

图书基本信息

书名：<<2011全国卫生专业技术资格考试指导>>

13位ISBN编号：9787117135511

10位ISBN编号：7117135514

出版时间：2010-12

出版时间：人民卫生出版社

作者：全国卫生专业技术资格考试专家委员会 编

页数：550

字数：922000

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

为了帮助广大考生做好考前复习工作，特组织国内有关专家、教授编写了《2011全国卫生专业技术资格考试指导》营养学部分。

本书根据最新考试大纲中的具体要求，参考国内外权威著作，将考试大纲中的各知识点与学科的系统性结合起来，以便于考生理解、记忆。

本考试指导适用于报考营养学初级士、营养学初级师、营养学中级资格的人员。

为保持知识的系统性，避免知识点不必要的重复，本书未单独针对各层次的人员分别编写相应的内容，而是在各篇整合了针对所有层次人员所要求的知识，不同层次人员的阅读范围通过考试大纲来界定。

因此考生在阅读本书时，应根据考试大纲的要求进行复习。

书籍目录

第一篇 基础知识第一章 蛋白质 第一节 蛋白质的组成与分类 一、蛋白质的组成 二、蛋白质的分类
第二节 蛋白质的消化、吸收与氮平衡 一、蛋白质消化 二、蛋白质吸收 三、氨基酸代谢池 四、
氮平衡 第三节 蛋白质的生理功能 一、构成人体组织的成分 二、构成人体重要生理活性物质, 调
节生理功能 三、供给能量 第四节 氨基酸与氨基酸代谢 一、氨基酸 二、氨基酸代谢 第五节 食物
蛋白质营养价值评价 一、蛋白质的含量 二、蛋白质消化率 三、蛋白质利用率 四、蛋白质的互补
作用 第六节 蛋白质营养不良与缺乏症 一、蛋白质缺乏对机体的影响 二、蛋白质缺乏病 三、蛋白
质摄入过多 第七节 人体蛋白质营养状况评价 一、膳食蛋白质摄入量 二、身体测量与体格检查 三
、生化检验 第八节 蛋白质摄入量及食物来源 一、蛋白质摄入量 二、食物来源第二章 脂类 第一节
脂类的分类 一、脂肪 二、类脂 第二节 脂类的消化、吸收与转运 一、脂类的消化与吸收 二、脂
类的转运 第三节 脂类的生理功能 一、脂肪的功能 二、磷脂的功能 三、胆固醇的功能 第四节 脂
肪酸 一、脂肪酸的分类、结构与理化特性 二、必需脂肪酸 第五节 摄入量与食物来源 一、摄入量
二、食物来源第三章 碳水化合物 第一节 碳水化合物的分类与食物来源 一、糖 二、低聚糖 三、
多糖 第二节 碳水化合物的消化吸收与代谢 一、消化与吸收 二、糖代谢 第三节 碳水化合物的生理
功能 一、储存和提供能量 二、构成机体组织与重要生命物质 三、节约蛋白质作用 四、抗生酮作
用 五、解毒作用 第四节 血糖生成指数 一、血糖 二、血糖水平的调节第四章 能量第五章
矿物质第六章 维生素第七章 膳食纤维与水第二篇 人群营养第一章 公共营养第二章 营养教育第三章
不同生理人群营养第四章 特殊条件人群营养第三篇 食品营养与食品卫生第一章 食物营养第二章 食
物中毒及其预防第三章 食品卫生与管理第四篇 临床营养第一章 概述第二章 医院基本膳食第三章 治
疗、试验和代谢膳食第四章 消化系统疾病与饮食营养第五章 呼吸系统疾病与饮食营养第六章 心血管
系统疾病与饮食营养第七章 泌尿系统疾病与饮食营养第八章 内分泌、代谢性疾病与饮食营养第九章
血液系统疾病与饮食营养第十章 外科疾病与饮食营养第十一章 肿瘤与饮食营养第十二章 传染病的营
养治疗第十三章 儿科疾病与饮食营养第十四章 肠内与肠外营养支持第十五章 食物过敏与食物不耐受
营养学初级(士)考试大纲营养学初级(师)考试大纲营养学中级考试大纲

章节摘录

版权页：(2) 极性、中性氨基酸：该类氨基酸有色氨酸、丝氨酸、酪氨酸、半胱氨酸、蛋氨酸、苏氨酸、天冬酰胺、谷氨酰胺。

(3) 酸性氨基酸：酸性氨基酸的侧链都含有羧基，该类氨基酸的只有天冬氨酸和谷氨酸。

(4) 碱性氨基酸：碱性氨基酸的侧链分别含有氨基、胍基或咪唑基，该类氨基酸有赖氨酸、精氨酸和组氨酸。

3.按化学结构分类依化学结构分为脂肪族氨基酸、芳香族氨基酸、杂环氨基酸和杂环亚氨基酸等。

(1) 脂肪族氨基酸：一氨基一羧基氨基酸：甘氨酸、丙氨酸、缬氨酸、亮氨酸、异亮氨酸、丝氨酸、苏氨酸、半胱氨酸、蛋氨酸。

一氨基二羧基氨基酸及其酰胺衍生物：天冬氨酸、谷氨酸。

二氨基一羧基氨基酸：精氨酸、赖氨酸。

(2) 芳香族氨基酸：芳香族氨基酸有苯丙氨酸、酪氨酸。

(3) 杂环氨基酸与杂环亚氨基酸：杂环氨基酸：组氨酸、色氨酸。

杂环亚氨基酸：脯氨酸。

(二) 氨基酸模式与限制氨基酸1.氨基酸模式各种食物蛋白质中必需氨基酸的种类和含量有很大差异，这种差别将影响它们在人体内的生物学价值。

在营养学上常用氨基酸模式来反映这种差异。

氨基酸模式指蛋白质中各种必需氨基酸的构成比例。

计算方法是该种蛋白质中含量最少的色氨酸为1，分别计算出其他必需氨基酸的相应比值，这一系列的比值就是该种蛋白质的氨基酸模式。

当食物蛋白质氨基酸模式与人体蛋白质氨基酸模式越接近时，被机体利用的程度也越高，食物蛋白质的营养价值也相对越高。

通常以人体必需氨基酸需要量模式作为参考蛋白质，用以评价食物蛋白质的营养价值。

如动物性蛋白质中蛋、奶、肉、鱼等以及大豆蛋白，因此被称为优质蛋白质。

其中鸡蛋蛋白质与人体蛋白质氨基酸模式最接近，在实验中常以它作为参考蛋白。

2.限制氨基酸如果食物蛋白质中一种或几种必需氨基酸相对含量较低，导致其他必需氨基酸在体内不能被充分利用，导致食物蛋白质营养价值降低，这些含量相对较低的必需氨基酸被称为限制氨基酸。

其中含量最低的称为第一限制氨基酸，其次为第二限制氨基酸，依次类推。

植物性食物蛋白容易缺乏赖氨酸、蛋氨酸、苏氨酸和色氨酸，所以其营养价值相对较低。

如大米和面粉蛋白质中赖氨酸含量最少，大豆蛋白中蛋氨酸含量最少。

二、氨基酸代谢食物蛋白质经消化而被吸收的氨基酸（外源性氨基酸）与体内组织蛋白质降解产生的氨基酸（内源性氨基酸）混在一起，分布在体内各处，参与代谢，称为氨基酸代谢库。

氨基酸代谢库通常以游离氨基酸总量计算。

氨基酸不能自由通过细胞膜，故其在体内呈不均匀分布。

按单位体积计算，肝、肾所含游离氨基酸的浓度很高，代谢也很旺盛。

编辑推荐

《2011全国卫生专业技术资格考试指导:营养学(适用专业营养师、师、中级)》是由人民卫生出版社出版的。

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>