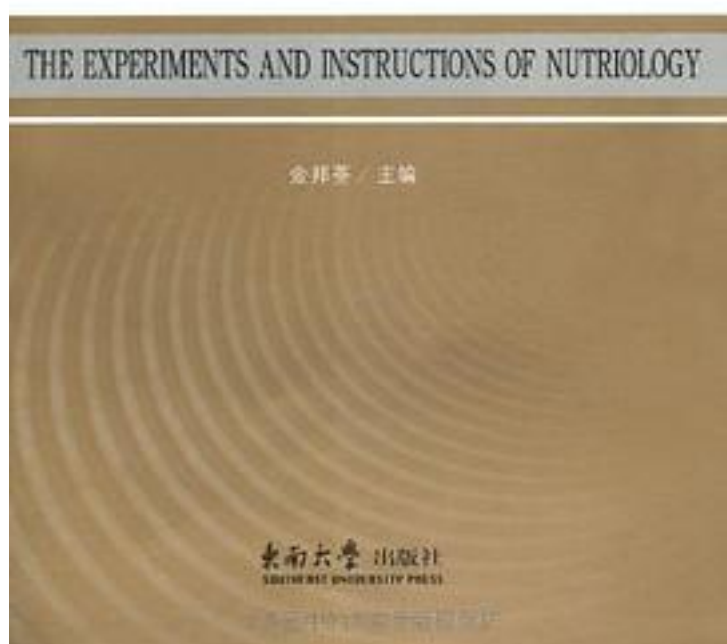


营养学实验与指导

高等学 校本课程中的人文素质拓展系列教材



营养学实验与指导



[营养学实验与指导_下载链接1](#)

著者:金邦荃

出版者:东南大学

出版时间:2008-4

装帧:

isbn:9787564111656

《营养学实验与指导》是《食品营养学》、《疾病营养学》的配套实验教材，可以用于食品科学和营养学的高等教育之中。《营养学实验与指导》系由南京师范大学、东南大学公共卫生学院、扬州大学和南京农业大学教授和学者们共同编写的一部密切配合营养学理论教学、与食品科学和营养科学紧密结合的高校实验教材。

营养学是一门应用型学科，具有强烈的实践性和操作性，《营养学实验与指导》根据食品科学和营养科学的专业背景，分五部分编写。1)食物样品制备与能量和维生素、微量元素测定方法学习、掌握；2)人体营养状况测评，包括血液生化指标分析、人体体质测量及营养人群营养状况评估等，要求学生学习和掌握现代生化分析方法和技术，观测人体/动物微量元素、蛋白质、脂肪、碳水化合物营养代谢的检验途径等；3)膳食营养调查与食谱设计，学习并正确选择当地食物品种，正确运用三大营养素能量供给与平衡原理，掌握不同人群的食谱设计和编制的基本原理和要求，设计食谱用于实际；4)营养宣教，正确运用营养学知识，学习科普文章写作和问卷设计方法，编写科普手册，调查社区居民膳食结构和开展营养教育活动；5)学习和掌握治疗膳食的设计与制备。

《营养学实验与指导》通过营养学实验实践的有序安排和开展，帮助学生很好掌握地营养学实践技能，增加学生实践机会，帮助学生积累专业经验，提高学生工作能力和就业能力；通过实验教学，为食品科学、营养科学和烹饪科学等专业学生报考国家“公共营养师”执业认证奠定基础。因此，《营养学实验与指导》为上述专业的配套实验教材，也可供其他相关专业作为参考教材和实验指导书。

作者介绍:

金邦荃，女，教授博士研究生导师，从事营养学教学和研究26年，主讲本科《营养学》、《公共营养学》和硕士学位课程《现代营养学》，《营养学》曾获得江苏省二类优秀课程；是江苏省“六大高峰人才”、“食品科学”学科带头人、中国食物与营养理事会高级理事、江苏省营养学会理事、江苏省保健食品协会理事、江苏省农产品技术研究中心兼职研究员等；先后参加或主持国家级、部省级及其他科技项目近40项，作为主要完成人曾获得国家科技表彰，部省级科技进步二等奖和三等奖10余项，获得国家发明专利2项，国内外学术期刊发表论文90余篇，著作2部，教材3部。

目录: 1 食品营养成分分析 实验一 食物样品的采集与制备 实验二 食物初水分的测定(半干样品的制备) 实验三 谷物燃烧热的测定(食物样品总能量的测定) 实验四 果蔬维生素C(抗坏血酸)的测定(荧光法) 实验五 果蔬维生素C(抗坏血酸)的测定(2, 4-二硝基苯肼法) 实验六 果蔬维生素C(抗坏血酸)的测定(2, 6-二氯酚靛酚滴定法) 实验七 食物中脂溶性维生素含量分析(高效液相色谱法) 实验八 食物中微量元素含量分析(原子吸收法) 2 人体营养状况评估 人体能量消耗量的测量 实验九 人体体质测量及评价 实验十 体脂测定与肥瘦度评价 实验十一 营养缺乏病临床体征检查 实验十二 血清尿素氮测定(脲酶—Berthelot比色法) 实验十三 血清白蛋白测定(溴甲酚绿法) 实验十四 血清总蛋白测定(双缩脲法) 实验十五 血清总甘油三酯测定(GPO—PAP法) 实验十六 血清总胆固醇测定(CHOD—PAP终点法) 实验十七 血清葡萄糖测定(GOD—PAP终点比色法) 实验十八 血清钙测定(EDTA—Na₂滴定法) 实验十九 血清磷测定(钼蓝比色法) 实验二十 全血血红蛋白测定(沙氏比色法) 实验二十一 水溶性维生素负荷试验3 膳食调查与食谱设计 3.1 膳食调查 3.2 普通人群食谱设计 实验二十二 个人日常膳食食谱设计 3.3 膳食设计与制作 病员基本膳食 实验二十三 流质饮食 实验二十四 半流质饮食 常见病治疗膳食 实验二十五 限钠饮食 实验二十六 管喂饮食 实验二十七 麦淀粉主食制备 实验二十八 糖尿病膳食设计(食物交换份法) 实验二十九 痛风膳食设计 实验三十 缺铁性贫血膳食设计4 曹幕学实验设计 4.1 营养学实验设计原则与基本方法 实验三十一 普通人群营养状况评价的实验设计 4.2 常见功能性评价实验 实验三十二 抗疲劳试验 实验三十三 增强免疫力功能试验

实验三十四 辅助降血脂功能试验 实验三十五 辅助降血压功能实验 实验三十六
改善缺铁性贫血功能实验 4.3 贮藏加工对食物营养价值影响的评价 实验三十七
热处理对食品营养价值的影响5 曹募宣敦写社区服务 实验三十八
营养宣教计划书的设计 实验三十九 营养宣教效果评价附录 附录1
中国食物与营养发展纲要(2001—20工0年) 附录2 中国居民营养与健康现状 附录3
病员灶常用饮食简介(表) 附录4 营养素的参考营养密度(表) 附录5
营养素到食品的食品膳食指南(图) 附录6 中国实验动物管理条例(附英文) 附录7
常用食品与营养计量单位 附录8 正交试验设计 附录9 常用词汇中英文对照参考文献
· · · · · (收起)

[营养学实验与指导_下载链接1](#)

标签

评论

[营养学实验与指导_下载链接1](#)

书评

[营养学实验与指导_下载链接1](#)