

<<医学营养学>>

图书基本信息

书名：<<医学营养学>>

13位ISBN编号：9787117057127

10位ISBN编号：7117057122

出版时间：2006-2

出版时间：人民卫生

作者：黄承钰

页数：478

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>

<<医学营养学>>

内容概要

《医学营养学》是教育部“十五”期间国家级规划教材。

本书力求做到科学性、先进性与实用性相结合，注重基本理论、基本知识和基本技能的传授，突出营养素、食物、膳食三个层次，强调正常人、特定人群和病人的膳食和营养；章前有英文目录、章末有思考题，书末有中英文对照索引、专业网址名，编排方便、实用。

全书共分六章，第一章介绍营养素的消化吸收和代谢、生理功能、缺乏与过量、营养水平鉴定和主要食物来源；第二章介绍食物的营养价值特点和品质鉴定、膳食模式、平衡膳食与合理营养、膳食计划与实施；第三章介绍食品安全，包括食品的污染，各类食品的主要卫生问题，食源性疾病，食品的卫生监督管理；第四章介绍处于特殊生理阶段、特殊生活和工作环境人群的生理特点、营养需要和膳食；第五章介绍病人营养，包括病人膳食和营养制剂、营养支持（包括肠内营养和肠外营养）等；第六章介绍各系统疾病代谢特点、营养需要和膳食原则。

第一、二章是所有营养及营养相关专业学生必须掌握的内容，其他章节内容可因专业不同确定为掌握、熟悉和了解内容。

比如，医技、临床、护理专业可在第五、六章，预防医学可在第三、四章，食品科技和加工专业可在第二、三章确定较多的知识点。

一本书可供多专业选用，不同专业可根据培养目标确定不同的教学大纲，这为担任多门专业课程的老师提供了便利，也为学生提供了较宽领域的营养知识。

<<医学营养学>>

书籍目录

- 第一章 营养素 第一节 概述 第二节 蛋白质 一、蛋白质代谢与氮平衡 二、蛋白质的生理功能 三、蛋白质组成与必需氨基酸 四、食物蛋白质营养学评价 五、人体蛋白质营养状况评价 六、蛋白质分类和食物来源 第三节 脂类 一、脂类的分类、代谢和生理功能 二、必需脂肪酸 三、食物脂类营养价值评价 四、食物来源 第四节 碳水化合物 一、碳水化合物分类 二、可利用碳水化合物生理功能 三、食物来源 第五节 能量 一、概述 二、人体能量消耗 三、人体能量需要及供给 第六节 矿物质 一、概述 二、常量元素 三、微量元素 第七节 维生素 一、概述 二、脂溶性维生素 三、水溶性维生素 四、类维生素 第八节 其他膳食成分 一、膳食纤维 二、水 三、植物化学物 第二章 食物与膳食 第一节 食品概念和分类 第二节 各类食品的营养价值及品质鉴定 一、粮谷类食品 二、豆类食品 三、蔬菜水果类 四、畜禽肉类及其制品 五、鱼虾类 六、奶与奶制品 七、蛋与蛋制品 八、油脂、坚果类 九、其他加工食品 第三节 膳食模式与合理营养 一、膳食模式 二、合理膳食 三、膳食模式与健康 第四节 营养状况评价 一、概述 二、营养调查 三、营养状况综合评价 第五节 膳食计划与实施 一、膳食指南 二、膳食营养素参考摄入量 三、营养监测 四、食品强化与新食品资源开发 五、食物发展计划 六、食谱编制 第三章 食品安全 第一节 食品污染及其预防 一、微生物污染及其预防 二、化学性污染及其预防 三、放射性污染及其预防 第二节 各类食品的主要卫生问题 一、粮豆类 二、蔬菜水果 三、畜禽肉类及其制品 四、鱼虾类 五、奶与奶制品 六、蛋与蛋制品 七、油脂 八、其他加工食品 第三节 食源性疾病 一、食源性疾病的概述 二、食物中毒 三、食源性肠道传染病 四、食源性寄生虫病 五、食源性变态反应性疾病与食物不耐受 第四节 食品卫生监督管理 一、概述 二、食品卫生法律体系 三、食品卫生标准 四、食品良好生产规范 五、危害分析关键控制点 六、食品标签 七、重要食品及食品用产品的卫生管理 第四章 特定人群营养 第一节 特定生理阶段人群营养 一、孕妇营养 二、乳母营养 三、婴幼儿营养 四、学龄前儿童营养 五、儿童和青少年营养 六、中老年人营养 第二节 特殊环境人群营养 一、高温环境人群营养 二、低温环境人群营养 三、缺氧环境人员营养 四、有毒物质作业人群营养 五、噪声环境作业人员营养 六、放射性损伤人员营养 七、运动员营养 八、脑力劳动者营养 第五章 病人营养总论 第一节 概述 第二节 病人膳食 一、医院常规膳食 二、常用试验膳食 三、常用治疗膳食 四、药膳 第三节 营养制剂 一、肠内营养制剂 二、肠外营养制剂 第四节 营养支持 一、营养支持概述 二、肠内营养 三、肠外营养 第五节 食疗 第六节 病人营养教育和咨询 一、病人营养教育 二、病人营养咨询 第七节 病人营养状况评价 一、概述 二、营养筛查 三、营养评价 第八节 营养素与药物间的相互作用 一、与营养有关的药理学知识 二、药物性营养不良的高危人群 三、药物对营养状况和营养需要的影响 四、食物和营养对药物治疗的影响 五、药物与肠内营养的不相容性 第六章 病人营养各论 第一节 口腔疾病营养治疗 一、营养与龋齿 二、口咽部癌症营养治疗 第二节 消化道疾病营养治疗 一、食管炎与食管癌营养治疗 二、胃炎营养治疗 三、消化性溃疡营养治疗 四、胃癌营养治疗 五、肠道疾病营养治疗 第三节 肝、胆、胰系统疾病营养治疗 一、病毒性肝炎营养治疗 二、脂肪肝营养治疗 三、肝硬化营养治疗 四、肝功能衰竭和肝性脑病营养治疗 五、常见胆管系统疾病营养治疗 六、胰腺炎营养治疗 第四节 呼吸系统疾病营养治疗 一、支气管炎营养治疗 二、哮喘营养治疗 三、肺源性心脏病营养治疗 四、非典型肺炎营养治疗 第五节 肾脏疾病营养治疗 一、急性肾小球肾炎营养治疗 二、慢性肾小球肾炎营养治疗 三、肾病综合征营养治疗 四、急性肾功能衰竭营养治疗 五、慢性肾功能衰竭营养治疗 六、泌尿系统结石营养治疗 七、肾病透析营养治疗 第六节 心血管疾病营养治疗 一、高血压病营养治疗 二、冠状动脉粥样硬化性心脏病营养治疗 三、高脂血症营养治疗 第七节 外科病人营养 一、营养治疗重要性 二、术前营养状况改善 三、术后营养代谢及供给 四、常见病术后营养 第八节 其他疾病营养治疗 一、骨质疏松症营养治疗 二、痛风营养治疗 三、糖尿病营养治疗 四、肥

胖与消瘦 附录1 中国居民膳食指南及平衡膳食宝塔附录2 中国居民膳食营养素参考摄入量 (DRIs) 附录3 参考书目附录4 营养相关网站附录5 中英文对照索引

编辑推荐

《医学营养学》是教育部"十五"期间国家级规划教材。

《医学营养学》力求做到科学性、先进性与实用性相结合，注重基本理论、基本知识和基本技能的传授，突出营养素、食物、膳食三个层次，强调正常人、特定人群和病人的膳食和营养；章前有英文目录、章末有思考题，书末有中英文对照索引、专业网址名，编排方便、实用。

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>