

<<营养学>>

图书基本信息

书名：<<营养学>>

13位ISBN编号：9787117165198

10位ISBN编号：7117165197

出版时间：2012-11

出版时间：人民卫生出版社

作者：全国卫生专业技术资格考试专家委员会

页数：548

字数：922000

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>

内容概要

为了帮助广大考生做好考前复习工作，全国卫生专业技术资格考试专家委员会编著的《营养学(适用专业营养师中级)》讲述了营养学相关知识。

本书根据最新考试大纲中的具体要求，参考国内外权威著作，将考试大纲中的各知识点与学科的系统性结合起来，以便于考生理解、记忆。

书籍目录

- 第一篇 基础知识
 - 第一章 蛋白质
 - 第一节 蛋白质的组成与分类
 - 一、蛋白质的组成
 - 二、蛋白质的分类
 - 第二节 蛋白质的消化、吸收与氮平衡
 - 一、蛋白质消化
 - 二、蛋白质吸收
 - 三、氨基酸代谢池
 - 四、氮平衡
 - 第三节 蛋白质的生理功能
 - 一、构成人体组织的成分
 - 二、构成人体重要生理活性物质，调节生理功能
 - 三、供给能量
 - 第四节 氨基酸与氨基酸代谢
 - 一、氨基酸
 - 二、氨基酸代谢
 - 第五节 食物蛋白质营养价值评价
 - 一、蛋白质的含量
 - 二、蛋白质消化率
 - 三、蛋白质利用率
 - 四、蛋白质的互补作用
 - 第六节 蛋白质营养不良与缺乏症
 - 一、蛋白质缺乏对机体的影响
 - 二、蛋白质缺乏病
 - 三、蛋白质摄入过多
 - 第七节 人体蛋白质营养状况评价
 - 一、膳食蛋白质摄入量
 - 二、身体测量与体格检查
 - 三、生化检验
 - 第八节 蛋白质摄入量及食物来源
 - 一、蛋白质摄入量
 - 二、食物来源
 - 第二章 脂类
 - 第一节 脂类的分类
 - 一、脂肪
 - 二、类脂
 - 第二节 脂类的消化、吸收与转运
 - 一、脂类的消化与吸收
 - 二、脂类的转运
 - 第三节 脂类的生理功能
 - 一、脂肪的功能
 - 二、磷脂的功能
 - 三、胆固醇的功能
 - 第四节 脂肪酸

<<营养学>>

一、脂肪酸的分类、结构与理化特性

二、必需脂肪酸

三、反式脂肪酸

第五节 摄入量与食物来源

一、摄入量

二、食物来源

第三章 碳水化合物

第一节 碳水化合物的分类与食物来源

一、考鸯

二、低聚糖

三、多糖

第二节 碳水化合物的消化吸收与代谢

一、消化与吸收

二、糖代谢

第三节 碳水化合物的生理功能

一、储存和提供能量

二、构成机体组织与重要生命物质

三、节约蛋白质作用

四、抗生酮作用

五、解毒作用

第四节 血糖生成指数

一、血糖

二、血糖水平的调节

三、血糖生成指数与血糖的关系

第五节 摄入量与食物来源

第四章 能量

第二篇 人群营养

第三篇 食物营养与食品卫生

第四篇 临床营养 显示部分信息

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>