

<<临床营养学>>

图书基本信息

书名：<<临床营养学>>

13位ISBN编号：9787030251503

10位ISBN编号：7030251504

出版时间：2009-7

出版时间：科学出版社

作者：孙秀发 主编

页数：297

字数：669000

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

传统的临床营养学是研究将营养学应用到临床理论与实践的科学。

随着医学模式的改变，随着人们对健康需求水平的提高，无论是医生还是普通百姓都已深刻地认识到，疾病的形成、发展、治疗和康复是与环境、营养、心理和药物手术治疗等密切相关的。

作为临床医学生和医生，已经逐步走出过去依赖单纯的临床手段治病的模式，近几年临床营养的教学越来越受到重视和欢迎就充分说明这一变化。

我们也正是怀着这样喜悦的心情编写第2版的临床营养学。

已没有人怀疑，营养、膳食对疾病全过程存在或正或负的重要作用，本教材的目的也就是使临床医学生了解这些关系的最基本的知识、理论和技能，使其在今后的临床实践中注意和懂得与营养医生配合，做好疾病的预防、治疗和康复工作。

从这个角度看，现代临床营养学的定义应该是研究膳食、营养预防疾病的发生、发展以及治疗或辅助治疗疾病，促进康复的相关基础理论、基本知识和基本技能的科学。

学习临床营养应该熟悉这门学科的发展史。

中华文化博大精深，同样也体现在临床营养学方面。

我国历史上一批著名的医学家们在此学科上做出了重要的贡献，如食物的分类、食物的营养价值、药食同源理论、食物滋补和治疗等，并著有如《黄帝内经》等一大批不朽的经典著作。

我们的祖先早就认识到：“药补不如食补，药疗不如食疗”的道理。

在西方，无菌术、输液和输血技术的相继成功，使临床营养向前跨入一大步。

此后的百余年间，静脉输注葡萄糖或（和）电解质溶液以及输血（包括后来的输注白蛋白等血制品）等成为对危重病人进行营养治疗最主要的措施。

<<临床营养学>>

内容概要

本书为普通高等教育“十一五”国家级规划教材。

是为满足医药院校临床医学学生和医生更多地了解临床营养的知识而编写的。

根据2003年编写的《临床营养学》教材第1版使用中反馈的意见以及学科的发展，特在原版的基础上编写了第2版。

本书仍分为上、中、下三篇。

上篇主要介绍营养素的相关基础与应用，包括传统的营养学中的能量、蛋白质、脂类、碳水化合物、维生素、矿物质和水，还介绍了近些年被广泛关注和研究的植物性非营养生物活性物质。

对于营养素与药物的相互作用，虽然目前的研究并不成熟和系统，但是其在临床应用中的指导作用很大，我们仍保留了这部分内容。

中篇主要介绍病人的各种膳食和治疗中的相关营养支持（如肠内，肠外营养）以及诊断和试验用的有关特殊膳食，病人的膳食指南，并且增加了食谱制定的内容，有较强的适用性。

下篇是本书的主要部分，主要介绍膳食、营养与常见多发相关疾病的发生、发展、预防、治疗和康复的关系，对第1版的内容有所删减，同时也增加了一些疾病。

另外，编排顺序也有所变动，希望更有利于学生的学习和系统掌握。

本书延续了第1版的特点，对重要的专业词汇及知识采用双语尝试，希望学生更多地了解英语专业词汇和重要概念的表述。

此外，本书附有中国居民膳食营养素参考摄入量及常见食物的一般营养成分表，便于学生参考使用。

<<临床营养学>>

书籍目录

上篇 第1章 能量 第2章 蛋白质 第3章 碳水化合物 第4章 脂类 第5章 维生素 第6章 矿物质和水 第7章 植物性非营养生物活性物质 第8章 食物与药物的相互作用中篇 第9章 住院病人的营养膳食 第10章 食谱的制定下篇 第11章 营养与呼吸系统疾病 第12章 营养与循环系统疾病 第13章 营养与消化道疾病 第14章 营养与肝、胆、胰疾病 第15章 营养与肾脏疾病 第16章 营养与糖尿病 第17章 营养与肥胖病 第18章 营养与痛风 第19章 食物、营养与癌症 第20章 营养与烧伤 第21章 创伤和手术病人的营养治疗 第22章 营养与儿科疾病 第23章 营养与妇产科疾病 第24章 营养与其他疾病附表

章节摘录

插图：第2章蛋白质蛋白质（protein）是一切生命的物质基础，没有蛋白质就没有生命，可见蛋白质是人体最重要的营养素之一。

正常成人体内，约16%~19%是蛋白质。

人体内的蛋白质始终处于不断地分解又不断地合成的动态平衡之中，借此可达到组织蛋白不断地更新和修复的目的。

肠道和骨髓内的蛋白质更新速度较快。

但总体来说，成人每天约有3%的蛋白质被更新。

第一节蛋白质的功能人体组织的构成成分人体的任何组织和器官，都以蛋白质作为重要的组成成分，所以人体在生长过程中，就包含着蛋白质的不断增加。

人体的瘦组织（lean tissue）中，如肌肉、心、肝、肾等器官含大量蛋白质；骨骼和牙齿中含有大量的胶原蛋白，指甲、趾甲中含有角蛋白；细胞中从细胞膜到细胞内的各种结构中均含有蛋白质。

总之，蛋白质是人体不能缺少的构成成分。

二、机体各种重要的生理活性物质的构成成分酶能催化体内一切物质的分解和合成；激素调节着各种生理过程并维持着内环境的稳定；抗体可以抵御外来微生物及其他有害物质的入侵；细胞膜和血液中的蛋白质担负着各类物质的运输和交换；体液内那些可溶性且可离解为阴、阳离子的蛋白质，使体液的渗透压和酸碱度得以稳定；此外血液的凝固、视觉的形成、人体的运动等等，无一不与蛋白质有关。

所以蛋白质是生命的物质基础，是生命存在的一种形式。

<<临床营养学>>

编辑推荐

《临床营养学(第2版)(供临床、预防、基础、口腔、麻醉、影像、药学、检验、护理、法医等专业使用)(附光盘1张)》：普通高等教育“十一五”国家级规划教材，全国高等医药院校教材

<<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>