

<<临床营养学>>

图书基本信息

书名：<<临床营养学>>

13位ISBN编号：9787811066593

10位ISBN编号：7811066599

出版时间：2008-1

出版时间：河南郑州大学

作者：卢桂珍，田玉慧主

页数：310

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>

## <<临床营养学>>

### 内容概要

本书主要阐述各种营养素的相关知识，如蛋白质、脂类、糖类、维生素、矿物质和水等；各年龄层次健康人群的营养需要及合理膳食；各系统常见疾病病人的营养相关因素、营养治疗原则，以及诊断和试验用的特殊膳食。

在编写过程中，我们注意将传统知识与近年来被广泛关注的研究成果相结合。利用相关知识链接补充了一些营养小常识，增加了趣味性。

本教材在不失先进性、科学性、实用性的基础上，强调以人为本的医疗理念，体现了临床治疗过程中的人文关怀。

本教材适用于高等医学院校临床医学、护理、助产、中西医结合专业。

## &lt;&lt;临床营养学&gt;&gt;

## 书籍目录

## 第一章 临床营养学概述

## 第一节 基本概念

- 一、营养与食物
- 二、营养素与膳食
- 三、营养学
- 四、临床营养学

## 第二节 营养学发展简史

- 一、古代营养学的发展
- 二、近代营养学的发展
- 三、现代营养学的发展趋势

## 第三节 临床营养学的发展

- 一、临床营养学的兴起
- 二、现代临床营养学发展历程

## 第四节 营养治疗的重要性

- 一、营养治疗的定义
- 二、营养治疗的重要性

## 思考题

## 第二章 各种营养素

## 第一节 能量

- 一、能量概述
- 二、能量消耗
- 三、人体能量需要与供给量

## 第二节 蛋白质

- 一、蛋白质的生理功能
- 二、氨基酸和必需氨基酸
- 三、蛋白质的消化、吸收和代谢
- 四、食物蛋白质的营养学评价
- 五、蛋白质营养不良及营养状况评价
- 六、蛋白质的种类和食物来源

## 第三节 脂类

- 一、脂类的分类与功能
- 二、必需脂肪酸
- 三、脂类的消化、吸收与转运
- 四、脂类的食物来源与供给量

## 第四节 糖类

- 一、糖类的分类
- 二、糖类的生理功能
- 三、膳食纤维
- 四、糖类的消化、吸收及食物供给

## 第五节 维生素

- 一、脂溶性维生素
- 二、水溶性维生素

## 第六节 无机盐和水

- 一、钙
- 二、磷

<<临床营养学>>

- 三、铁
- 四、锌
- 五、碘
- 六、硒
- 七、铜
- 八、其他常量元素
- 九、其他微量元素
- 十、水

思考题

- 第三章 食物的营养价值
- 第四章 合理营养
- 第五章 健康人群的营养
- 第六章 营养缺乏性疾病
- 第七章 营养与疾病
- 第八章 住院病人的膳食管理
- 附录一 英中文专业名词对照
- 附录二 中国居民膳食营养素参考摄入量(DRI)
- 附录三 常用食物一般营养成分
- 思考题参考答案要点
- 参考文献

<<临床营养学>>

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>