

萬有文庫

第二集七種

王雲五主編

營養化學

(上)

三浦政太郎 著

周建侯 譯

商務印書館發行



營 養 化 學

(上)

三浦政太郎 松岡登著

周建侯 譯

自然科學小學叢書

營 養 化 學

(中)

三浦政太郎 松岡登著

周建侯 譯

自然科學小學叢書

營 養 化 學

(下)

三浦政太郎 松岡登著

周建侯 譯

自然科學小學叢書

萬有文庫

第二集七種

總編纂者

王雲五

商務印書館發行

編主五雲王
庫文有萬
種百七集二第
學化養營
册三
究必印翻有所權版

中華民國二十四年九月初版

*C五五四

鎮

發 行 所	印 刷 所	發 行 人	譯 述 者	原 著 者
商 務 印 書 館	上 海 商 務 印 書 館	上 海 王 雲 五	周 建 侯	三 浦 岡 政 太 郎

原
书
缺
页

原
书
缺
页

譯者弁言

本書爲日本共立社輓近高等物理化學講座中之一名著，執筆者初爲醫學博士三浦政太郎一人，不幸中道而殂，松岡登博士繼成之。兩君皆營養化學大家，具有斯學之權威者也。故書不過一百數十葉之小冊，而一切營養原則及斯學新舊學說例證，無不網羅俱盡。且以批判取捨之眼出之，讀此一書，勝讀歐美數十百種營養化學成書及數十種歷年雜誌矣。據松岡氏之跋語，知出三浦之手筆者，在第一篇序論中僅第二第三兩項。第二篇中爲蛋白質之幾於全部，糖質之一部分，及維生素之大部。第三篇中爲酵素之全部。其餘皆爲松岡所著，自不俟言。不過三浦生前，如何爲此著之內容計劃，松岡既未與謀，而三浦所欲筆之於書者，當然非松岡所能盡行加入。是以應行補充之部分，尙不能謂爲無。況維生素與酵素之研究，日新月異，昨日之嶄新學說，在今日已有非根本變更不可者。是以不揣謏陋，對此二部稍有譯補。黃金瓦礫之譏，固知難免，而突梯滑稽之隨，亦所未甘。自謂斯舉有便讀者，毀譽在所不計也。

原書有特別敘述日本人之飲食物者，殊不盡適用，僅擇其要點及有關學術上之參考者譯之，要以不害著者之意，不礙讀者之眼爲歸。至著者對於其國上下所下提撕警覺之語，譯者亦認爲有使我國上下知之之必要。凡遇此等處所，概未敢刪，以存其真。讀者幸勿以對象不同，語氣不倫視之。

原書排印頗多錯誤，有經原出版社刊誤表出者，有未表明者，且有刊誤揭出而其原處並未誤者，譯者均以己意或參考他書有所更正。但未經剖判而捉筆隨誤者，亦所難免。原書術語及化學名詞，概注德文，茲加用英稱，語根語尾，恐亦有未妥者。均希讀者有以教正焉。

民國二十四年二月 廣安周建侯識於北平大學農學院生物化學教室

目次

第一編	序論	一
-----	----	---

第二編	營養素	一一
-----	-----	----

第一章	蛋白質	一一
-----	-----	----

第一節	氨基酸	一二
-----	-----	----

第二節	氨基酸之種類	一六
-----	--------	----

第三節	蛋白質之通性	二六
-----	--------	----

第四節	蛋白質之分類	二八
-----	--------	----

第二章	糖質	二六
-----	----	----

第一節	糖質之分類	三七
-----	-------	----

第二節	單糖類	四〇
-----	-----	----

第三節	二糖類	四九
-----	-----	----

第四節	多糖類	五三
-----	-----	----

第三章	脂質	五九
-----	----	----

第一節	單純脂質	五九
-----	------	----

第二節	複合脂質	七三
-----	------	----

第四章	維生素	八二
-----	-----	----

第一節	維生素甲	八四
-----	------	----

第二節	維生素乙	九四
-----	------	----

第三節	維生素丙	一〇三
-----	------	-----

第四節	維生素丁·····	一〇八
-----	-----------	-----

第五節	維生素戊·····	一一七
-----	-----------	-----

第六節	維生素過膾症·····	一二〇
-----	-------------	-----

第三編	酵素·····	一二二
-----	---------	-----

第一節	酵素之作用·····	一二三
-----	------------	-----

第二節	酵素之主要性狀·····	一二七
-----	--------------	-----

第三節	酵素之存在個所及抽出法·····	一二九
-----	------------------	-----

第四節	酵素之分類·····	一三一
-----	------------	-----

第四編	消化及吸收·····	一三七
-----	------------	-----

第一章	消化·····	一三七
-----	---------	-----

第一節	口腔內之消化·····	一三七
-----	-------------	-----

第二節 胃腔內之消化·····	一三九
-----------------	-----

第三節 小腸內之消化·····	一四七
-----------------	-----

第四節 大腸內之消化·····	一六二
-----------------	-----

附 墨齊尼可夫氏之長壽說·····	一七三
-------------------	-----

第二章 吸收·····	一七五
-------------	-----

利用率·····	一八二
----------	-----

尿糞·····	一八四
---------	-----

第五編 營養素之同化及異化·····	一八七
--------------------	-----

第一章 糖質之同化及異化·····	一八七
-------------------	-----

第二章 脂質之同化及異化·····	二〇三
-------------------	-----

第三章 蛋白質之同化與異化·····	二二三
--------------------	-----

種之特異性.....二二六

第四章 尿.....二二九

第六編 物質代謝及熱能代謝.....二四五

第一章 代謝之研究法.....二四五

第一節 攝入熱能量之測定法.....二四八

第二節 呼氣及放散熱能量之測定法.....二五三

第三節 物質及熱能之出納一覽表.....二六五

第二章 基礎代謝.....二七〇

第三章 行作時之代謝增加.....二八三

第一節 一般行作與代謝量.....二八三

第二節 食物攝取與代謝量.....二八九

第三節	外界狀況與代謝量	二九〇
第四章	飢餓時之代謝	二九二
第五章	運動時之代謝	二九四
第七編	營養素之攝取	三〇五
第一章	攝取之標準	三〇五
	(1)熱能源之攝取	三〇七
	(2)蛋白質之攝取量	三一四
第二章	食品之選擇與營養價	三二〇
第八編	無機營養素	三二九
第一章	水	三二九

第二章	無機鹽類	二二一
第一節	氯鈉鉀各鹽類	三三一
第二節	鈣鎂鹽	三三三
第三節	磷鹽	三三五
第四節	硫鹽類	三三六
第五節	鐵鹽類	三三九
第三章	無機鹽類之生理的意義	三四一
第一節	組織液之中性維持	三四一
第二節	滲透壓之調節	三四三