

Indice generale



Capitolo 1	Alimentazione e nutrizione	1
	Nutrizione e nutrienti	3
	La composizione corporea	4
	Funzioni degli alimenti e fabbisogni di nutrienti	6
	Cenni di fisiologia della digestione	7
Capitolo 2	La funzione energetica	9
	I fabbisogni energetici	11
	<i>Metabolismo basale</i>	11
	<i>Attività fisica</i>	13
	<i>Termogenesi indotta dalla dieta (TID)</i>	14
	<i>Termoregolazione</i>	14
	I carboidrati	16
	<i>La fotosintesi clorofilliana</i>	16
	<i>Carboidrati semplici</i>	18
	<i>Carboidrati complessi o polisaccaridi</i>	19
	<i>Metabolismo dei carboidrati</i>	20
	I grassi	22
	<i>I trigliceridi</i>	23
	<i>I fosfolipidi</i>	26
	<i>Il colesterolo</i>	27
	<i>Metabolismo dei grassi</i>	29
	<i>Funzioni dei grassi</i>	29
Capitolo 3	La funzione plastica	31
	Le proteine	32

	<i>Il ciclo dell'azoto</i>	32
	<i>Gli aminoacidi</i>	33
	<i>Metabolismo delle proteine</i>	35
	<i>I fabbisogni proteici</i>	36
	<i>Funzioni delle proteine</i>	39
Capitolo 4	La funzione regolatrice e protettiva	41
	Le vitamine	41
	<i>Le vitamine idrosolubili</i>	<i>42</i>
	<i>Vitamina B1 o tiamina</i>	<i>43</i>
	<i>Vitamina B2 o riboflavina</i>	<i>44</i>
	<i>Vitamina B5 o acido pantotenico</i>	<i>45</i>
	<i>Vitamina B6 o piridossina</i>	<i>45</i>
	<i>Vitamina B8 o biotina o vitamina H</i>	<i>46</i>
	<i>Vitamina B9 o Bc o acido folico</i>	<i>46</i>
	<i>Vitamina B12 o cianocobalamina</i>	<i>47</i>
	<i>Vitamina J o colina</i>	<i>48</i>
	<i>Vitamina PP o niacina o nicotinammide o B3</i>	<i>48</i>
	<i>Vitamina C o acido ascorbico</i>	<i>49</i>
	<i>Le vitamine liposolubili</i>	<i>52</i>
	<i>Vitamina A o retinolo/Provitamina A o carotene</i>	<i>52</i>
	<i>Vitamina D o colecalciferolo o ergocalciferolo</i>	<i>54</i>
	<i>Vitamina E o tocoferolo</i>	<i>58</i>
	<i>Vitamina K o fillochinone</i>	<i>58</i>
	<i>Vitamina F o AGE</i>	<i>59</i>
	I minerali	61
	<i>Calcio</i>	<i>62</i>
	<i>Fosforo</i>	<i>65</i>
	<i>Magnesio</i>	<i>65</i>
	<i>Sodio</i>	<i>65</i>
	<i>Cloro</i>	<i>67</i>
	<i>Potassio</i>	<i>68</i>
	<i>Zolfo</i>	<i>69</i>
	<i>Ferro</i>	<i>69</i>

	<i>Zinco</i>	71
	<i>Iodio</i>	72
	<i>Fluoro</i>	73
Capitolo 5	L'acqua	75
	Acqua corporea	75
	Acqua come nutriente	76
	Acqua destinata al consumo umano	79
	Le acque potabili in natura	80
	Correzione dei caratteri chimici e microbiologici dell'acqua ..	82
Capitolo 6	Dai nutrienti agli alimenti: i gruppi alimentari	85
	Gruppo I: cereali e tuberi	85
	Gruppo II: legumi, noci e semi oleosi	90
	Gruppo III: ortaggi e frutta	92
	Gruppo IV: carni, pesci e uova	94
	Gruppo V: latte e derivati	98
	Gruppo VI: grassi da condimento	101
Capitolo 7	Consigli per una sana alimentazione	103
Capitolo 8	L'alimentazione in fasi particolari della vita	107
	L'alimentazione del bambino e dell'adolescente	107
	<i>Da 0 a 6 mesi</i>	107
	<i>Da 2 a 3 anni</i>	109
	<i>Fino ai 12 anni</i>	110
	<i>L'adolescente</i>	110
	L'alimentazione della donna in gravidanza	112
	<i>La dieta</i>	113
	L'alimentazione dell'anziano	115
	<i>La dieta</i>	116
	<i>L'idratazione</i>	117
	<i>La malnutrizione</i>	118

Capitolo 9	La valutazione dello stato nutrizionale	119
	Valutazione antropometrica	120
	<i>La valutazione antropometrica nel bambino</i>	125
	<i>La valutazione antropometrica nell'adulto: L'Indice di Massa Corporea (IMC) o Body Mass Index (BMI)</i>	128
	Valutazione dell'intake alimentare	131
	Valutazione clinica e di laboratorio	133
Capitolo 10	La malnutrizione per difetto e per eccesso	135
	La malnutrizione per difetto	136
	<i>La malnutrizione severa acuta</i>	139
	La malnutrizione per eccesso	141
	<i>Sovrappeso e obesità</i>	142
	<i>Sovrappeso e obesità in età infantile</i>	145
Capitolo 11	Alcune patologie di interesse nutrizionale	147
	Allegato 1. Il diabete mellito	147
	Allegato 2. L'osteoporosi	150
	Allegato 3. L'ipertensione arteriosa	151
	Allegato 4. La carie dentale	154
	Allegato 5. Le allergie e intolleranze alimentari	159
	Allegato 6. La celiachia	161
	Allegato 7. Alimentazione e malattie cardiovascolari ..	163
	Allegato 8. Alimentazione e tumori	165
	Bibliografia	167
	Indice analitico	171