

<<常见病家庭饮食营养调理>>

图书基本信息

书名 : <<常见病家庭饮食营养调理>>

13位ISBN编号 : 9787509104675

10位ISBN编号 : 750910467X

出版时间 : 2006-10

出版时间 : 人民军医出版社

作者 : 刘天鹏

页数 : 204

版权说明 : 本站所提供之下载的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>

<<常见病家庭饮食营养调理>>

内容概要

家人得病了该怎样吃？

怎样吃才能帮助病人增强抵抗疾病的力量，减轻病痛，尽快恢复健康？

本书由临床营养专家介绍了常见病的家庭饮食营养调理方法，指导家庭怎样照顾病人的饮食，怎样从饮食上给家中的病人进行调养、调理、帮助病人尽快康复。

<<常见病家庭饮食营养调理>>

书籍目录

专家课堂一 营养膳食调理知识加油站
1.营养调理对疾病的治疗和康复有哪些影响? 2.疾病常用膳食分为哪几种?
3.什么是普通饭 ,适用于什么病人 ,有哪些配膳原则?4.什么是软饭 ,适用于什么病人 ,有哪些配膳原则?
5.什么是半流质膳食 ,适用于什么病人 ,有哪些配膳原则? 6.什么是流质膳食 ,适用于什么病人 ,有哪些配膳原则?
7.什么是疾病治疗膳食?
专家课堂二 有助于病人恢复健康的家庭饮食调理方法
1.感冒
2.更年期综合征
3.贫血
4.痛经
5.乳腺增生
6.产后缺乳
7.小儿厌食
8.溃疡病
9.胃炎
10.便秘
11.腹泻
12.肝炎
13.肝硬化
14.胆囊炎、胆石症
15.胰腺炎
16.冠心病
17.高脂血症
18.高血压病
19.肾小球肾炎
20.肾功能衰竭(肾衰)
21.糖尿病
22.痛风
23.肥胖症
24.甲状腺
25.骨质疏松症
26.肿瘤
27.肺结核

<<常见病家庭饮食营养调理>>

章节摘录

书摘1.营养调理对疾病的治疗和康复有哪些影响？营养调理是根据疾病的特点，给病人制定不同的饮食配方，以达到辅助治疗和辅助诊断的目的，并纠正营养缺乏，提高机体的抵抗力，促进组织修复。

营养调理对病人的康复有重要作用。

合理的膳食结构，不仅所含营养成分齐全，比例适当，还由于色、香、味、形俱佳，而促进食欲，在病人的治疗和恢复过程中起到药物所起不到的作用。

美国营养工作者对在条件很好的大医院中住院的成年患者进行调查，发现约有45%以上的病人存在程度不等的营养不良；外科死亡病人中，至少有10%~30%营养缺乏。

英国对病人给予加强营养、综合医疗治疗后，取得了显著的效果，手术后病人的病死率减少了20%以上，病人住院病程减少了一半。

国内多家医院开展的观察研究，也都获得相似的结果，所以给病人提供足够的营养至关重要。

近代医学主张，只有采取包括医疗、营养和护理三方面密切合作的综合治疗，才能获得最好的疗效。

通过对病人的营养调理，可以达到以下几个目的：根据疾病的营养需要，利用营养素的补充和减少起到辅助治疗的目的。

如肥胖病人减少热能供给，达到减肥的效果。

减轻体内某一脏器的负荷，以利于疾病的治疗。

如急性。

肾小球肾炎尿量少、且有浮肿的病人，通过控制氯化钠的摄入量，可以减轻肾脏的负担。

控制营养成分的摄入，以达到控制疾病发展的目的。

如冠心病病人控制脂肪和胆固醇的摄入，可以延缓动脉粥样硬化斑块的形成。

利用营养食品的选择和不同的烹调方法来改变食物的性质，促进食物消化吸收，从而有利于疾病的痊愈。

如消化性溃疡的病人，要加强食物的烧煮时间，把食物煮软、煮烂，使其易于消化吸收。

加快组织修补，促进伤口愈合。

如大面积烧伤病人，健康状况比较差，必须加强营养，增加蛋白质供给量，从而增强身体的抵抗力，从营养上创造物质条件，利于伤口愈合、组织修补。

其他方面，如在医务人员帮助下开展的营养要素膳，以及利于诊断(试验)准确的辅助诊断用膳食等。

2.疾病常用膳食分为哪几种？按照用途将疾病常用膳食分为基本膳食、治疗膳食和诊断用膳食三大类：基本膳食是根据疾病的需要，通过不同的烹调方法改变食物质地而配制的膳食，又分为普通饭、软饭、半流质、流质四种。

治疗膳食是在基本膳食的基础上，根据疾病的治疗需要，在总热能和个别营养素的配比方面加以适当的调整，从而达到辅助治疗目的的一种膳食，如低钠膳食、高纤维素膳食等。

诊断用膳食是在进行某些疾病的检查诊断时，为保证诊断的准确性，避免膳食中某些因素的干扰，而对某些膳食加以控制，称为诊断膳食，如隐血试验膳食。

3.什么是普通饭，适用于什么病人，有哪些配膳原则？普通饭与健康人膳食基本相同，即除少用油煎炸的、辛辣的、刺激性大的食物外，凡健康人能食用的食物均为普通饭。

应用范围广、几乎占所有膳食的50%~65%。

它适用于体温正常、无消化道疾病、各种疾病康复期、不需膳食限制者及产妇等各种病人。

配膳原则 必须是适合身体需要的平衡膳食，含有充足的各种营养素，一般正常的食品均可采用。

避免应用强烈辛辣刺激性的食品或调味品。

脂肪食品、油炸食品及其他不易消化的食物应少用。

烹调应多变花样，注意色、香、味、形，以增进食欲。

每日供应3餐，总热量为2200—2600千卡(1千卡=4.184千焦)，蛋白质70—90克。

普通饭食谱举例 早餐：大米(稀饭)50克，面包100克，拌黄瓜100克 P3-5

<<常见病家庭饮食营养调理>>

<<常见病家庭饮食营养调理>>

编辑推荐

随着人们生活水平的提高，人们的饮食习惯也产生了变化，由此带来了许多的健康问题。如何解决这些问题呢？

本书坚持科学性和实用性并重的原则，介绍了相关疾病的基本概念、临床表现、诊断、防治及营养调理。

疾病的诊疗、防治、调理方法都是在家庭就可以做到的，具有很强的可操作性，非常适合指导这类疾病患者的家庭保健和自我保健。

<<常见病家庭饮食营养调理>>

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>