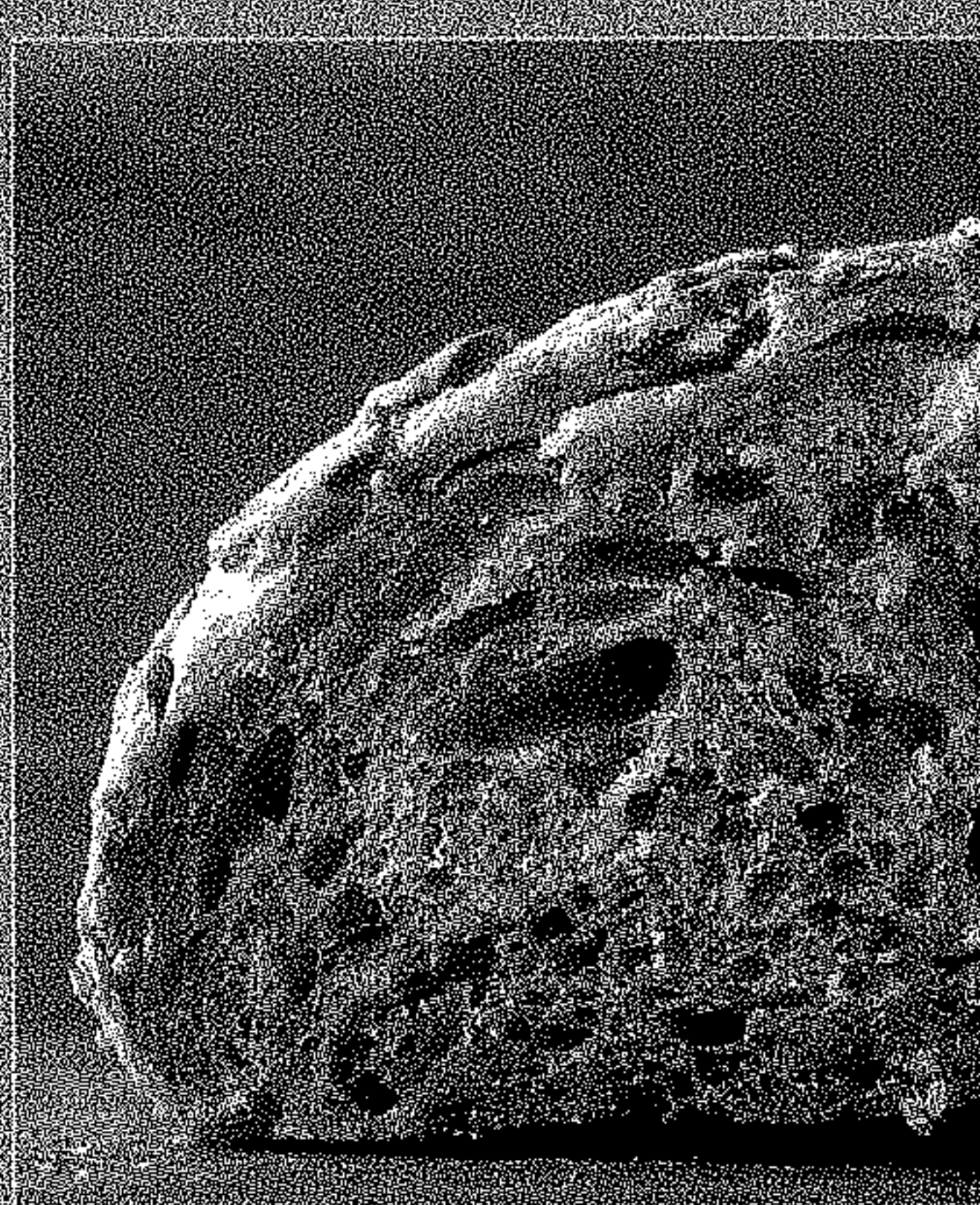


connaissances et pratique

Nutrition humaine

B. Jacotot
B. Campillo

J.-L. Bresson / M. Corcos
R. Hankard / P. Jeammet
G. Peres



- Le panorama de la discipline
- Cas cliniques commentés

 MASSON

2-616-812-1



2-616-812-1

Nutrition humaine

Bernard Jacotot

*professeur à la faculté de médecine de Créteil (Paris XII),
chef du service de médecine interne nutrition et métabolisme des lipides,
hôpital Henri-Mondor, Créteil*

Bernard Campillo

*praticien hospitalier, chef du service de rééducation digestive et nutritionnelle,
hôpital Albert-Chenevier, Créteil*

MASSON

Table des matières

Auteurs.....	V
Abréviations.....	VII
Table des matières.....	XI

Connaissances

Nutrition humaine

1 ► Nutriments	3
L'eau	3
<i>Teneur en eau (3). Répartition de l'eau en deux secteurs (3). Compartiments corporels (4). Rôle de l'eau (4). Besoins en eau (4). Apports (5). Régulation (5). L'eau de boisson (5).</i>	
Protides	6
<i>Définition, nosologie (6). Structure et classification (6). Sources (8). Rôle (9). Métabolisme (11). Nouvelles protéines (13).</i>	
Lipides	14
<i>Définition, nosologie (14). Structure et classification (14). Sources (17). Rôle (19). Métabolisme (20).</i>	
Glucides	21
<i>Définition-nosologie (21). Classification (22). Sources (23). Rôle nutritionnel (25). Métabolisme (26).</i>	
Fibres	28
<i>Définition, nosologie (28). Classification (29). Sources (29).</i>	
Minéraux	30
<i>Sodium (Na) et potassium (K) (30). Calcium (31). Phosphore (33). Magnésium (33). Fer (33).</i>	
Oligo-éléments	35
<i>Zinc (36). Iode (36). Fluor (36). Cuivre (37). Cobalt (37). Chrome (37). Manganèse (37). Sélénium (37). Molybdène (38).</i>	
Vitamines	39
<i>Vitamines liposolubles (39). Vitamines hydrosolubles (42). Intérêt d'une supplémentation vitaminique à titre préventif (46).</i>	

2 ► Physiologie	49
Métabolisme énergétique	49
<i>Oxydation phosphorylante (49). Production de l'ATP (49). Différentes utilisations de l'ATP (51).</i>	
Dépense énergétique	52
<i>Compartiments de la dépense énergétique (52). Méthodes de mesure des dépenses énergétiques (54).</i>	
Besoins nutritionnels	58
<i>Besoins en énergie (58). Besoins en glucides (59). Besoins en lipides (62). Besoins en protéines (65). Besoins en eau et en micronutriments (66). Besoins en vitamines (68).</i>	
Physiologie de la digestion	71
<i>Cavité buccale (71). Traversée œsophagienne (71). Estomac (72). Intestin grêle (74). Côlon (81).</i>	
3 ► Aliments	83
Catégories d'aliments	83
<i>Définition (83). Viande, poisson, œufs (84). Produits laitiers (86). Corps gras ajoutés (pour assaisonnement et cuisson) (88). Céréales et légumineuses (91). Légumes et fruits (92). Produits sucrés (93). Boissons (94).</i>	
Technologies alimentaires	96
<i>Cuisine (96). Conservation des aliments (97).</i>	
Apports nutritionnels conseillés	100
<i>Définitions (100). énergie (101). Macronutriments (101). Micronutriments (102). Situations physiologiques particulières (103).</i>	
Table simple de composition des aliments	104
4 ► Conduites alimentaires	109
Alimentation et psychopathologie	109
Désordres nutritionnels de l'adolescence	112
<i>Données épidémiologiques (114). Diagnostic positif (114). Évolution et pronostique (118).</i>	
Comorbidité psychiatrique	120
Complications somatiques	121
<i>Ostéoporose et TCA (121). Infertilité et troubles des conduites alimentaires (121). Modifications de la morphologie cérébrale (122).</i>	
Traitement	123
5 ► Alimentation dans certaines situations physiologiques	127
Alimentation de l'enfant	127
<i>Alimentation du nourrisson (127). Alimentation de l'enfant (137). Obésité de l'enfant (137). Troubles du comportement alimentaire chez l'enfant ou l'adolescent (139). Apports en calcium au cours de la puberté (139).</i>	
Alimentation de la femme enceinte	139
<i>Estimation du besoin en énergie et de sa couverture (140). Estimation du besoin en protéines et de sa couverture (142). Estimation du besoin en fer et de sa couverture (143). Acide folique (144). Vitamines A et D (146).</i>	
Alimentation du sportif	146
<i>Dépenses énergétiques, besoins et apports énergétiques (146). Besoins hydriques, minéraux et vitaminiques (148). Besoins en macronutriments (148).</i>	

<i>Compléments et suppléments (150). Exemple : stratégie nutritionnelle lors des épreuves de fond (150).</i>	
Alimentation du sujet âgé	152
<i>Effets du vieillissement (152). Besoins nutritionnels de la personne âgée (155). Interactions nutrition-médicaments (157). Malnutrition chez la personne âgée (158). Diagnostic et éléments de pronostic (159). Prévention et traitement de la malnutrition chez la personne âgée (160).</i>	
6 ► Toxicologie alimentaire	163
Toxi-infections alimentaires	163
<i>Infections bactériennes (163). Infections virales (165). Infections parasitaires (166). Infections à prions (166).</i>	
Toxicité naturelle de certains aliments	167
<i>Champignons vénéneux (167). Mycotoxines (168). Toxines diverses (168).</i>	
Pollution chimique des aliments	169
<i>Biocides (169). Métaux lourds (169). Dioxine et polychlorobiphényles (170). Résidus médicamenteux (171). Emballages (171). Additifs alimentaires (171).</i>	
Contamination par substances radioactives	171
Organismes génétiquement modifiés	172
7 ► Pathologies et nutrition	173
Évaluation de l'état nutritionnel	173
<i>Analyse de la composition corporelle (173). Marqueurs biologiques (178). Évaluation de la fonction musculaire (181). Association de marqueurs (181).</i>	
Dénutrition chez l'adulte	184
<i>Examen clinique et diagnostic de la dénutrition (185). Conséquences de la dénutrition (187). Principales causes de dénutrition chez l'adulte (190). Stratégies thérapeutiques (195).</i>	
Dénutrition chez l'enfant	196
<i>Marasme (197). Kwashiorkor (197). Causes de dénutrition de l'enfant (198).</i>	
Conséquences nutritionnelles de l'alcoolisme	198
<i>Définition (198). Métabolisme de l'alcool (201). Marqueurs biologiques de la consommation d'alcool (202). Dénutrition des éthyliques chroniques (203). Troubles métaboliques liés à l'alcool (203).</i>	
Hyperlipidémies	204
<i>Lipides plasmatiques (204). Lipoprotéines (205). Hyperlipidémies primaires (207). Hyperlipidémies secondaires (209). Hyperlipidémies et athérosclérose (210). Traitement des hyperlipidémies (211).</i>	
Obésité	212
<i>Définition (212). Formes cliniques (212). Évaluation du risque lié à l'excès pondéral (214). Épidémiologie de l'obésité (216). Causes de l'obésité (216). Complications de l'obésité (218). Prise en charge de l'obèse (219).</i>	
8 ► Diététique	221
Évaluation de l'apport alimentaire	221
<i>Interrogatoire alimentaire (221). Carnet alimentaire (222). Autres méthodes d'évaluation de l'apport alimentaire (222). Exploitation des données (223). Limites des méthodes d'évaluation de l'apport alimentaire (224). Évaluation de l'apport alimentaire dans le cadre du suivi nutritionnel thérapeutique (225).</i>	
Régimes	226
<i>Régime de l'obésité (226). Régimes des hyperlipidémies (229). Régimes des diabétiques (233). Régime des hyperuricémies et de la goutte (235). Régime</i>	

des hypoglycémies fonctionnelles (235). Régime hyposodé (235). Régime sans résidu (236). Régime sans lactose (237). Diététique des séquelles de la chirurgie gastrique (238). Diététique du syndrome du grêle court (239). Régime sans gluten (240). Régime hyperprotidique (241). Régimes des lithiases urinaires (242). Diététique de l'insuffisance rénale (243).

9 ► Alimentation artificielle	247
Alimentation entérale chez l'adulte	248
Alimentation parentérale chez l'adulte	257
<i>Nutrition par voie veineuse périphérique (257). Nutrition par voie veineuse centrale (257). Complications de la nutrition parentérale (259).</i>	
Nutrition artificielle de l'enfant	263
<i>Nutrition entérale (264). Nutrition parentérale (264).</i>	
10 ► Épidémiologie et prévention nutritionnelle	267
Maladies cardiovasculaires par athérosclérose	267
<i>Cholestérol alimentaire (268). Lipides alimentaires (269). Glucides alimentaires (270).</i>	
Carences en fer	272
<i>Absorption digestive du fer (272). Apports moyens en fer (272). Teneur en fer des aliments (272). Populations à risque de carence (273).</i>	
Alimentation et cancers	274
<i>Facteurs alimentaires et cancérogenèse (275). Facteurs associés à une augmentation du risque de cancer colorectal (275). Facteurs associés à une diminution du risque de cancer colorectal (277).</i>	

Pratique

Nutrition humaine

Cas cliniques	283
Vignettes cliniques	299
Index	305

Nutrition humaine

L'ouvrage

- Cet Abrégé « Connaissances et pratique » est destiné à apporter les connaissances indispensables en matière d'alimentation et de nutrition.
 - La partie « Connaissances » se compose de 10 chapitres qui développent successivement :
 - Nutriments (eau, protides, lipides, glucides, fibres, minéraux, oligo-éléments, vitamines) ;
 - Physiologie (métabolisme énergétique, dépense énergétique, besoins nutritionnels, physiologie de la digestion) ;
 - Aliments (catégories, technologies alimentaires, apports nutritionnels conseillés) ;
 - Conduites alimentaires ;
 - Alimentation dans certaines situations physiologiques (enfant, femme enceinte, sportif et sujet âgé) ;
 - Toxicologie alimentaire ;
 - Pathologies et nutrition (dénutrition, nutrition et alcoolisme, hyperlipidémies, obésité) ;
 - Diététique (évaluation de l'apport et régimes) ;
 - Alimentation artificielle ;
 - Épidémiologie et prévention nutritionnelle.
- La présentation suit une approche claire et didactique, étayée par de nombreux encadrés et tableaux.
- La partie « Pratique » propose 18 cas cliniques commentés et 2 vignettes cliniques, représentatifs de situations fréquentes, qui offrent un véritable outil d'entraînement et d'évaluation.

Le public

Cet ouvrage s'adresse particulièrement aux étudiants en DCEM et préparant l'examen de médecine interne. Il intéressera également les internes préparant un DES d'endocrinologie-métabolisme, de médecine interne, de gastro-entérologie ou un DESC de nutrition, ainsi que les praticiens confrontés quotidiennement aux questions des patients.

Les auteurs

Cet ouvrage est le résultat d'un travail d'équipe où les compétences de chacun ont permis d'aborder les multiples aspects de cette discipline. Il a été réalisé sous la direction de Bernard Jacotot, professeur à la faculté de médecine de Créteil (Paris-XII), médecin consultant, CHU Henri-Mondor, Créteil et Bernard Campillo, praticien hospitalier, chef du service d'hépto-gastro-entérologie et physiologie de la nutrition, Hôpital Albert-Chenevier, Créteil.