第一节 食物中的营养物质



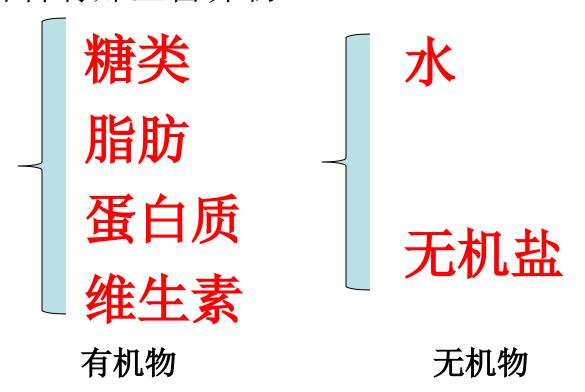
学习目标

- 1、了解食物中含有的主要营养物质;
- 2、理解各种营养物质的来源及其对 人体的作用。
- 3、了解无机盐和维生素的来源和缺乏症;

重点: 营养物质的类别及其作用

食物中都含有那些营养物质

• 每位同学挑选1~2种常吃的食物,参考教科书第 38~39页"常见的食物成分表",查阅这些食物 中各含有那些营养物。



资料分析例子

食物	稻米	猪肉
营养物质	水分、蛋白质、脂肪、糖类、维生素B1、B2、E,钙、铁、锌、磷、磷、磷、	脂肪、糖类、维 生素A、B1、B

讨论

- 1、不同。应根据身体需要选择不同的食物种类。
- 2、人体细胞所含物质及能量来源于食物中的营养物质。

食物中含有蛋白质、脂肪、水、无机盐、维生素和糖类等六类营养物质。

1、糖类就是指各种吃起来甜的糖吗?哪些食物含糖类多?

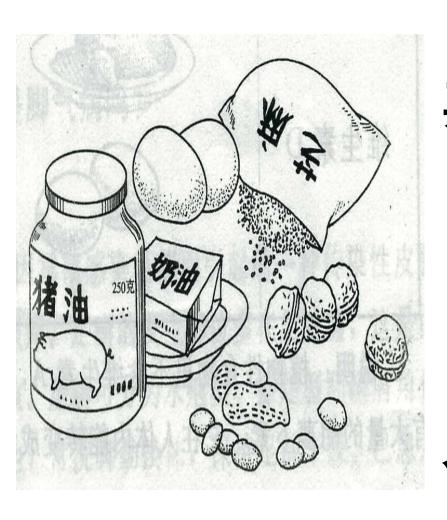


作用: 1、人体最重要的<u>供</u>能物质; 2、也是构成<u>细</u>胞的一种成分。



这些食物中含有的主要物质是什么?

脂肪



其作用是:

提供_能量_的重要物质,但常作为_备用能源_物质,即存在体内。

食物来源:







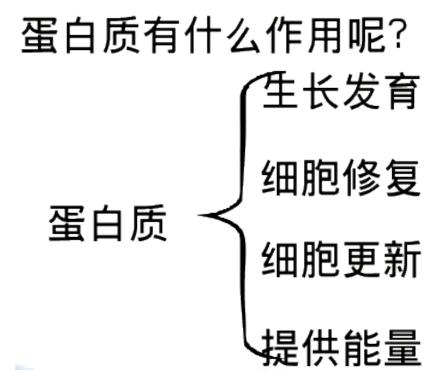
含脂肪较多的食物

3、哪些食物含蛋白质多?



生活中儿童、青少年以及伤病员要多吃鱼、肉、蛋、奶,为什么?

这些食物中含有丰富的蛋白质,蛋白质是建造和修复身体的重要原料。



总结

营养 物质	对人体作用	主要食物来源
糖类	人体内主要能源物质,构成细胞的成分	大米、小麦、玉米、 甘薯、马铃薯等
脂肪	人体内备用能源物质, 也是构成细胞的成分	黄豆、花生、芝麻、 油菜籽、核桃、猪 肉、全脂乳粉
蛋白质	供能物质,构成细胞重要物质,促进生长发育和细胞的更新与修复	黄豆、绿豆、瘦 肉类、鱼类、禽 类、蛋类等

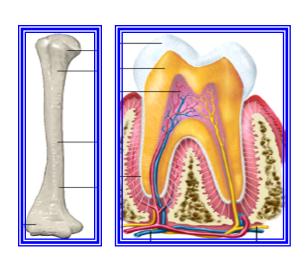
4、水的作用

各种--<u>生命活动</u>-都离不开水,人体内的营养物质以及尿素等废物,都要溶解在水中才能运输。

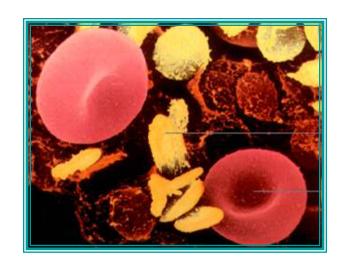
5、无机盐的作用

在人体内含量不多,约占体重4 %,但它对人体起着重要的作用。

必需的无机盐



钙是骨骼和牙齿所 铁是制造血红蛋白所 必需的无机盐



无机盐的 种类	缺乏时的症状	食物来源
含钙的 无机盐	儿童缺钙易患佝偻病; 中老年人特别是妇女 缺钙,易患骨质疏松 症	奶制品、豆类、 谷物、海带、 虾皮等
含磷的无机盐	厌食、贫血、肌无 力、骨痛等	奶制品、豆类、 鱼类、蛋类、 粗粮、坚果等
含铁的无 机盐	缺铁性贫血 (头晕、乏力)	奶制品、鱼类、 蛋类、肝脏、瘦 肉、黑木耳等

无机盐 的种类	缺乏时的症状	食物来源
含碘的 无机盐 (微量)	地方性甲状腺肿,儿 童的智力和体格发育 出现障碍	海盐、海带、 紫菜、海鱼、 海虾等
含锌的 无机盐 (微量)	生长发育不良,味觉发生障碍	动物肝脏、水 果、花生等

钙缺乏症



佝偻病

以上内容仅为本文档的试下载部分,为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文,请访问: https://d.book118.com/978134010034006051