

<<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.甲亢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、几乎占有所有膳食的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>>

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>