

<<军队营养与食品学>>

图书基本信息

书名：<<军队营养与食品学>>

13位ISBN编号：9787802451421

10位ISBN编号：7802451426

出版时间：2008-10

出版时间：军事医学科学出版社

作者：高兰兴，郭俊生，郭长江 等主编

页数：639

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>

<<军队营养与食品学>>

前言

《军队营养与食品学》是一部关于军队营养学和军用食品学研究的综合性著作。在解放前，我军的军队营养和军用食品领域的研究是空白；解放后，我国营养学界的老前辈王成发教授和侯祥川教授为我军开创了军队营养和军用食品的研究，并为我军培养了一大批从事这方面研究的科技人员。

在此基础上，逐渐形成了一支技术力量雄厚的军队营养与军用食品研究的专业队伍，研究领域不断拓宽，使军队营养与军用食品的研究有机地结合到了一起，形成了一门新兴的学科。

营养学的核心问题是“营养需要量”，需要量又是通过食品的供给来实现的。

能量和营养素无论从宏观和微观的研究上，都离不开“量”的概念。

部队是一个特殊的群体，其人员的构成、生活和工作环境与居民不同，尤其是在特殊环境和特殊条件下进行军事作业和训练时，对能量和营养素都有特殊的需求。

也就是说军人的“营养需要量”与居民是不同的。

随着国防和军队现代化建设的不断发展，部队大量高新技术武器的装备，及未来作战环境和方式的改变，都会影响军人的营养代谢和营养需要量，对指战员的生理和心理素质都提出了更高的要求。

军队营养和军用食品是军人身体综合素质提高的物质基础。

为了适应军队在新时期建设的需要，军队营养和军用食品的研究近年来应用了许多生理学、生物化学、医用物理学、细胞生物学和分子生物学等学科的先进技术和方法。

结合部队平时给养保障的需要，我们先后开展了营养与军人智能、体能、应激适应、应变反应能力和战创伤愈合，以及军用特殊功能食品的研究，并取得了一大批科研成果，有许多已装备了部队。

这些科研成果均已编入了本书，可以说本书是我军几代从事军队营养和军用食品研究的专家教授的心血和汗水的结晶。

我们要永记毕生为军队营养和军用食品研究作出贡献的前辈们。

《军队营养与食品学》在编写过程中得到了我军著名营养学家顾景范、赵法伎、刘继鹏教授的大力支持，参加编写的人员为来自军事医学科学院卫生学环境医学研究所，第二、三、四军医大学，后勤指挥学院，军事经济学院，海军医学研究所，航空医学研究所，航天医学工程研究所，军需装备研究所，解放军总医院，解放军总医院第一附属医院，南京军区杭州疗养院等单位的40余名从事军队营养和军用食品研究的专家教授。

本书内容系统丰富，包含了我军建国以来不同时期军队营养和军用食品的研究成果及军需给养管理的宝贵经验，以及最新的研究进展和未来的发展趋势。

由于编著者的齐心协力，使本书得以顺利出版，我们在此对大家的辛勤劳动表示衷心的感谢。

本书肯定有不足之处，敬请读者指正。

<<军队营养与食品学>>

内容概要

本书由我军长期从事军队营养和军用食品研究与教学的40余位专家教授编写而成。书中以现代营养学的理论知识为基础，系统地阐述了营养素对人体的各种功效，军人在特殊环境条件下和特殊军事作业时机体对营养素的需要量，军用食品对军人的保健作用及军事效益。书中也介绍了自建国以来，我军军队营养和军用食品研究的各项成果及军需给养保障管理的宝贵经验；同时也编入了该领域的最新研究进展和未来的发展趋势。本书内容丰富、新颖，科学性和实用性强，可供从事军队营养与军用食品教学与研究、军需给养管理的科技工作者使用，也可作为军队医学院校本科生、研究生学习的参考用书。

<<军队营养与食品学>>

书籍目录

上篇 总论 第一章 军队营养研究回顾与展望 第一节 我军营养研究发展史 第二节 我军营养研究展望 第二章 人体营养需要 第一节 能量 第二节 蛋白质 第三节 脂类 第四节 碳水化合物 第五节 矿物质 第六节 维生素 第七节 水与膳食纤维 第三章 营养物质的消化与吸收 第一节 三大营养物质的消化与吸收 第二节 矿物质的消化与吸收 第三节 维生素的消化与吸收 第四章 营养的特殊功能 第一节 营养与基因表达 第二节 营养与免疫功能 第三节 营养与氧化损伤 第四节 营养与体能 第五节 营养与脑功能 第六节 营养与视觉功能 第七节 营养与应激反应 第五章 食物的营养价值与评价 第一节 食物的分类 第二节 食物的营养价值 第三节 食物营养价值评价 第四节 常见天然保健食品及其活性成分 第六章 军人营养素需要量与膳食结构 第一节 军人营养素需要量 第二节 军人膳食结构 第三节 我军膳食结构的发展历程与趋势 第四节 日常食谱编制的一般原则 第七章 军队营养调查与评价 第一节 概述 第二节 能量消耗的评价方法 第三节 膳食调查与评价 第四节 体格检查 第五节 生化评价(生化检查) 第六节 营养调查结果的综合分析、评价与报告 第八章 营养失调 第一节 蛋白质能量营养不良 第二节 维生素缺乏与过量 第三节 矿物质缺乏与中毒 第四节 营养与肥胖 第五节 营养与心血管疾病 第六节 营养与糖尿病 第七节 营养与痛风 第八节 营养与肿瘤 第九章 军用食品概述 第一节 军用食品的特点与分类 第二节 军用食品的发展历程和现状 第三节 军用食品在军队饮食保障中的地位和作用 中篇 军队营养学 第十章 高温营养 第一节 高温对人体的影响 第二节 高温对人体能量和营养素代谢的影响 第三节 高温作业人员能量和营养素需要量 第四节 营养因素提高热适应能力的作用 第五节 高温作业营养保障措施 第十一章 低温营养 第一节 低温环境对人体营养代谢的影响 第二节 低温条件下的营养需要量 第三节 低温环境中的饮食营养供应 第十二章 低氧营养 第一节 高原气候的特点 第二节 高原低氧对人体健康的影响 第三节 低氧对机体营养物质代谢的影响 第四节 高原低氧环境作业人员对营养素的特殊需求 第五节 低氧作业人员的营养保证措施 第十三章 辐射营养 第一节 辐射的种类与特性 第二节 辐射对营养代谢的影响 第三节 抗辐射作用的营养素与食物成分 第十四章 航海与潜水人员营养 第一节 舰艇人一机械一环境之间的关系及其对营养代谢的影响特点 第二节 航海与潜水人员营养的特殊需求和营养标准 第三节 航海与潜水人员的营养保障措施 第十五章 空军飞行员营养 第一节 航空环境与营养 第二节 飞行人员营养标准 第三节 飞行营养卫生保障 第四节 飞行人员常见病的营养矫治 第五节 饮酒与飞行 第六节 飞行相关人员的特殊营养问题 第十六章 航天员营养 第一节 失重对机体物质代谢的影响 第二节 失重机体生理生化改变与膳食营养的关系 第三节 航天员的合理营养与膳食营养素供给量标准 第十七章 创伤营养 第一节 创伤营养代谢特点 第二节 营养与创伤愈合 第三节 创伤营养支持 第十八章 现代战争的给养保障 第一节 现代战争与给养保障 第二节 现代战争战时给养供应标准 第三节 战时给养保障的组织与实施 第四节 给养战备工作 下篇 军用食品学 第十九章 一般环境作战食品 第一节 外军一般环境作战食品 第二节 我军一般环境作战食品 第二十章 特殊环境作战食品 第一节 海军特种作战食品 第二节 空军特种作战食品 第三节 航天员专用食品 第二十一章 军用功能食品 第一节 概述 第二节 抗疲劳军用食品 第三节 耐缺氧军用食品 第四节 抗低温军用食品 第五节 抗高温军用食品 第六节 抗辐射军用食品 第二十二章 军用食品的包装、储存与运输 第一节 军用食品的包装 第二节 军用食品的储存与运输 第二十三章 军用食品的卫生与安全 第一节 军用食品的卫生要求 第二节 军用食品的主要污染与防护 第三节 军用食品的卫生检测 第二十四章 高新工程技术在军用食品中的应用 第一节 自加热技术 第二节 中等水分技术 第三节 新型杀菌保鲜技术 第四节 生物技术 第五节 包装工程技术 第六节 其他技术 第二十五章 野战条件下食物资源的获取和利用 第一节 有毒植物的辨别 第二节 可食野生植物的鉴别 第三节 可食的动物 附录一 军队营养与食品学主要相关标准目录 附录二 军人营养素供给量 附录三 战时陆勤部队日膳食最低能量及营养素供给量 附录四 军人食物定量 附录五 军队膳食营养调查方法 附录六 军人营养状况生化评价 附录七 军队食品卫生要求 附录八 野战食品通用规范 附录九 军需罐头食品总规范 附录十 911普通单兵食品 附录十一 90压缩干粮规范后记

<<军队营养与食品学>>

章节摘录

上篇 总论第一章 军队营养研究回顾与展望第一节 我军营养研究发展史营养学是在化学、生理学基础上发展起来的。

1924年吴宪在北京协和医学院成立生物化学科，其早期研究主要就是营养学方面的内容。

除各医学院校及医学研究单位生物化学系外，综合大学的化学系与生物系，农学院的农化系也有不少营养学研究，主要是食物的营养成分分析、营养素的生物效用及营养调查等。

1931年陈意在燕京大学家政系内设置营养专业，培养负责食谱设计与饮食治疗及管理的营养师。

抗战期间，中央卫生实验院在重庆设营养实验所，胜利后迁至南京，解放后又迁至北京，成立中央卫生研究院，内设营养系，经几次机构更名，现为中国疾病预防控制中心营养与食品安全所。

其他教学科研单位有的也设营养研究室或营养研究所，但规模都较小。

早年在我国创建营养学的专家有吴宪、万昕、侯祥川、郑集、王成发、陈朝玉、罗登义、周启源、杨恩孚、龚兰珍、俞锡璇等。

建国初期继续为我国营养学的发展作出突出贡献的专家还有沈治平、金大勋、陈学存、徐达道、彭恕生、杨光圻、周德勤、关桂梧、周超、王佩刚、查良锭、周璿、陈春明等。

我军的营养工作是在艰苦的革命战争中逐渐开展的，从保证军粮供应和强调饮食卫生开始，继而进行膳食调查与营养知识和烹调技术培训，改善部队营养。

建国后，成立了军事医学科学院与各军种、军区军事医学研究所，开展结合部队平战时营养保障的研究，各军医大学在军队卫生教研室进行营养卫生的教学与科研，一支符合我军现代化建设需要的营养专业队伍逐步形成，在我国国防建设和经济建设中发挥重要作用。

自1927年建军以来，党对卫生工作就十分重视，认为保障部队健康、巩固战斗力是很迫切的问题。

但由于条件艰苦，卫生防疫工作经历了三个革命时期的发展过程，其中包括了给养供应、预防缺乏病与饮食卫生等工作。

<<军队营养与食品学>>

后记

《军队营养与食品学》即将问世，在营养科学书林中又增加了一部新作，值得庆贺。在既往的营养学著作中多从“人体营养”和“食品营养”不同角度自成体系，虽然也有交叉，但各有所侧重，这无可非议。而《军队营养与食品学》将“人体营养”和“食品营养”有机组合，形成一个全新的体系，是一次很有创意的尝试。实际上，“人体营养”和“食品营养”本身就是一个密不可分的整体，人体所需要的营养物质来源于食物，食物是营养物质的载体。我军既往的军队营养及其相关著作，要么出自卫生部门，要么出自给养部门。出自卫生部门的著作，多从维护军人健康的角度，重点阐述军人的营养需要；而出自给养部门的著作，多从维护战斗力的角度，重点阐述给养保障。而《军队营养与食品学》这部新作，在后勤机关组织领导下，整合我军卫生部门的营养专家和军需部门的给养专家共同编写，也是一个很好的尝试。这将有利于将营养科学的理论紧密联系军队营养保障的实际，维护军人健康，增强部队战斗力。这部新作的另一个亮点是突出了军队的特点，特别是突出了我军的特点。它既保持了传统的相对完整的营养科学体系，又紧紧把握了“军人营养需要”和“军队营养保障”这两个特点，可谓名副其实。著作还对我军军队营养工作进行了回顾，并展望了未来，特别是收录了我军建国以来的科研成就和军队营养管理经验，具有鲜明的我军特色。纵观这部著作，从名称到内容、从编写人员队伍到编写过程，都是一个崭新的尝试，特色明显。本书将为军队营养工作者提供一部系统、完整的营养科学教材，将对促进我军营养科学的发展起到重要作用。

<<军队营养与食品学>>

编辑推荐

《军队营养与食品学》是一部关于军队营养学和军用食品学研究的综合性著作。在解放前，我军的军队营养和军用食品领域的研究是空白；解放后，我国营养学界的老前辈王成发教授和侯祥川教授为我军开创了军队营养和军用食品的研究，并为我军培养了一大批从事这方面研究的科技人员。

在此基础上，逐渐形成了一支技术力量雄厚的军队营养与军用食品研究的专业队伍，研究领域不断拓宽，使军队营养与军用食品的研究有机地结合到了一起，形成了一门新兴的学科。

<<军队营养与食品学>>

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>