

<<人类营养学>>

图书基本信息

书名：<<人类营养学>>

13位ISBN编号：9787117097376

10位ISBN编号：711709737X

出版时间：2008-2

出版时间：人民卫生

作者：何志谦

页数：489

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>

## <<人类营养学>>

### 内容概要

《人类营养学(第3版)》的大部分认识是在种种群体的观察研究而得出的,但这些理论应用于群体与应用于个体可以说是不完全相同的两个范畴。

反之,把一个个体的饮食实践或其结果当作真知,推论到一个群体,将会是错误甚至荒谬的,至于将个人的推论或是设想当作真知去说三道四,这种说教者有时会误导并使营养科学的普及受到干扰。世界上的事物总是辩证地运动和发展的,这就是把《人类营养学(第3版)》仅看作一块阶石的其中一个含义。

科学应该是为人类服务的,离开这一个轨道将会出现偏差以至迷失方向、甚至引发意想不到的问题,这也是《人类营养学(第3版)》编写的希望和本意,相信人们理解。

## &lt;&lt;人类营养学&gt;&gt;

## 书籍目录

1 人体的构成1.1 人体的基本化学构成1.2 体内化学物质的测定1.2.1 用比重法测量体内脂肪含量1.2.2 人体脂肪的比重1.2.3 以测量体内水含量求体脂1.2.4 以机体总水量与总比重求脂肪量1.2.5 根据机体的总钾量研究机体物质的组成1.2.6 通过对惰性气体的吸收测量体脂1.3 皮下脂肪厚度1.4 生长发育时期的机体结构变化1.5 老年期身体结构构成的改变1.6 体质指数 ( bodymassindex ) 1.7 人类的基因组 ( humangenome ) 2 能量2.1 历史背景2.2 能量单位、人体能量来源及转化2.2.1 能量单位2.2.2 人体能量来源及转化2.3 人体能量消耗2.4 2002年FAO / WHO / UNU联合专家委员会的工作2.4.1 定义2.4.2 能量需要的组成2.5 用要因估算法求取总能量消耗及体力活动水平2.5.1 基础代谢率的计算2.5.2 体力活动水平2.5.3 能量需求及对膳食能量的建议2.5.4 年长成人及老年人的能量需要2.5.5 关于经常性持久体力活动的建议2.6 孕妇的能量需要2.7 乳母的能量需要2.8 结论2.9 中国营养学会的推荐量2.9.1 能量消耗的个体差异2.9.2 人体能量消耗的测量2.9.3 成年人一日能量需要量的估计2.9.4 人体基因与当前生活模式的相互作用2.9.5 能量的食物来源3 蛋白质与氨基酸3.1 背景3.1.1 食物中蛋白质的主要类别及其化学性质3.1.2 氨基酸与必需氨基酸3.2 氨基酸在细胞内的代谢3.3 蛋白质的合成与分解3.4 氨基酸分解和一些非必需氨基酸的合成3.4.1 嘌呤与嘧啶的合成3.4.2 嘧啶核苷酸的合成3.4.3 肌酸及肌酸酐的合成3.4.4 氨在肾脏的形成3.5 蛋白质的消化与吸收3.6 氮平衡及氮平衡的影响因素3.7 蛋白质的需要量的测定3.7.1 要因加算法的基本原理3.7.2 氮平衡方法3.7.3 氨基酸及其模式与需要量3.8 膳食蛋白质质量的衡量3.8.1 蛋白质的消化率3.8.2 蛋白质的生物学价值3.8.3 蛋白质的净利用率3.8.4 蛋白质的功效比值3.8.5 氮平衡指数3.8.6 氨基酸记分3.8.7 蛋白质消化率校正记分法3.9 膳食蛋白质的来源3.10 蛋白质推荐摄入量4 碳水化合物 ( 糖类 ) 5 脂类6 脂溶性维生素7 水溶性维生素8 水与电解质9 钙与磷10 钠、钾、镁11 微量元素12 人体可能必需的微量元素13 膳食营养素参考摄入量14 母乳喂养和婴幼儿营养15 孕妇、乳母营养16 老年人营养17 我国常见的食物

## <<人类营养学>>

### 编辑推荐

《人类营养学(第3版)》由人民卫生出版社出版。

<<人类营养学>>

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>