

<<胃肠病用药与配餐>>

图书基本信息

书名：<<胃肠病用药与配餐>>

13位ISBN编号：9787538438703

10位ISBN编号：753843870X

出版时间：2008-7

出版时间：吉林科学技术出版社

作者：王彭龄 主编

页数：174

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>

<<胃肠病用药与配餐>>

前言

随着社会文明的发展，生活水平的提高，饮食结构的变化，人们不仅关注“吃”出来的病和有了病应该怎么“吃”的问题，而且越来越重视和“吃”关系最为密切的胃肠道疾病的治疗和饮食问题。

为了使胃肠病患者能够合理地用药，科学地用餐，我们编写了这本《胃肠病用药与配餐》，旨在使广大胃肠病患者一书在手，就知道了自己身上的病应该怎么治，应该如何吃。

如果真的按书上写的做了，也就是药疗与食疗相结合，患者和医生共参与，那么胃肠病的疗效将大大提高，疗程将大大缩短，医药费用的开支也将大大下降。

为了突出实用性，本书简要介绍了胃肠病的种类、发病原因、早期信号、危害和预防知识，重点描述了胃肠病患者应该懂得的用药常识和配餐常识，系统叙述了胃肠病的常用西药、中成药、中药单方、中药复方和四季常规配餐、食疗食谱，详尽阐明了急性胃炎、慢性胃炎、消化性溃疡、腹泻、便秘、溃疡性结肠炎的西药、中成药、中药单方、中药复方的具体用药指导和配餐原则、注意事项、可用食物、一周食谱及替换食谱等。

本书自2006年1月出版后受到读者的欢迎，此次修订，又增加了一些新的药物，使之与时俱进。

本书的内容都是近年来胃肠病患者急需了解和掌握的热点问题。

经参与编写的几位专家删繁就简，重点突出，力求深入浅出，通俗易懂，集科学性和实用性、系统性和针对性、可读性和可操作性于一体。

本书不仅是胃肠病患者及其家人和现代家庭主妇的良师益友、家庭医生，也是基层医务工作者、保健人员和营养食疗爱好者的参考书，并适合各阶层人士阅读。

<<胃肠病用药与配餐>>

内容概要

胃肠道疾病复杂多变，注意不要随意换药，不要加大或减少药量，不要随意放弃治疗方案，不要多药混用。

食物是胃肠病患者康复的物质基础，要及时纠正因胃肠病带来的营养素不足，还要考虑食物进入胃肠道后对其黏膜的影响，同时又要利用饮食治疗胃肠病，因此胃肠病患者的膳食技术要求更高。

<<胃肠病用药与配餐>>

作者简介

王彭龄，1954年出生。

九三学社湖南省老年工作专业委员会委员，《中国养生之道网》网站创办人，湖南省郴州市养生保健协会会长、郴州市中医药学会副会长、郴州市太极拳协会副会长，湖南省中医执业医师考试考官，湘南学院中医教研室副主任、附属医院中医科主任医师，政协郴州市

<<胃肠病用药与配餐>>

书籍目录

胃肠病须及时治疗 什么是胃肠病 胃肠病是如何发生的 胃肠病的早期信号 胃肠病的危害 胃肠病是可以预防的 胃肠病的用药常识 胃肠病患者须在专科医生指导下用药 制订合理的用药方案 如何选择针对性较强的治疗胃肠病药物 如何选择既经济又有效的治疗胃肠病药物 需要了解的治疗胃肠病的新药、进口药 如何选择治疗胃肠病的中药单方 如何选择治疗胃肠病的中药复方 治疗胃肠病西药联合应用的原则及配伍宜忌 治疗胃肠病中药应用的配伍禁忌 治疗胃肠病中西药联合应用的配伍禁忌 口服药对胃肠病患者的营养状态有哪些影响 胃肠病患者如何正确服用中药煎剂 如何掌握胃肠病的用药时间 如何掌握胃肠病的用药剂量 如何判定胃肠病的治疗效果 如何减轻胃肠病用药的不良反应 胃肠病的常用药物 常用西药 抗酸药及治疗消化性溃疡药 胃肠解痉药及促胃动力药 助消化药 导泻药及止泻药 其他 常用中成药 消导去积除胀类 理气活血止痛类 清热泻下类 补益固涩类 温里散寒止痛类 常用中药单方 常用中药复方 常见胃肠病的推荐用药 急性胃炎用药 慢性胃炎用药 消化性溃疡用药 腹泻用药 便秘用药 溃疡性结肠炎用药 胃肠病的配餐常识 胃肠病患者的膳食指南 走出胃肠病患者的饮食误区 胃肠病患者的营养需求 胃肠病患者的膳食种类 胃肠病患者的膳食如何进行合理烹饪 如何计算配餐的营养素含量 适合胃肠病患者的食物 胃肠病患者选择食物时应注意的问题 不同胃肠病配餐的宜与忌 胃肠病患者如何进行各种食物的搭配 常见的不合理的食物搭配 胃肠病患者如何进行各种食物的互换 如何根据胃肠病患者的病情、年龄进行配餐 胃肠病的常规配餐 春季配餐 夏季配餐 秋季配餐 冬季配餐 常见胃肠病的推荐配餐 慢性胃炎配餐 消化性溃疡配餐 慢性腹泻配餐 便秘配餐 溃疡性结肠炎配餐 常见胃肠病的食疗食谱 急性胃炎食疗食谱 慢性胃炎食疗食谱 消化性溃疡食疗食谱 腹泻食疗食谱 便秘食疗食谱 溃疡性结肠炎食疗食谱

<<胃肠病用药与配餐>>

章节摘录

急性胃炎食疗食谱1. 桂花心粥配方：大米50g桂花心2g茯苓2g制法：大米淘净。

桂花心、茯苓放入锅内，加清水适量，用武火烧沸后，转用文火煮20分钟，滤渣，留汁。

大米、汤汁放入锅内，加适量清水，用武火烧沸后，转用文火煮，至米烂成粥即可。

说明：每日1次，早晚餐服用。

2. 橘根猪肚配方：金橘根30g猪肚1个制法：将金橘根和猪肚洗净切碎，加水4碗，煲成1碗半，加盐少量调味。

说明：每2天吃1次。

3. 鲜藕粥配方：鲜藕适量大米100g红糖少许制法：将鲜藕洗净，切成薄片，大米淘净。

将大米、藕片、红糖放入锅内，加清水适量，用武火烧沸后，转用文火煮至米烂成粥。

说明：每日2次，早、晚餐食用。

4. 橙子蜂蜜饮配方：橙子1只蜂蜜50g制法：将橙子用水浸泡去酸味，然后带皮切成4瓣。

橙子放入锅内，加清水适量，用武火烧沸后，转用文火煮20~50分钟，捞出橙子，留汁调入蜂蜜即成。

。

说明：代茶饮。

5. 土豆汁饮配方：取连皮生土豆适量制法：先将土豆洗净，切碎绞汁。

说明：每晨空腹服用50~100mL。

<<胃肠病用药与配餐>>

后记

《用药配餐系列》自2006年1月出版后，一版再版，受到读者的厚爱。

作为这套书的责任编辑，我感到十分欣慰。

随着时间的流逝，药物和用药方案等也在发生着变化，为满足读者的需求，我们把书中内容重新做了调整，深入到前沿，与时代同行，将版本进行了修订，改为精华版，使之既严谨又轻松，更为适合读者的阅读口味。

《用药配餐系列》的12种图书针对12大疾病，冠心病、高血压、高脂血症、糖尿病、痛风、肾病、胃肠病、肝胆病、癌症、抑郁症、脑梗塞、哮喘病都是当今的常见病，与饮食、营养关系密切，或影响到饮食、营养。

这套系列书与以往偏重于诊断和治疗图书的不同之处在于，它从用药和配餐为切入点，相关知识渐次展开，内容更为贴近大众，更为实用。

用药如用兵。

诊断明确之后，用药是否准确，关系到治疗的成败。

书中围绕疾病，讲述用药常识，系统地向读者展示了西药、中成药、中药单方、中药复方，介绍这些药物的作用机制、临床应用、用法用量，以及读者关注的不良反应，注意事项等，介绍近年来临床发展起来的新药品种，介绍药物之间的相互作用，这些知识有助于读者提高用药的科学性和合理性。

民以食为天。

疾病得以控制，营养不容忽视。

在患病过程中，患者的消化功能受到影响，营养素的摄入利用受到干扰。

配餐就是根据病情的不同给予多样化、富有营养、合理烹调的平衡饮食。

书中围绕疾病，讲述配餐常识，一一介绍季节配餐、每周配餐、每日配餐、替换食谱、食疗食谱，介绍适合疾病治疗的食物，介绍食物之间、食物与药物之间的相互作用，使配餐起到辅助治疗、增强体力，减轻靶器官负担的作用。

《用药配餐系列》的作者队伍，有几十年临床工作经验的主任医师，有年富力强，获得博士学位的后起之秀。

由于这套书涉及到临床、西药、中药、营养、食疗、厨艺等内容，专业性强、知识面宽、信息量大，因此聘请了一些相关专业的资深专家学者审定书稿，确保书的内容准确，质量上乘。

《用药配餐系列》的出版，最大受益者是普通百姓，通过阅读，他们可以对所患疾病有一个全面了解，对用药和配餐有一个全新认识，以便更好地接受和配合治疗。

此外，对于临床医生、临床药师、临床营养师、临床护士、基层全科医生，都有参考价值。

我将一如既往，热切地期待着读者的反应！

<<胃肠病用药与配餐>>

编辑推荐

《胃肠病用药与配餐(精华版)》简要介绍了胃肠病的种类、发病原因、早期信号、危害和预防知识，重点描述了胃肠病患者应该懂得的用药常识和配餐常识，系统叙述了胃肠病的常用西药、中成药、中药单方、中药复方和四季常规配餐、食疗食谱，详尽阐明了急性胃炎、慢性胃炎、消化性溃疡、腹泻、便秘、溃疡性结肠炎的西药、中成药、中药单方、中药复方的具体用药指导和配餐原则、注意事项、可用食物、一周食谱及替换食谱等。

《胃肠病用药与配餐(精华版)》的内容都是近年来胃肠病患者急需了解和掌握的热点问题。

《胃肠病用药与配餐(精华版)》深入浅出，通俗易懂，集科学性和实用性、系统性和针对性、可读性和可操作性于一体。

《胃肠病用药与配餐(精华版)》不仅是胃肠病患者及其家人和现代家庭主妇的良师益友、家庭医生，也是基层医务工作者、保健人员和营养食疗爱好者的参考书，并适合各阶层人士阅读。

<<胃肠病用药与配餐>>

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>