

Índice de capítulos

PARTE I. FUNDAMENTOS TEÓRICOS

1. Ciencias de la alimentación	3
2. Composición de los alimentos	11
3. Utilización nutritiva de los alimentos.....	17
4. Balance energético: peso y composición corporal	35
5. Nutrición y recomendaciones dietéticas.....	45
6. Nutrición humana.....	51
7. Nutrición y estado nutricional.....	69
8. Interacciones entre fármacos y nutrientes.....	79
9. Investigación en nutrición: métodos para el estudio de la utilización y funciones de los nutrientes.....	85
10. Diseño y análisis estadístico en estudios de nutrición	99
BIBLIOGRAFÍA.....	113

PARTE II. METODOLOGÍA Y APLICACIONES

Sección 1. Utilización de nutrientes

1. Determinación de la energía bruta de un alimento mediante bomba calorimétrica adiabática.....	119
<i>P. Quintero del Rivero y F. I. Milagro Yoldi</i>	
2. Digestión de nutrientes: amilasa salival.....	123
<i>B. Marcos-Gómez y M. J. Moreno-Aliaga</i>	
3. Absorción intestinal de azúcares	127
<i>C. Fanjul González y M. P. Lostao Crespo</i>	
4. Determinación del índice glucémico de los alimentos.....	133
<i>I. Díez López y M. T. Macarulla Arenaza</i>	
5. Valoración del gluten en los alimentos.....	137
<i>E. Simón Magro</i>	

6. Adipocitos y adipoquinas: cultivo primario de adipocitos de rata.....	145
<i>P. Pérez-Matute, S. Lorente-Cebrián y M. J. Moreno-Aliaga</i>	
7. Determinación de la actividad lipolítica <i>in vitro</i>	151
<i>A. Lasa Elgezua y M. P. Portillo Baquedano</i>	
8. Capacidad lipogénica.....	157
<i>A. Zabala Letona y M. P. Portillo Baquedano</i>	
9. Metabolismo hepático del colesterol.....	163
<i>V. Navarro Santamaría y M. P. Portillo Baquedano</i>	
10. Influencia de la fibra sobre el nivel de colesterol en hígado y heces.....	171
<i>N. Boqué Terre y M. A. Zulet Alzórriz</i>	
11. Evaluación de la calidad nutritiva de las proteínas: índices químicos e índices biológicos.....	175
<i>M. T. Macarulla Arenaza y M. P. Portillo Baquedano</i>	
12. Aminoácidos en alimentos destinados a población con aminoacidopatías.....	183
<i>A. Fernández-Quintela y E. Simón Magro</i>	
13. Alcoholemia como índice de consumo.....	189
<i>M. I. Torres Villanueva, D. Ansorena Artieda e I. Astiasarán Anchia</i>	
14. Efecto de la ingesta de agua y minerales en la regulación del equilibrio hidroelectrolítico.....	195
<i>M. T. Macarulla Arenaza y M. P. Portillo Baquedano</i>	
15. Utilización nutritiva de β -carotenos.....	199
<i>S. Navas-Carretero y J. I. Monreal Marquiegui</i>	
16. Utilización nutritiva de la vitamina C en función de las necesidades fisiológicas.....	203
<i>D. García-Díaz y J. A. Martínez Hernández</i>	
17. Estudio del efecto de la vitamina D en el recambio óseo mediante el análisis de marcadores bioquímicos: hidroxipirrolina y calcio en orina.....	207
<i>C. Bald Garmendia</i>	
18. Efectos tóxicos del alcohol: cirrosis hepática.....	213
<i>M. T. Macarulla Arenaza, C. Bald Garmendia y V. M. Rodríguez Rivera</i>	
19. Estudio del metabolismo basal en humanos.....	217
<i>B. Martínez de Morentin Aldabe, M. Hernández Ruiz de Eguilaz y J. A. Martínez Hernández</i>	
20. Determinación del grado de utilización energética de los alimentos a partir del cociente respiratorio.....	221
<i>F. I. Milagro Yoldi y D. Ansorena Artieda</i>	

