

<<临床营养学>>

图书基本信息

书名：<<临床营养学>>

13位ISBN编号：9787040223101

10位ISBN编号：7040223104

出版时间：2007-12

出版范围：高等教育

作者：黄万琪 编

页数：303

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>

## &lt;&lt;临床营养学&gt;&gt;

## 前言

《临床营养学》第二版是普通高等教育“十一五”国家级规划教材。

本教材在第一版基础上依据医学本、专科学生培养目标进行了修订，修订的指导思想一是精选教材内容，根据第一版编写的内容进行了如下调整：基础营养部分增加社区营养、居民营养健康教育、功能因子等内容。

疾病营养部分增加病人营养健康教育和咨询、病人营养状况评价、高脂血症和肝昏迷的营养治疗。增加临床营养实习指导。

教材中所有膳食计算统一采用《营养计算器》（软件）进行计算。

二是体现教学方法的改革，疾病营养结合临床需求设计案例，提出问题和营养评估，进行分析。

贯穿“以学生为中心”的启发式教学思路，培养学生思维能力及实践能力。

三是教材编排力求重点突出、层次分明、图文并茂、直观性强，通俗易懂，强调进一步贴近教材使用的对象，既方便教师教，更有利于学生学。

本教材从疾病的发病过程及代谢特点联系营养预防与治疗，并结合案例分析讲述各种疾病的营养，非常有利于医务工作者对临床病人进行具体的食谱配制、疾病预防和保健指导。

在教材的编写过程中努力结合国内外营养学研究最新进展，全面系统地阐述临床营养学的基础及专业理论，力求做到科学性、先进性与实用性相结合。

因此，本教材可以说是一本培养医务工作者临床营养学基本理论知识和应用能力的实用型教材。本教材不仅适用于医学各专业本、专科学生，亦适用于营养与食品专业学生，还可作为营养教育与培训用书及临床工作者的参考书。

在本书的编写过程中，来自全国十所高等院校的编写人员付出了大量心血。

各位编委以高度的责任心，投入全部身心，在总结多年教学、实践及科研工作的基础上，结合临床营养的新知识、新进展编写此书，以努力满足其作为教材的科学性、先进性及实用性的需要。

本教材得到了全国著名营养学专家、华中科技大学同济医学院周韞珍教授亲临指导及审核；在此致以衷心的感谢！

同时，竭诚希望各位读者对本书的不足及疏漏之处提出批评和建议，便于我们进一步修改和完善。

## &lt;&lt;临床营养学&gt;&gt;

## 内容概要

《临床营养学（第2版）》主要内容包括四个方面：第一篇基础营养，主要讲述与人体健康关系密切的营养素、功能因子、特殊生理人群的营养、各类食物的营养特点、社区营养、居民营养健康教育、营养调查与评价；第二篇疾病营养，阐述人群常见疾病与营养之间的关系及营养治疗、护理、膳食调配、病人营养健康教育及咨询和病人营养状况评价；第三篇保健营养，概述如何运用食物预防疾病，促进健康。

第四篇临床营养实习指导，指导学生进行膳食调查、社区居民营养健康教育及评价、为病人制定膳食治疗方案等。

教材中所有膳食计算统一采用《营养计算器》（软件）进行计算。

编写中本着理论与实践并重的原则，从疾病的发病过程及代谢特点联系到营养治疗与预防，疾病营养篇中每章后附有案例分析，并介绍食物与药物的相互作用，人群常见疾病的食疗与药膳方。

与已有的同类教材相比较，新增了保健营养、临床营养实习指导及针对各类常见疾病膳食治疗的案例分析内容。

《临床营养学（第2版）》既适用于医学各专业本、专科学生，亦适用于营养与食品相关专业学生，还可作为临床工作者的参考书及营养教育或培训用书。

## &lt;&lt;临床营养学&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论第一篇 基础营养第一章 能量第一节 能量单位与能量系数第二节 能量消耗与测定第三节 能量的膳食参考摄入量 (DRIS) 及食物来源第四节 临床病人的能量需要第二章 蛋白质与氨基酸第一节 蛋白质和氨基酸的分类第二节 蛋白质的生理功能及代谢第三节 食物蛋白质营养价值的评定第四节 人体蛋白质营养状况评价第五节 蛋白质的膳食参考摄入量 (DRIS) 及食物来源第六节 具有特殊功效的肽与氨基酸第三章 脂类与脂肪酸第一节 脂类与脂肪酸的分类第二节 脂类的生理功能及代谢第三节 脂类的营养价值评定第四节 脂类的适宜摄入量AD及食物来源第四章 碳水化合物与膳食纤维第一节 碳水化合物的分类第二节 碳水化合物的生理功能及代谢第三节 碳水化合物的膳食参考摄入量 (DRIS) 及食物来源第四节 膳食纤维第五章 维生素第一节 概述第二节 维生素A第三节 维生素D第四节 维生素E第五节 维生素B第六节 维生素B第七节 烟酸第八节 维生素C第九节 其他维生素第十节 类维生素物质第六章 矿物质和水第一节 概述第二节 常量元素第三节 微量元素第四节 水第七章 不同生理状况人群的营养第一节 孕妇及乳母营养第二节 婴幼儿营养第三节 儿童及青少年营养第四节 老年人营养第八章 食物的营养价值第一节 概述第二节 植物性食物的营养价值第三节 动物性食物的营养价值第四节 无公害食品、绿色食品、有机食品、转基因食品第九章 营养调查及评价第一节 概述第二节 膳食调查第三节 临床体格检查第四节 营养生化指标测定第十章 社区营养第一节 营养监测第二节 居民营养健康教育及评价第三节 平衡膳食第四节 改善社区营养的宏观措施第二篇 疾病营养第十一章 病人膳食第一节 医院膳食第二节 营养健康教育和咨询第三节 病人营养状况评价第四节 病人的食谱编制第五节 食物与药物及食疗第十二章 营养支持疗法第一节 概述第二节 管饲第三节 全静脉营养第十三章 心脑血管疾病的营养第一节 原发性高血压的营养第二节 冠心病的营养第三节 高脂血症的营养第十四章 内分泌和代谢性疾病的营养第一节 糖尿病的营养第二节 肥胖症的营养第三节 骨质疏松症的营养第四节 痛风的营养第十五章 胃肠道疾病的营养第一节 急性胃炎的营养第二节 慢性胃炎的营养第三节 消化性溃疡的营养第四节 腹泻的营养第五节 便秘的营养第十六章 肝胆疾病的营养第一节 病毒性肝炎的营养第二节 脂肪肝的营养第三节 肝硬化的营养第四节 肝昏迷的营养第五节 胆结石和胆囊炎的营养第十七章 肾疾病的营养第一节 肾炎的营养第二节 肾病综合征的营养第三节 肾衰竭的营养第十八章 肿瘤的营养第一节 营养与肿瘤的关系第二节 常见恶性肿瘤的营养防治措施第十九章 外科病人的营养第一节 概述第二节 外科病人营养缺乏的原因第三节 外科病人的营养支持第三篇 保健营养第二十章 强化食品、特殊营养食品和营养补充剂第一节 强化食品第二节 营养强化剂的种类及使用范围第三节 特殊营养食品与营养补充剂第二十一章 保健食品第一节 概述第二节 我国保健食品的历史和现状第三节 我国保健食品的开发利用与管理第四篇 临床营养实习指导实习一 膳食调查实习二 社区居民营养健康教育及评价实习三 糖尿病病人膳食治疗方案的制订和食谱编制实习四 参观医院营养室附录一 中国食物与营养发展纲要 (2001-2010年) 附录二 中国居民膳食营养素参考摄入量附录表1 能量和蛋白质的RNIS及脂肪供能比附录表2 常量和微量元素的RNIS或AIS附录表3 脂溶性和水溶性维生素的RNIS或AIS附录表4 某些微量营养素的ULS附录表5 蛋白质及某些微量营养素的EARS附录三 常见食物主要营养成分表 (食部100g) 参考文献

## 章节摘录

三、生理功能与缺乏症 (一) 生理功能 1. 调节碳水化合物的正常代谢 焦磷酸硫胺素 (TPP) 是硫胺素的主要辅酶形式, 它作为碳水化合物氧化过程中的辅酶而起作用, 参与仅一酮酸的氧化脱羧反应和磷酸戊糖途径的转酮醇酶反应。

当硫胺素摄入不足时, 机体碳水化合物代谢障碍, 并导致氨基酸、脂类代谢的相应障碍。

2. 维持神经、肌肉的正常生理功能 硫胺素能有效调节心脏活动, 并在维持正常食欲、胃肠蠕动和消化液的分泌方面起着重要作用。

3. 协助氨基酸的分解代谢 硫胺素主要参与支链氨基酸 (亮氨酸、异亮氨酸和缬氨酸) 形成酮酸后的脱羧过程。

(二) 缺乏症 维生素B<sub>1</sub> 缺乏常由于摄入不足, 机体处于特殊生理、应激状态而需要量增高及吸收利用障碍造成。

肝损害、酗酒也可引起。

长期透析的肾病患者、完全胃肠外营养的病人以及长期慢性发热病人都可发生。

维生素B<sub>1</sub> 缺乏症, 又称脚气病 (beriberi), 主要损害神经血管系统。

发病初期症状有疲乏、淡漠、恶心、食欲差、失眠、忧郁、易怒、健忘、腿麻木和心电图异常。

根据典型症状临床上分为三型。

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>