

<<营养师必读>>

图书基本信息

书名：<<营养师必读>>

13位ISBN编号：9787509101513

10位ISBN编号：7509101514

出版时间：2006-4

出版时间：人民军医出版社

作者：蔡东联

页数：982

字数：1493000

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>

## <<营养师必读>>

### 内容概要

在当今人们越来越关注营养与健康的时代，营养师作为一个新兴的职业逐渐被人们关注和青睐。全面、系统地掌握最新的营养知识，是对营养师业务技术的基本要求。

本书从基础营养篇、人群营养篇、疾病营养篇、营养管理篇和食品卫生篇5个方面，详细介绍了营养学领域科研的新成果、新技术和新方法，涵盖了营养师资格考试大纲的全部内容，具有较强的科学性和实用性，是营养师工作和考试的必备参考书。

<<营养师必读>>

作者简介

蔡东联，主任医师、教授、博(硕)士生导师。

任第二军医大学附属长海医院营养科主任、第二军医大学临床营养学教研室主任、中国人民解放军临床营养中心主任、上海职工医学院客座教授；兼任中国人民解放军临床营养专业委员会主任委员、中华临床医学会副理事长、上海茶叶学会副理

## &lt;&lt;营养师必读&gt;&gt;

## 书籍目录

第1章 绪论 第一节 营养学简史 第二节 分子营养学基础 第三节 基本概念第一篇 基础营养篇 第2章 能量和生热营养素 第一节 能量 第二节 蛋白质 第三节 脂类 第四节 糖类 第3章 矿物质和微量元素 第一节 矿物质 第二节 微量元素 第4章 维生素 第一节 概述 第二节 脂溶性维生素 第三节 水溶性维生素 第5章 植物化学物 第一节 概述 第二节 多酚类化合物 第三节 含硫化合物 第四节 皂苷类化合物 第6章 各类食品营养价值 第一节 食品营养价值评定及意义 第二节 谷类食品营养价值 第三节 豆类及其制品营养价值 第四节 蔬菜和水果营养价值 第五节 畜、禽肉及鱼类营养价值 第六节 蛋类和奶类及其制品营养价值 第七节 调味品和饮料类 第八节 药食两用动植物 第九节 其他中药 第7章 医院基本饮食 第一节 饮食与临床治疗 第二节 普通饮食 第三节 软食 第四节 半流质饮食 第五节 流质饮食 第8章 治疗、试验及代谢饮食 第一节 治疗饮食 第二节 试验饮食 第三节 代谢饮食 第四节 特用饮食 第9章 食疗与药膳 第一节 食疗 第二节 食物性味和作用 第三节 常见病食疗 第四节 儿童食疗 第五节 药膳 第10章 保健、绿色和强化食品 第一节 保健食品 第二节 食品强化与食物新资源开发 第三节 无公害、绿色和有机食品 第四节 方便食品 第五节 转基因食品 第11章 肠内营养治疗 第一节 肠内营养种类 第二节 肠内营养制剂 第三节 肠内营养应用 第四节 肠内营养器械 第五节 家庭肠内营养 第12章 肠外营养治疗 第13章 营养与感染、免疫利药物第二篇 人群营养篇 第14章 不同年龄人员营养 第15章 不同环境和职业人员营养

<<营养师必读>>

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>