

图书基本信息

书名：<<临床技术规范.临床营养科分册>>

13位ISBN编号：9787509143513

10位ISBN编号：7509143519

出版时间：2011-10

出版时间：人民军医出版社

作者：中国医师协会

页数：134

字数：154000

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>

内容概要

本书是由中国医师协会组织临床营养科及相关学科专家集体编写的规范性临床诊疗指导用书。全书分7章，介绍消毒技术、营养门诊、营养评价及其操作方法。重点为肠外及肠内营养配制，各类治疗膳食的制作及其他营养科操作知识。本书科学实用、可操作性强，适合临床营养科及相关学科医师参考使用。

书籍目录

第1章 消毒技术

第一节消毒技术总论

- 一、消毒因子作用的水平
- 二、医用物品对人体的危险性分类
- 三、微生物对消毒因子的敏感性
- 四、选择消毒、灭菌方法的原则
- 五、消毒、灭菌基本程序
- 六、消毒工作中的个人防护

第二节 紫外线消毒技术

- 一、适用范围
- 二、紫外线消毒灯和紫外线消毒器
- 三、适用范围及条件
- 四、使用方法
- 五、注意事项

第三节 臭氧消毒技术

- 一、适用范围
- 二、使用方法
- 三、注意事项

第四节 蒸汽消毒

- 一、压力蒸汽灭菌
- 二、压力蒸汽灭菌器
- 三、灭菌前物品的准备
- 四、灭菌后处理
- 五、快速压力蒸汽灭菌器灭菌法

第五节 洗手

- 一、卫生手消毒

.....

第6章 治疗膳食制作

第7章 其他

章节摘录

版权页：插图：(4)配餐步骤：先设定必需的常用食品用量，如30g奶粉、一只鸡蛋、500g蔬菜、25g大豆等，并分别安排至具体某餐。

用每餐可配营养素总量减去以上食品所含的糖类、蛋白质和脂肪量后，再按先配主食，后配蔬菜，然后配荤菜，最后计算烹调油及调味品的过程，制订一天食谱。

(5)制订食谱：根据计算食品品种和数量，按烹调要求定出具体食谱供厨师烹调。

(6)编排周食谱：一天食谱确定后，可根据食用者的膳食习惯、市场供应等因素，按食物交换份表，在同一类食品中更换品种和烹调方法，编排成周食谱。

3.注意事项(1)称重治疗膳食：除盐不称重外，对其他一切食品，包括主食、副食、蔬菜和烹调油，均应称重，然后进行烹调。

(2)禁止加糖：糖尿病膳食烹调原则为不加糖、不用糖醋烹调法，葱、姜等调料不加限制，如患者想吃甜味食品，可用木糖醇、糖精或甜叶菊酯调味。(3)膳食禁忌：禁用含糖过高的甜食，如葡萄糖、蔗糖、麦芽糖、蜂蜜、甜点心、红糖、冰糖、冰淇淋、甜食料、糖果、甜糕点、蜜饯、杏仁茶等含纯糖食品。

凡含淀粉高的食品，如红(白)薯、土豆、藕粉、山芋、芋艿、茨菇、粉丝等，原则上不用，如需食用，应减少部分主食取代之。

(4)不得随意加量：糖尿病患者按规定数量摄入食品，不得任意添加其他食品。

如饥饿难忍，且病情许可时，征得医护人员同意，添加体积大、能量低的食品，如青菜、白菜、黄瓜、冬瓜、番茄等。

(5)终身控制膳食：糖尿病需终身膳食治疗，平时既要按治疗膳食要求摄取营养素，又要照顾患者膳食习惯，尽可能做到花色品种丰富，美味可口。

病情稳定后，可根据劳动强度和活动量，适当放宽限制，以保证正常工作和活动开展。

(6)外出就餐：外出就餐前应当事先做好安排、准备。

随身携带些方便食品，如奶粉、咸饼干等，以便随时临时加餐。

如果正在使用降糖药，外出时应当带药品，按要求服用。

就餐时需要注意尽量避免选用含糖高或油煎、油炸等烹调方法制作的菜肴。

主食最好选用米饭、馒头、窝头；应选择矿泉水、苏打水、茶，忌含糖饮料和烈性酒。

编辑推荐

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>