

ترجمه فصول ۳، ۴، ۵، ۶ کتاب

Nutritional Foundations and Clinical Applications

(مبانی تغذیه ای و کاربردهای بالینی)

مترجم:

عسل نشاط بینی طهرانی

کارشناس ارشد علوم تغذیه

دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

زیر نظر دکتر آزیتا حکمت دوست

دانشیار گروه تغذیه بالینی و رژیم درمانی

دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی



سرشناسه
عنوان و نام پدیدآور

مشخصات نشر

مشخصات ظاهری

شابک

وضعیت فهرست نویسی

یادداشت

یادداشت

یادداشت

موضوع

موضوع

موضوع

موضوع

موضوع

موضوع

شناسه افزوده

شناسه افزوده

شناسه افزوده

شناسه افزوده

شناسه افزوده

شناسه افزوده

شناسه افزوده

شناسه افزوده

رده بندی کنگره

رده بندی دیویی

شماره کتابشناسی ملی



عنوان

مترجمان

نوبت چاپ

انتشارات

شابک

چاپ و لیتوگراف

صحافی

شمارگان

قیمت

گروندر، میشل Grodner, Michele :

: مبانی تغذیه‌ای و کاربردهای بالینی / [میشل گروندر]؛ مترجم عسل نشاط‌بینی‌طهرانی؛ زیر نظر
آزیتا حکمت‌دوست.

: تهران: دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شهید بهشتی، ۱۳۹۷.

: ۲۲۵ص: مصور، جدول، نمودار.

: 978-622-6121-18-7

: فیبا

: کتاب حاضر ترجمه بخشی از کتاب " Nutritional foundations and clinical

applications : a nursing approach, 6th Ed, 2016 " است.

: کتابنامه

: نمایه

: رژیم درمانی

: Diet therapy

: تغذیه

: Nutrition

: پرستاری

: Nursing

: اسکات استامپ، سیلویا

: Escott-Stump, sylvia

: دورنر، سوزان

: Dorner, Suzanne

: نشاط‌بینی‌طهرانی، عسل، ۱۳۹۸، مترجم

: حکمت‌دوست، آزیتا، ۱۳۵۴ -

: دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شهید بهشتی

: Health Services & Shahid Beheshti University of Medical sciences

: RM۲۱۶/گ۴م۲ ۱۳۹۷

: ۸۵۴/۶۱۵

: ۵۲۵۴۰۱۹

مبانی تغذیه ای و کاربردهای بالینی

عسل نشاط‌بینی‌طهرانی - دکتر آزیتا حکمت‌دوست

: اول / ۱۳۹۷

: دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شهید بهشتی

: ۹۷۸-۶۲۲-۶۱۲۱-۱۸-۷

: روشنی

: درنا

: ۵۰۰ جلد

: ۲۵۰/۰۰۰: ریال

پیشگفتار

هر روز، اطلاعات بیشتری در خصوص ارتباط میان الگوهای رفتاری فردی و سطح سلامت در دسترس عموم قرار می‌گیرد. به عنوان متخصصین حوزه سلامت، آگاهی درباره‌ی نیازهای تغذیه‌ای خود و مراجعین ما، امری ضروری می‌باشد. تغییر دادن الگوهای رفتاری- غذایی چندان آسان به نظر نمی‌رسد. حتی اگر از دانش و اطلاعات کافی در زمینه‌ی فواید آن برخوردار باشیم. در زندگی امروزی، عوامل مداخله گر متعددی وجود دارد که ما را از رسیدن به اهداف خود باز میدارد. کتاب مبانی تغذیه ای و کاربردهای بالینی، به شناسایی نقش مراقبین سلامت در حمایت از درمان و بهبودی افراد ادامه می‌دهد. در این کتاب، نیازهای تغذیه‌ی مراقبین سلامت جهت تغذیه‌ی مناسب خود و خانواده هایشان و نیز برخورداری از اطلاعات کافی برای آموزش بیماران و مراجعین و خانواده‌های آنها، مورد توجه قرار گرفته است.

کتاب حاضر، ترجمه بخشی از ویرایش ششم کتاب Nutritional Foundations and Clinical Applications سال ۲۰۱۵ است که در بسیاری از دانشگاه های معتبر دنیا، تدریس می شود. وجود ترجمه ای روان و قابل فهم از این کتاب بعثت اهمیت مطالب آن، امری ضروری می باشد. کتابی که پیش روی شما است، مشتمل بر ترجمه چهار فصل "هضم، جذب، متابولیسم"، "کربوهیدرات"، "پروتئین" و "چربی" است. این کتاب را به کلیه اساتید و همکاران، دانشجویان تغذیه و سایر رشته های علوم پزشکی، پزشکان و همه کسانی که قصد شرکت در آزمون های کارشناسی ارشد و دکترای رشته تغذیه را دارند، تقدیم می کنیم.

امید است که با یاری پروردگار و برخورداری از پیشنهادات سازنده شما عزیزان، بتوانیم برای ترجمه سایر فصول این کتاب گام برداریم.

دکتر آزیتا حکمت دوست - عسل نشاط بینی طهرانی

فهرست مطالب

۱	فصل اول: هضم، جذب و متابولیسم
۳	هضم
۲۰	جذب
۲۴	دفع
۲۵	فرآیندهای هضمی در دوره‌های مختلف زندگی
۲۸	متابولیسم
۲۹	متابولیسم در دوره‌های مختلف زندگی
۳۰	پیش به سوی یک سبک زندگی سالم تغذیه‌ای: قرارداد بستن
۳۴	خلاصه فصل
۳۷	فصل دوم: کربوهیدرات
۴۵	منابع غذایی
۴۸	کربوهیدرات به عنوان به ماده مغذی در بدن
۴۹	هضم و جذب
۵۵	گلیکوژن: کربوهیدرات ذخیره شده
۵۵	متابولیسم
۵۷	تنظیم قند خون
۵۸	نمایه گلیسمی و بار گلیسمی
۶۱	کربوهیدرات‌های ساده
۶۵	منابع غذایی
۷۲	سایر شیرین کننده‌ها
۸۰	کربوهیدرات‌های پیچیده
۸۴	فیبر
۸۹	اثرات سلامتی
۹۲	خطرات سلامت فیبرهای رژیمی
۹۵	منابع و مسائل مربوط به غذا
۹۶	غلزات تصفیه نشده در برابر غلزات تصفیه شده
۱۰۰	پیش به سوی یک سبک زندگی سالم تغذیه‌ای: خیاطی
۱۰۲	خلاصه فصل
۱۰۵	فصل سوم: چربی‌ها

۱۰۸	عملکردهای غذایی
۱۱۱	عملکردهای فیزیولوژیک
۱۱۲	عملکرد فسفولیپیدها و استرول‌ها
۱۱۳	ساختمان و منابع غذایی لیپیدها
۱۲۰	فسفولیپیدها...
۱۲۲	استرول‌ها
۱۲۳	هضم
۱۲۴	جذب
۱۲۶	متابولیسم
۱۲۸	محتوای چربی مواد غذایی
۱۳۲	تشخیص چربی رژیمی
۱۴۵	حفاظت از چربی‌ها در مواد غذایی
۱۴۸	آنتی اکسیدان‌ها
۱۵۴	چربی‌های سنتتیک و جایگزین شونده‌های چربی
۱۵۷	دریافت انرژی
۱۶۰	پیش به سوی یک سبک زندگی سالم تغذیه‌ای: کاهش تدریجی
۱۶۱	خلاصه فصل
۱۶۳	فصل چهارم: پروتئین
۱۶۵	ساختمان پروتئین‌ها
۱۶۸	ترکیب پروتئین‌ها
۱۷۳	هضم و جذب
۱۷۶	متابولیسم
۱۷۸	تبادل نیترژن
۱۷۹	عملکردها
۱۸۵	منابع غذایی
۱۸۷	اندازه‌گیری کیفیت پروتئین‌های غذایی
۱۹۱	گیاه‌خواری
۲۰۲	پروتئین و سو تغذیه
۲۰۷	پیش به سوی یک سبک زندگی سالم تغذیه‌ای: ایجاد تغییر
۲۱۳	خلاصه فصل
۲۱۵	واژه‌یاب