

<<慢性肾脏病饮食营养黄金法则>>

图书基本信息

书名：<<慢性肾脏病饮食营养黄金法则>>

13位ISBN编号：9787508275987

10位ISBN编号：7508275985

出版时间：2012-5

出版时间：金盾出版社

作者：刘燕萍，陈伟 编著

页数：100

字数：59000

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>

<<慢性肾脏病饮食营养黄金法则>>

内容概要

本书详细介绍了慢性肾脏病患者的营养治疗黄金九法则、营养误区九则、食物选择九则，并推荐九日食谱（包括食物内容、食谱举例、菜肴制作、食谱解读、推荐理由、注意事项）。其内容通俗易懂，科学实用，适合慢性肾脏病患者及家属阅读参考。

<<慢性肾脏病饮食营养黄金法则>>

作者简介

刘燕萍，副主任医师。

在北京协和医院营养科从事临床营养工作17年，为尿毒症、糖尿病、痛风、肥胖症、厌食症、肝病及围手术期患者等提供相应的营养支持。

主要专业方向肾脏病营养干预。

热心健康科普宣传，乐于通过撰写各类营养科普文章或通过大众传播媒体，与公众分享从业心得。

她是全国为数不多的临床营养医师中的一员。

近年来，参与编写了《现代临床营养学》、《临床肠外与肠内营养》等专业书籍，以及《肾脏病营养解决方案》、《糖尿病家庭食谱》、《矮小症365个怎么办》等营养科普书籍。

<<慢性肾脏病饮食营养黄金法则>>

书籍目录

- 一、慢性肾脏病营养治疗黄金九法则
- 二、慢性肾脏病营养误区九则
- 三、慢性肾脏病患者食物选择九则
- 四、慢性肾脏病患者九日食谱

<<慢性肾脏病饮食营养黄金法则>>

章节摘录

版权页：插图：一、慢性肾脏病营养治疗黄金九法则 黄金法则一：低蛋白饮食 蛋白质就是生命，蛋白质与各种形式的生命活动紧密相联着，几乎所有的生物体都是以蛋白质为基料来构造组织和细胞的。

蛋白质是氨基酸的聚合体，组成人体的蛋白质主要由20种氨基酸构成，广泛存在于食物链的各级生物体——花鸟鱼虫、五谷畜禽，人类通过摄食来补充身体所需的蛋白质。

20种氨基酸当中，有12种是人体能够通过自身转化和合成来获得的，还有8种是必须由外界摄入的，称为必需氨基酸。

每种食物蛋白质含各种氨基酸的比例不同，各种氨基酸的比例，特别是必需氨基酸的比例，与人体越接近，被人体利用的比例越高；反之，则会未经利用而从尿中排出。

(1) 蛋白质代谢：蛋白质以氨基酸的形式在食物链的各个环节间流动着。

外源性的蛋白质在胃肠道内经过消化以氨基酸的形式吸收进入血液，随血液流经身体各处，被组织利用合成肌肉、酶、血浆蛋白、激素等含氮物质，同时体内因为细胞凋亡、物质代谢会分解一些尿素、肌酐等含氮代谢产物，随同血液流经肾脏，滤过到尿液中排出体外。

摄入的蛋白质增加会造成含氮代谢废物的产生增加，肾脏的工作负荷便加大了，鉴于食物蛋白质与肾脏的这种代谢关联，人们通常认为肾脏病患者摄入过多的蛋白质是不合适的。

不过，蛋白质的质量与数量一样应该受到肾脏病患者的重视。

<<慢性肾脏病饮食营养黄金法则>>

编辑推荐

《慢性肾脏病饮食营养黄金法则》为“健康9元书系列”之一。

《健康9元书系列》由卫生部原副部长、中华预防医学会会长、卫生部“健康中国2020战略研究组”首席专家、卫生部疾病预防控制专家委员会主任委员、中国工程院院士王陇德任总主编。

该系列图书主要作者有胡大一、洪昭光、瞿佳、向红丁、郭冀珍等全国知名医学专家教授。

本系列图书内容涉及面广，集科学性、权威性、实用性、通俗性于一体。

<<慢性肾脏病饮食营养黄金法则>>

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>