

<<临床营养学>>

图书基本信息

书名：<<临床营养学>>

13位ISBN编号：9787560836768

10位ISBN编号：7560836763

出版时间：2008-9

出版时间：同济大学出版社

作者：张爱红 编

页数：224

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>>

前言

根据教育部《关于加强高职高专教育教材建设的若干意见》精神，由同济大学出版社组织同济大学高等技术学院和郑州铁路职业技术学院等十余所院校，联合编写了“21世纪应用型人才护理系列规划教材”，适合于高职高专、应用型本科护理专业及其他相关医学专业使用。

本系列教材编写的指导思想是坚持以就业为导向，以能力为本位，紧密围绕现代护理岗位（群）人才培养目标，根据整体性、综合性原则，按照护理专业的特点将原有的课程进行有机重组，使之成为具有21世纪职业技术人才培养特色，并与护理专业相适应的课程体系。

教材是体现教学内容和教学方法的知识载体，是把教学理念、宗旨等转化为具体教学现实的媒介，是实现专业培养目标和培养模式的重要工具，也是教学改革成果的结晶。

因此，本系列教材在编写安排上，坚持以“必需、够用”为度，坚持体现教材的思想性、科学性、先进性、启发性和适用性原则，坚持以培养技术应用能力为主线设计教材的结构和内容。

在医学基础课程的设置中，重视与护理岗位（群）对相关知识、技能需求的联系，淡化传统的学科体系，以多学科的综合为主，强调整体性和综合性，对不同学科的相关内容进行了融合与精简，使医学基础课程真正成为专业课程学习的先导。

在专业课程的设置中，则以培养解决临床问题的思路与技能为重点，教学内容力求体现先进性和前瞻性，并充分反映护理领域的新知识、新技术、新方法。

在文字的表达上，避免教材的学术著作化倾向，不追求面面俱到，注重循序渐进、深入浅出、图文并茂，以有利于学生的学习和发展，使之既与我国的国情相适应，又逐步与国际护理教育相接轨。

<<临床营养学>>

内容概要

临床营养学在现代医疗、护理体系的发展中占有越来越重要的地位，不仅关系到增进健康、延缓衰老，而且与疾病的预防、治疗密切相关。

本教材在编写过程中强调营养学的基本知识、基本理论和基本技能的整体优化，注重培养学生的实践能力，同时注意介绍临床营养学的新知识、新技术和新方法。

全书分为绪论和五大章，分别阐述了基础营养、食品营养、健康人群营养、营养调查与营养状况评价、疾病与营养。

各章、节后列有思考题。

另附实习指导和常见食物营养成分表及中国居民膳食营养参考摄入量表。

本教材适合于高职高专和应用型本科护理专业及其他相关医学专业使用。

<<临床营养学>>

书籍目录

总序前言绪论 一、临床营养学的概念 二、营养学发展简史 三、膳食营养素参考摄入量第一章 基础营养 第一节 蛋白质 一、蛋白质的组成 二、氨基酸 三、蛋白质的分类 四、蛋白质的生理功能 五、蛋白质的代谢 六、食物蛋白质营养价值评价 七、人体蛋白质营养状况评价 八、参考摄入量与食物来源 第二节 糖类 一、糖类的分类 二、糖类的生理功能 三、糖类的代谢 四、参考摄入量与食物来源 第三节 膳食纤维 一、膳食纤维的种类 二、膳食纤维的理化特性 三、膳食纤维与疾病的关系 四、参考摄入量与食物来源 第四节 脂类 一、脂类的分类 二、脂类的生理功能 三、脂类的代谢 四、参考摄入量与食物来源 第五节 能量 一、能量的消耗 二、参考摄入量与食物来源 第六节 维生素 一、概述 二、维生素A 三、维生素D 四、维生素E 五、维生素B1 六、维生素B2 七、烟酸 八、维生素B6 九、叶酸 十、维生素B12 十一、维生素C 第七节 矿物质 一、概述 二、钙 三、钾 四、镁 五、铁 六、锌 七、碘 八、硒 九、铜 十、铬第二章 食品营养 第一节 谷类 一、谷粒的结构 二、主要营养成分 三、常用谷物的营养特点 四、合理储存、加工和烹饪 第二节 豆类第三章 健康人群营养第四章 营养调查与营养状况评价第五章 疾病与营养实习指导附录中英文名词对照参考文献

章节摘录

第一章 基础营养 第一节 蛋白质 四、蛋白质的生理功能 1. 机体组织的主要构成成分蛋白质是构成机体组织、器官的重要成分。

人体组织器官中都含有蛋白质，如心、肝、肾和肌肉组织中均含有大量蛋白质；骨骼和牙齿含大量胶原蛋白；指、趾甲和毛发中含角蛋白；细胞的各种结构中均含有蛋白质。

人体在生长发育过程中，就伴随着蛋白质的不断增加。

身体受伤后也需要蛋白质作为原料进行组织修复。

因此，蛋白质对生长发育期的儿童和恢复期的患者尤为重要。

2. 体内各种生理活性物质构成的成分人体内大多数生理活性物质是由蛋白质构成的，如在合成代谢和分解代谢中起重要作用的酶大多数是蛋白酶；许多调节生理功能的激素是蛋白质，如胰岛素、生长激素、甲状腺素等；能抵御外来病原微生物及其他有害物质进入机体的抗体、补体及细胞因子，其组成成分也是蛋白质；血液和细胞膜中的蛋白质担负着各类物质的运输和交换，如血红蛋白运输氧。

此外，蛋白质还参与血液凝固、视觉形成、肌肉运动等生理活动；维持水电解质代谢和酸碱平衡，遗传信息传递，基因表达等。

3. 提供能量蛋白质是三大产能营养素之一，当糖类（碳水化合物）和脂肪所提供的能量不能满足机体需要时，蛋白质可以被氧化分解，释放出能量。

1g蛋白质在体内分解后可产生16.7kJ（4.0kcal）的能量。

值得注意的是，提供能量不是蛋白质的主要功能。

五、蛋白质的代谢 1. 蛋白质的消化、吸收 由于唾液中不含水解蛋白质的酶，所以食物蛋白质的消化从胃开始，在胃酸的作用下，食物蛋白质变性以利于酶发挥作用，同时胃蛋白酶原激活为胃蛋白酶，水解蛋白质的肽键，形成短链多肽和氨基酸。

蛋白质消化的主要部位是小肠，在胰液及小肠黏膜细胞分泌的多种蛋白酶及肽酶的作用下，蛋白质和肽链进一步水解为氨基酸单体。

在小肠黏膜细胞膜上存在主动转运各类氨基酸的载体，分别转运中性、碱性和酸性氨基酸。

<<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>