

# 《营养与膳食（全国医药高职高专护理类专业“十二五”规划教材）》

## 书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2013年07月01日

开本：16开

纸张：胶版纸

包装：平装

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787506761321

## 内容简介

《全国医药高职高专护理类专业“十二五”规划教材：营养与膳食》是全国医药高职高专护理类专业“十二五”规划教材之一，介绍了营养学基础知识、植物化学、食物的营养、合理膳食指导等方面的内容，并设置了膳食指导（记账法）、糖尿病患者食谱的设计与评价等四项实训。另结合正文增加相关知识链接，丰富了章节内容。书末附有中国居民膳食营养素参考摄入量、常见食物营养成分表。《全国医药高职高专护理类专业“十二五”规划教材：营养与膳食》内容深入浅出，实用性强，适合高职高专学校护理专业、助产专业、营养与保健专业师生使用，亦可作为预防、保健、医疗和康复专业人员的参考书。

## 目录

- 绪论
  - 一、营养与膳食的涵义
  - 二、营养学发展简史及在医学中的地位
  - 三、营养与健康的关系
  - 四、学习《营养与膳食指导》的目的与意义
  - 第一节 营养与营养素的基本知识
    - 一、营养与营养素
    - 二、中国居民膳食营养素参考摄入量（DRIs）
    - 三、中国居民膳食营养素参考摄入量（DRIs）的实际应用
  - 第二节 营养素和能量
    - 一、糖类
    - 二、蛋白质
    - 三、脂类
    - 四、能量
- 第一章 营养学基础
  - 第一节 营养与营养素的基本知识
    - 一、营养与营养素
    - 二、中国居民膳食营养素参考摄入量（DRIs）
    - 三、中国居民膳食营养素参考摄入量（DRIs）的实际应用
  - 第二节 营养素和能量
    - 一、糖类
    - 二、蛋白质
    - 三、脂类
    - 四、能量
    - 五、维生素
    - 六、矿物质
    - 七、水
    - 八、膳食纤维
- 第三章 食物的营养
  - 第一节 植物性食物的营养价值
    - 一、谷类
    - 二、豆类及其制品
    - 三、蔬菜类
    - 四、水果类
  - 第二节 动物性食物的营养价值
    - 一、畜禽肉类
    - 二、蛋类及其制品
    - 三、水产类
    - 四、乳类及其制品
  - 第三节 调味品、食用油脂、酒及茶叶的营养价值
    - 一、调味品
    - 二、食用油脂
    - 三、酒
    - 四、茶叶
  - 第四节 食品添加剂
    - 一、食品添加剂概述

二、常见食品添加剂的卫生问题  
第五节 绿色食品、有机食品和无公害食品  
一、绿色食品  
二、有机食品  
三、无公害食品  
第六节 营养强化食品与保健食品  
一、营养强化食品  
二、保健食品

第五章 食品卫生和食品安全问题  
第一节 食品污染及其他  
一、黄曲霉毒素污染  
二、N-亚硝基化合物  
三、三聚氰胺  
四、苏丹红  
五、吊白块和甲醛  
六、丙烯酰胺  
七、反式脂肪酸  
八、转基因食品  
第二节 食物中毒  
一、细菌性食物中毒  
二、有机磷食物中毒  
三、瘦肉精食物中毒  
四、毒鼠强食物中毒  
五、河豚鱼中毒  
六、鱼类组胺中毒  
七、毒蕈中毒  
八、发芽马铃薯中毒  
九、生扁豆中毒  
十、鲜黄花菜中毒  
十一、生豆浆中毒

第七章 临床膳食疗法  
第一节 医院基本膳食  
一、普食  
二、软食  
三、半流质  
四、流质  
第二节 营养治疗性膳食  
一、高能量膳食  
二、低能量膳食  
三、高蛋白膳食  
四、低蛋白膳食  
五、低脂膳食  
六、低脂低胆固醇膳食  
七、低膳食纤维膳食（少渣膳食）  
八、高膳食纤维膳食  
九、低盐膳食  
十、无盐膳食  
十一、管饲膳食  
十二、要素膳食  
十三、麦淀粉治疗膳食  
十四、低钾膳食  
十五、高钾膳食  
第三节 诊断用试验膳食和代谢膳食  
一、试验膳食  
二、代谢膳食  
第四节 肠内营养与肠外营养  
一、肠内营养  
二、肠外营养  
第五节 食疗与药膳  
一、食疗与药膳的基本知识  
二、食疗与药膳的应用

附录 附录一 中国居民膳食营养素参考摄入量  
附录二 常见食物营养成分表

[显示全部信息](#)

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www.tushupdf.com](http://www.tushupdf.com)