

<<医学营养学>>

图书基本信息

书名：<<医学营养学>>

13位ISBN编号：9787309065114

10位ISBN编号：7309065115

出版时间：2009-5

出版时间：复旦大学出版社

作者：郭红卫 主编

页数：235

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>

前言

本书作为卫生部“十一五”规划教材，是在复旦大学出版社2002年出版的《医学营养学》的基础上修订而成的。

主要供临床医学、药学、护理、食品营养等相关专业的教学使用。

在修订过程中严格遵循教学培养目标，密切结合创新人才培养要求，把掌握营养知识、了解膳食营养与疾病的关系以及疾病的合理膳食营养，作为对学生综合素质和能力培养的重要方面。

全书共有20章，包括营养素与能量、食物的营养价值、生命周期特殊阶段人群的营养、合理营养、营养评价方法、营养相关疾病、手术与灼伤、肾脏疾病、消化系统疾病、营养与免疫、肠内与肠外营养、营养素和药物的相互作用以及医院膳食等。

此次修订教材，结合近年来营养学领域的最新进展和研究成果，对原有内容作了扩展和深入，同时增加了“营养与免疫”和“痛风”两个章节。

在编写营养与疾病相关内容时，力求体现营养相关疾病的预防和临床营养治疗两个方面，有利于学生与临床实践相结合，并可在今后临床工作中为病人的营养相关疾病防治作参考。

由于我们水平有限，本书可能存在缺点和不受之处，敬请同行专家、使用本教材的师生和其他人员不吝指教，以在再版时改进。

<<医学营养学>>

内容概要

全书共有20章，包括营养素与能量、食物的营养价值、生命周期特殊阶段人群的营养、合理营养、营养评价方法、营养相关疾病、手术与灼伤、肾脏疾病、消化系统疾病、营养与免疫、肠内与肠外营养、营养素与药物的相互作用和医院膳食等。

<<医学营养学>>

作者简介

郭红卫，教授，博士生导师。

现为上海营养学会副理事长兼秘书长、中国营养学会常务理事、中华预防医学会食品卫生专业委员会常务委员，上海预防医学会理事、上海预防医学会食品卫生专业委员会主任委员、上海微量元素学会理事等。

主编《营养学》、《医学营养学》，《公共卫生监督学》、《营养与食品卫生》。

副主编《卫生学》、《营养失衡与健康》。

参加《营养与食品卫生学》、《分子毒理学基础》和《高级营养学》等的编写。

主要研究领域为营养与健康、食品安全与健康等。

现已发表相关论文50余篇。

曾获国家教委科技进步奖二等奖、三等奖，卫生部科技进步奖三等奖，吴阶平医学研究奖一保罗·杨森药学研究奖营养与食品安全专业三等奖，上海市教育系统比翼双飞奖。

书籍目录

第一章 营养素和能量 第一节 蛋白质 第二节 脂类 第三节 碳水化合物 第四节 能量 第五节 维生素 第六节 矿物质第二章 食物的营养价值 第一节 食物营养价值的评价及意义 第二节 植物性食物 第三节 动物性食物第三章 生命周期特殊阶段人群的营养 第一节 孕妇与乳母营养 第二节 婴幼儿营养 第三节 儿童青少年营养 第四节 老年营养第四章 合理营养 第一节 膳食营养素参考摄入量 第二节 合理膳食结构 第三节 膳食指南 第四节 食谱编制 第五节 营养教育第五章 营养评价方法第六章 蛋白质-能量营养不良第七章 营养性贫血 第一节 定义及流行病学特征 第二节 相关的营养因素 第三节 营养防治第八章 肥胖第九章 心、脑血管疾病 第一节 血脂代谢异常的膳食与营养 第二节 高血压的膳食营养 第三节 脑卒中的膳食营养第十章 糖尿病 第一节 概述 第二节 糖尿病病人的代谢变化 第三节 糖尿病病人的营养治疗第十一章 骨质疏松症 第一节 概述 第二节 营养及其他因素对骨质疏松症的影响 第三节 骨质疏松症的防治措施第十二章 痛风第十三章 营养与肿瘤第十四章 手术与灼伤 第一节 概述 第二节 手术与灼伤病人的代谢变化 第三节 手术与灼伤病人的营养素需要量 第四节 营养治疗第十五章 肾脏疾病 第一节 急性肾小球肾炎 第二节 慢性肾小球肾炎 第三节 肾病综合征 第四节 急性肾衰竭 第五节 慢性肾衰竭第十六章 消化系统疾病 第一节 乙型肝炎 第二节 脂肪性肝病 第三节 肝硬化 第四节 消化性溃疡 第五节 胰腺炎第十七章 营养与免疫第十八章 肠内与肠外营养 第一节 肠内营养 第二节 肠外营养第十九章 营养素和药物的相互作用第二十章 医院膳食附录 中国居民膳食营养素参考摄入量

章节摘录

第二章 食物的营养价值人体所需要的能量和营养素主要是从食物中获得。

自然界供人类食用的食物有数百种，根据其来源可分为植物性食物和动物性食物两大类：前者包括谷类、豆类、蔬菜、水果等，主要提供能量、蛋白质、碳水化合物、脂类、大部分维生素和矿物质；后者包括肉类、蛋类、乳类等，主要提供优质蛋白质、脂类、脂溶性维生素、矿物质等。

各种食物由于所含能量和营养素的种类和数量能满足人体营养需要的程度不同，故营养价值有高低之分。

含营养素种类齐全，数量及其相互比例适宜，易被人体消化吸收利用的食物，营养价值相对较高；所含营养素种类不全，或数量欠缺，或相互比例不适当，不易为机体消化吸收利用的食物，其营养价值相对较低。

自然界的食物都各具特色，其营养价值各不相同。

如谷类食物蛋白质中赖氨酸较少，其蛋白质营养价值较低，但谷类食物含有较多的矿物质、维生素、膳食纤维等，有利于预防一些慢性病；肉类中蛋白质组成适合人体的需要，其营养价值较高，但脂肪组成中饱和脂肪酸比例较高，对患有心血管疾病、血脂过高的人不利。

营养素的种类和含量可因食物的种类、品系、部位、产地和成熟程度等不同而存在差异。

因此，了解各种食物的营养价值，对保障人体健康具有十分重要的意义。

第一节 食物营养价值的评价及意义食物的营养价值（nutritional value of food）是指食物中所含的各种营养素和能量满足人体营养需要的程度。

食物营养价值的高低，取决于该食物所含的营养素的种类是否齐全，数量是否能满足人体的需要，各种营养素之间的比例是否适宜以及是否容易消化吸收并被机体利用等。

当然，一种食物的营养价值在很大程度上还受储存、加工和烹调的影响。

<<医学营养学>>

编辑推荐

《医学营养学》为复旦大学出版社出版发行。

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>