

《营养食疗指南》

图书基本信息

书名：《营养食疗指南》

13位ISBN编号：9787506416344

10位ISBN编号：7506416344

出版时间：1999-05

出版社：中国纺织出版社

页数：241

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu111.com

内容概要

本书为“家庭医疗保健丛书”中的一册。内容包括营养篇与食疗篇两大部分。意在向每个家庭详细介绍营养科学知识，指导人们合理平衡膳食，健康长寿。营养篇中介绍了人体所需各种营养素的生理功能与食物来源，各类食物的营养价值与养生作用，孕妇、乳母、婴幼儿、中小學生、中老年人以及特殊环境、有害作业人员的营养与膳食；食疗篇中着重介绍肥胖病、糖尿病、心脑血管疾病、肿瘤等多种疾患的营养防治与中医食疗选方，药膳的制作与应用，保健食品、强化食品的功用及群众食谱点评等。

本书内容丰富，实用性强，是当今家庭所必备的营养食疗应用手册，也是现代人忠实的营养师。对临床医生、护理人员、营养保健工作者、相关专业的师生以及食品开发科技人员均有应用与参考价值。

作者简介

王笃圣，男，现年68岁。1959年毕业于北京医学院（现北京医科大学）。现任天津医科大学教授（硕士生导师）、中国营养学会微量元素委员会会员、中国学生营养促进会理事、中国食文化学会理事、天津营养保健品协会顾问。多年来，一直从事营养学与食品卫生学的教学与科研工作；主持并完成国家卫生部、天津市科委人群营养与营养食品等多项科研任务；多项科研成果获部、市级奖励；发表专业论文40余篇，参编教科书、参考书10余部。1992年获天津市卫生系统“突出贡献优秀科技工作者”称号；1989年获天津市“七五”立功奖章；1992年荣获国务院颁发的政府特殊津贴。“金牡蛎纯天然全营养口服液及制备方法”获国家专利，专利号92105216.2。

书籍目录

营养篇

让营养食疗知识走进每个家庭

营养素的生理功能、人体需要量与食物来源

能量

蛋白质

脂类

碳水化合物

矿物质

维生素

膳食纤维

各类食物的营养价值与养生作用

谷类、薯类

豆类

硬果类

蔬菜类

水果类

肉类

乳类

蛋类

水产品

菌藻类

茶类

不同年龄与生理状况人群的营养与膳食

孕妇营养与膳食

乳母营养与膳食

婴儿营养与膳食

幼儿营养与膳食

学前儿童营养与膳食

小学生营养与膳食

中学生营养与膳食

成年人营养与膳食

老年人营养与膳食

特殊人群营养与膳食

高温环境营养与膳食

寒冷环境营养与膳食

高原环境营养与膳食

有害理化因素作业的营养与膳食

电离辐射作业营养与膳食

采矿作业营养与膳食

铅作业营养与膳食

苯作业营养与膳食

农药作业营养与膳食

食疗篇

疾病的营养治疗与食疗选方

蛋白质 热能营养不良

肥胖症的营养防治与食疗

糖尿病的营养防治与食疗
痛风症的营养防治与食疗
心脑血管病的营养防治与食疗
老年痴呆症的营养防治与食疗
肿瘤的营养防治与食疗
胃肠道疾病的营养防治与食疗
肝脏疾病的营养防治与食疗
胆道疾病的营养防治与食疗
胰腺疾病的营养防治与食疗
肾脏疾病的营养防治与食疗
血液疾病的营养防治与食疗
气管疾病的营养防治与食疗
皮肤疾病的营养防治与食疗
五官系统疾病的营养防治与食疗
骨疾病的营养防治与食疗
药膳的制作与功用
补气药膳
养血药膳
滋阴药膳
助阳药膳
保健食品的认识与选择
食品强化与强化食品
群众食谱点评
附录 推荐的每日膳食中营养素供给量
参考资料
编后记

《营养食疗指南》

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:www.tushu111.com