 泌尿系统疾病与营养

- 一、肾炎
- 二、肾病综合征
- 三、慢性肾衰竭

### 第四节 血液和造血系统疾病与营养

## <<临床营养学>>

- 一、贫血
- 二、白血病

### 第五节 内分泌系统疾病与营养

- 一、甲状腺功能亢进症
- 二、碘缺乏病与甲状腺功能减退症

### 第六节 代谢疾病、营养疾病与营养

- 一、糖尿病
- 二、血脂异常和脂蛋白异常血症
- 三、痛风
- 四、肥胖症
- 五、骨质疏松症
- 六、蛋白质-能量营养不良症

### 第七节 感染性疾病与营养

- 一、病毒性肝炎
- 二、结核病
- 三、急性肠道传染病
- 四、获得性免疫缺陷综合征

### 第八节 外科疾病与营养

- 一、围手术期
- 二、器官移植
- 三、烧伤
- 四、肠痿
- 五、短肠综合征
- 六、胃瘫

### 第九节 恶性肿瘤

- 一、概述
- 二、营养治疗

### 附录

附表1 中国居民膳食能量与营养素推荐摄入量表(RNIs)

附表2 常用食物营养成分表(食部每100g含量)

附表3 中国居民膳食营养素参考摄入量(DRIS)表

中英文名词对照索引

参考文献

## 章节摘录

版权页：插图：2) 母乳喂养的优点：母乳营养丰富，蛋白质、脂肪、糖的比例适当，易消化吸收；蛋白质总量虽较少，但其中乳清蛋白多而酪蛋白少，易被消化吸收，且氨基酸组成平衡，牛磺酸含量较多，利于大脑和视网膜的发育；母乳含不饱和脂肪较多，营养价值高，颗粒小，又含较多的脂解酶，有利于消化吸收；乳糖含量多。

以2型乳糖为主，有利于乳酸杆菌生长；淀粉酶多，有助于消化；母乳含钙量虽不高，但钙磷比例适宜，为2：1，易于吸收。

母乳喂养有益于母婴健康。

首先，母乳具有提高婴儿免疫力的作用，可降低婴儿患感染性疾病的风险：母乳含有SWA、IgG、IgM、B及T淋巴细胞、巨噬细胞和粒细胞，具有抗感染、抗过敏的作用；母乳含有比牛乳多的乳铁蛋白，可抑制大肠杆菌和白色念珠菌的生长，有抗感染的作用；母乳具有其他抗感染成分，如双歧因子、溶菌酶等。

其次，母乳喂养可以降低婴幼儿非感染性疾病及慢性疾病的发生，还有利于防止儿童过敏性疾病的发生。

母乳喂养可降低母亲乳腺癌的发病危险。

母乳喂养经济、方便、卫生，乳量随小儿的生长而增加，温度及吸乳速度也较合适，几乎为无菌食品。

母乳喂养有利于增进母子感情，促进母体的复原：通过婴儿的吸吮，刺激催产素的分泌而引起子宫收缩，可促进母体子宫的复原。

<<临床营养学>>

编辑推荐

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>