妇女营养保健解决方案

------营养监测系统（孕妇版）

营养专家系统（妇科版）

王士软件®

目　　录

功能概述 1

营养监测系统（孕妇版）. 1

营养专家系统（妇科版）. 4

系统打印样张. 6

系统运行要求. 8

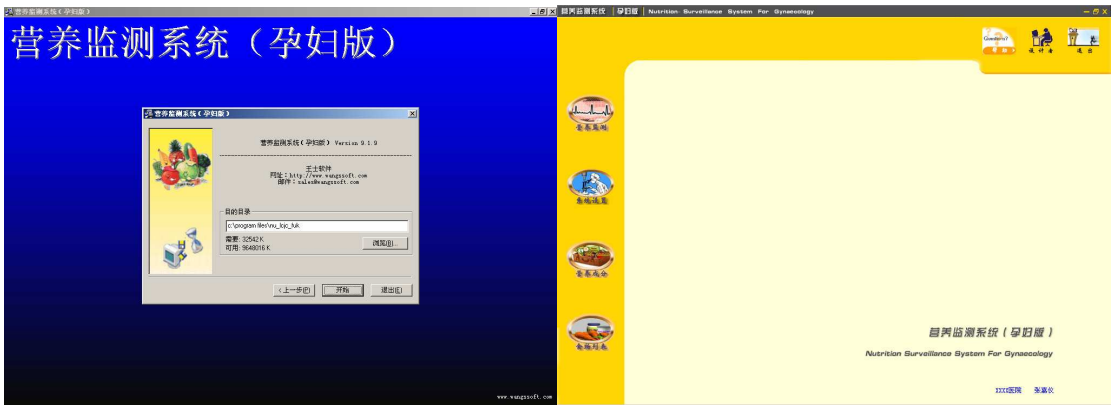
相关产品 9

关于王士软件. 10

功能概述

营养监测系统（孕妇版）

采用创新的快速监测方法，三分钟内完成一例孕产妇的营养监测。同时提供精确监测方法，为临床营养研究提供准确的资料。作为妇幼保健的专用系统，随时为准妈妈和孕产妇提供详尽周到的营养监测和营养指导。



监测结果丰富完整，不但可以对孕产妇的体重增长进行科学监控，同时可以动态分析怀孕周期内任一段孕期的营养需求，对孕妇给予科学完整的营养指导。

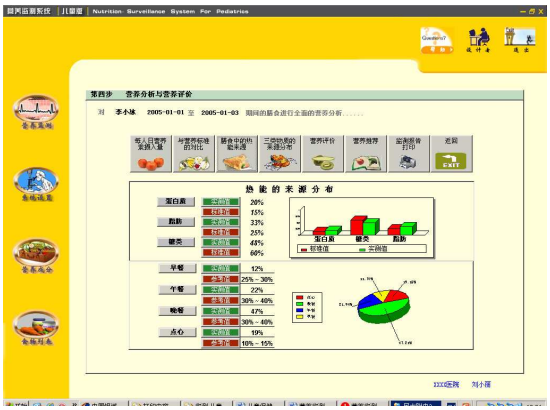
快速打印专业的监测报告单，报告单包括各种营养素（钙、铁、锌、硒等微量元素，烟酸、VC、VD、VE 等维生素，蛋白质、脂类、糖类等）的分析结果，以及孕产妇的营养需求及体重评价等。

精确分析的分析结果可以打印成册，形成一套完整的监测报告，不但可以作为孕产妇完善的营养指导，同时可作为临床资料供营养研究使用。

安全的系统管理，系统提供身份认证功能，不同用户具有不同的使用权限。

系统包括一套完整的营养数据库，不但包括各种营养素的生理功能指标、营养评价方法、食补的指南、参考摄入量标准和摄食过量标准，而且提供多达 1600 种常用食物的营养素含量、氨基酸含量和胆固醇含量数据库。

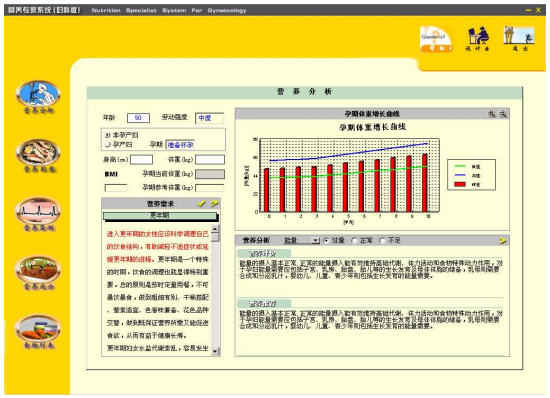
系统可以根据各地的饮食习惯，动态调整快速监测所使用的快速监测食物列表，使监测过程更加快速、准确。

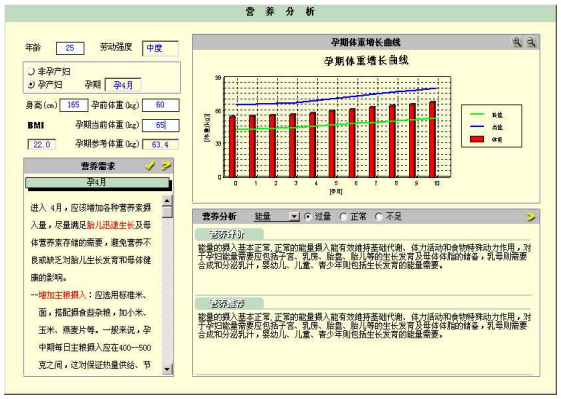


一套软件即可为医院开辟一项崭新的业务，每次监测可收费 10~50 元（视地区各异），1~3 月收回投资成本。

营养专家系统（妇科版）

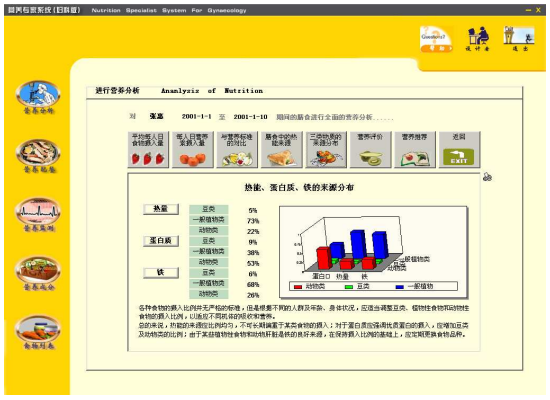
适用于各个时期的女性，包括青春期、更年期、老年期，各个年龄段的未准妈妈、准妈妈以及产后妈妈的营养分析和评价指导，可广泛应用于临床科室的临床营养分析、临床营养师的配餐管理，以及相关营养机构、医疗机构的日常工作中。





具有灵活的配餐机制，配餐工具不但能对特定个体进行一周的配餐，亦可对特定的某天进行配餐。增加食物模块提供了多种选择食物的方式，可在某类中挑选，也可对某种营养素的含量排序后再进行挑选。使用准确的智能配餐工具，对需要定期配餐的个体，通过智能配餐工具提供科学的配餐。

针对个体进行体重营养评价，分析营养与疾病的关系，对存在营养偏差的个体给予适当的营养推荐。多元化的营养监测工具可对被监测个体某周期内的膳食进行监测，分析其中的营养偏差、是否存在某种营养素的摄入不足或摄入过量、三类供能物质的摄入是否均衡，并为之提供全面的营养分析和营养推荐。



系统包含完善的营养全书，它涵盖了关于营养素所有您所希望了解的知识。包括各种营养素的各种生理功能、缺乏所导致的症状、过量摄入的毒性、各种生化指标、膳食参考摄入量、最高安全摄入量、食物分布及主要食物来源。

系统包含一套完善的营养食物列表数据库，灵活多样的查询方式使所有帮助您查询所有食物成分。包含 1600 多种常用食物的各种营养素含量列表，常用食物的各种氨基酸含量列表，常用食物的胆固醇含量列表，各种营养素的推荐摄入量标准。

系统打印样张

监测编号 2006040601

XXXX医院监测报告单

监测日期 2006-04-06

姓名	李冰冰	年龄（岁）	29	身高（cm）	162	劳动强度	轻度劳动
孕期	孕早期	孕前体重（kg）	52	孕前腹围（cm）	22	孕前血压（mmHg）	130/70
		当前体重（kg）	22	当前腹围（cm）	22	当前血压（mmHg）	130/70

BMI指数	19.8	营养评价	营养正常	孕期体重增长幅度	11.5kg — 16.0kg	当前参考体重（kg）	53.5

体重评价　体重增长过慢　产前营养不良主要影响大脑皮质的神经母细胞的发育。营养不良导致的胎儿脑组织脱氧核糖核酸的减少主要发生在大脑或前脑部位。各期营养不良对小儿神经系统发育有极大的危害，患儿表现为出生后神经系统功能缺陷和智力低下。营养不良有可能使胎儿在子宫内生长发育迟缓，主要表现在脑、骨骼等器官的发育上。

同时，为了将来哺乳的需要，乳腺也迅速发育，这些都需要充足的营养。营养不良不但暂时阻碍组织的生长发育，也可能影响以后的组织结构和功能，尽管器官或组织的外形正常，但细胞数和大小、组织的化学反应都有改变。

总之，孕期营养要保持合理、平衡状态，使体重保持理想状态。孕晚期孕妇每周体重增加不宜大于０．５公斤。如果出现超重或体重增加过多，应在医生指导下根据情况调节治疗方案，适当减少动物脂肪与碳水化合物的摄入量。

营养素名称	摄入量标准(/d)	实际摄入量(/d)	营养评价	营养素名称	摄入量标准(/d)	实际摄入量(/d)	营养评价
能量	2100.00 kcal	2449.00 kcal	正常	钙	800.00 mg	750.32 mg	正常
蛋白质	65.00 g	98.21 g	偏高	铁	20.00 mg	38.08 mg	偏高
脂肪	58.33 g	32.06 g	偏低	锌	11.50 mg	14.09 mg	偏高
维生素A	700.00 μg	899.78 μg	偏高	硒	50.00 μg	45.65 μg	正常
维生素B1	1.30 mg	1.55 mg	正常	磷	700.00 mg	1607.56 mg	偏高
维生素B2	1.20 mg	1.17 mg	正常	钾	2000.00 mg	4593.96 mg	偏高
维生素C	100.00 mg	313.03 mg	偏高	钠	2200.00 mg	2002.02 mg	正常
维生素E	10.00 mg	41.30 mg	偏高	镁	350.00 mg	611.80 mg	偏高
烟酸	13.00 mg	20.14 mg	偏高	铜	2.00 μg	11.59 μg	偏高

当前营养需求

孕妇在怀孕后，对那些会刺激内、对身体有不良影响的食物要尽量节制。孕期宜限制咸菜食品，过多的盐分会增加肾脏的负担，引起高血压、浮肿、妊娠中毒症等。如果要服营养剂，必须在医生指导下服用，以免造成不良影响。

胎儿发育早期，胚胎各器官的形成发育需要各种营养素。孕妇在食物的种类和数量方面应加以恰当搭配，组成平衡膳食。以下四类食品，可轮流选用同一类的不同食物：

１、粮谷类食物　每日最低摄入量应在２００克以上。

２、蔬菜、水果类食物　它们主要供给维生素和无机盐，如胡萝卜素、维生素Ｃ、维生素Ｂ２、钙和铁。

３、动物性食品　这些食物是最重要的优质蛋白质的来源，还可提供一定的脂肪、脂溶性维生素和无机盐。

４、乳类和乳制品　它们是营养最完全的一类食品，富含蛋白质和容易吸收的钙。孕妇每日应尽可能保证摄入乳类和乳制食品２００克。

确保无机盐、维生素的供给，无机盐和维生素对保证早期胚胎器官的形成发育有重要作用。含锌、钙、磷、铜高的食物有奶类、豆类、肉类、蛋类、花生、核桃、海带、木耳、芝麻等，富含Ｂ族维生素的食物主要来源于谷类粮食。

注：表中数据为参考值　　监测医师　刘小丽

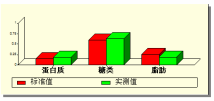
周一	**早餐**				
稻米(粳,特级)	谷类及制品	122.5	玉兰片	根茎类及制品	12.0
豆浆粉	干豆类及制品	66.9	标准粉	谷类及制品	118.9
周一	**午餐**				
方便面	谷类及制品	86.7	大白菜	嫩茎、叶、苔、花类	13.0
猪蹄	畜肉类及制品	52.6	油菜	嫩茎、叶、苔、花类	15.0
周一	**晚餐**				
花卷	谷类及制品	188.5	豆腐	干豆类及制品	348.3
辣椒(尖,青)	茄果类	11.0	鱼肉松	鱼类	33.3
周二	**早餐**				
油饼	谷类及制品	102.5	豆浆	干豆类及制品	2,170.3
周二	**午餐**				
稻米(粳,特级)	谷类及制品	122.5	豆腐	干豆类及制品	348.3
绿豆芽	鲜豆类及制品	15.0	大白菜	嫩茎、叶、苔、花类	15.0
大葱(鲜)	嫩茎、叶、苔、花类	14.0			
周二	**晚餐**				
稻米(粳,标四)	谷类及制品	118.2	小米粥	谷类及制品	889.2
甘薯片	根茎类及制品	14.0	猪肉(瘦)	畜肉类及制品	58.7
周三	**早餐**				
洋姜	根茎类及制品	13.0	烙饼(标准粉)	谷类及制品	160.4
生瓜	瓜类	15.0			
周三	**午餐**				
山药(干)	根茎类及制品	11.0	荞麦	谷类及制品	126.2
素虾(作)	干豆类及制品	49.0	奶柿子	茄果类	11.0
烧鹅	禽肉类及制品	44.2			
周三	**晚餐**				
竹笋(春笋)	根茎类及制品	12.0	烤鸭	禽肉类及制品	47.9
方便面	谷类及制品	86.7			
周四	**早餐**				
馒头(高,富强粉)	谷类及制品	196.7	荷兰豆	鲜豆类及制品	13.0
色拉油	油脂类	163.9	油茶	糕点及小吃类	12.0
周四	**午餐**				
冬瓜	瓜类	12.0	稻米(粳,标三)	谷类及制品	118.6
菜花	嫩茎、叶、苔、花类	11.0			
周四	**晚餐**				
大白菜	嫩茎、叶、苔、花类	13.0	辣椒(红小)	茄果类	13.0
稻米(早籼,标一)	谷类及制品	116.5	鸡蛋(白皮)	蛋类及制品	70.0
周五	**早餐**				
标准粉	谷类及制品	118.9	洋葱	嫩茎、叶、苔、花类	12.0
肠(红肠)	畜肉类及制品	32.3			
周五	**午餐**				
肠(南肠)	畜肉类及制品	32.3	稻米(早籼,特等)	谷类及制品	118.2

周一													
早餐	稻米(粳,特级)	3%	2%	0%	1%	1%	2%	1%	1%	1%	0%	1%	1%	2
	玉兰片	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
	豆浆粉	2%	2%	1%	2%	2%	2%	1%	2%	5%	0%	1%	3%	1
	标准粉	3%	2%	0%	1%	3%	3%	2%	3%	2%	0%	1%	2%	5
午餐	方便面	3%	2%	3%	1%	2%	1%	3%	1%	1%	8%	4%	1%	2
	大白菜	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
	猪蹄	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
	油菜	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
晚餐	花卷	3%	2%	0%	1%	0%	0%	4%	2%	2%	1%	43%	1%	0
	豆腐	2%	5%	2%	14%	4%	5%	3%	5%	4%	0%	2%	3%	2
	辣椒(尖,青)	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
	鱼肉松	1%	1%	1%	0%	1%	1%	23%	1%	1%	0%	1%	1%	2
周二														
早餐	油饼	3%	1%	4%	1%	1%	1%	4%	2%	1%	5%	1%	0%	2
	豆浆	2%	7%	2%	5%	7%	7%	1%	8%	10%	1%	4%	7%	7
午餐	绿豆芽	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
	大白菜	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
	大葱(鲜)	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
	稻米(粳,特级)	3%	2%	0%	1%	1%	2%	1%	1%	1%	0%	1%	1%	2
	豆腐	2%	5%	2%	14%	4%	5%	3%	5%	4%	0%	2%	3%	2
晚餐	稻米(粳,标四)	3%	2%	0%	0%	1%	1%	2%	2%	1%	0%	1%	1%	3
	小米粥	3%	2%	1%	2%	5%	5%	1%	3%	2%	0%	2%	7%	3
	甘薯片	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	2%	1%	0
	猪肉(瘦)	1%	2%	1%	0%	1%	2%	2%	1%	2%	0%	0%	1%	5
周三														
早餐	洋姜	0%	0%	0%	0%	1%	0%	0%	0%	1%	0%	0%	0%	0
	烙饼(标准粉)	3%	2%	1%	1%	2%	2%	4%	3%	2%	2%	1%	3%	1
	生瓜	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
午餐	山药(干)	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
	荞麦	3%	2%	0%	1%	5%	6%	1%	5%	5%	0%	2%	12%	6
	素虾(作)	2%	2%	4%	3%	2%	2%	1%	1%	1%	6%	0%	2%	0
	奶柿子	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
	烧鹅	1%	2%	1%	0%	1%	1%	0%	0%	0%	1%	0%	0%	0
晚餐	竹笋(春笋)	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
	烤鸭	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
	方便面	3%	2%	3%	1%	2%	1%	3%	1%	1%	8%	4%	1%	2
周四														
早餐	馒头(高,富强粉)	3%	2%	0%	3%	2%	1%	5%	2%	3%	3%	1%	1%	1
	荷兰豆	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
	色拉油	9%	0%	27%	1%	2%	0%	1%	0%	0%	0%	0%	0%	0
	油茶	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
午餐	冬瓜	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
	稻米(粳,标三)	3%	2%	0%	0%	1%	1%	2%	2%	1%	0%	1%	0%	6
	菜花	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
晚餐	大白菜	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
	辣椒(红小)	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
	稻米(早籼,标一)	3%	2%	0%	0%	1%	2%	1%	2%	1%	0%	1%	2%	3
	鸡蛋(白皮)	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
周五														
早餐	标准粉	3%	2%	0%	1%	3%	3%	2%	3%	2%	0%	1%	2%	5
	洋葱	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0
	肠(红肠)	1%	1%	1%	0%	1%	0%	0%	0%	0%	2%	0%	0%	0
午餐	肠(南肠)	1%	1%	1%	0%	1%	0%	0%	0%	0%	2%	0%	0%	0
	稻米(早籼,特等)	3%	2%	0%	0%	1%	2%	1%	2%	1%	0%	1%	2%	2
	毛豆(青豆)	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0

食物名称	能量(千卡)	蛋白质(克)	脂肪(克)	糖类(克)	维生素A(微克)	胡萝卜素(微克)	视黄醇当量	维生素B1(毫克)	维生素B2(毫克)	烟酸(毫克)	维生素C(毫克)
重量(克)	维生素E(毫克)	钾(毫克)	钠(毫克)	钙(毫克)	镁(毫克)	铁(毫克)	锰(毫克)	锌(毫克)	铜(毫克)	磷(毫克)	硒(微克)
月饼(唐王贡月)	71	1.33	3.06	9.63	0	16.66	2.83	0.01	0	0	0
17	1.63	19	9.46	4.83	10	0.33	0.09	0.11	0.04	17.5	1.4
粳米(早籼,标二)	115	3.16	0.33	24.86	0	0	0	0.06	0.03	1	0
33	0	57	0.26	2	26.33	0.33	0.61	0.63	0.18	64	0.6
草莓	3	0.45	0.03	0.45	0	0	0	0.01	0.05	1.33	0
17	0.06	29.83	12.16	2.83	3.5	0.21	0.01	0.1	0.06	5.5	0
洋葱	5	0.16	0.03	1.21	0	3	0.45	0	0	0.04	1.2
17	0.02	22.05	0.66	3.6	2.25	0.09	0.02	0.03	0	5.85	0.13
冰川可乐	7	0	0	1.86	0	0	0	0.03	0	0	0
17	0	0.16	1.9	0	0.66	0.01	0	0	0	0	0
冰砖	25	0.48	1.13	3.33	3.33	0	3.33	0	0	0.03	0
17	0.12	23.5	7.25	23.33	2	0.06	0	0.06	0	12	0.25
肠(火腿肠)	53	3.5	2.6	3.9	1.25	0	1.25	0.06	0.1	0.57	0
25	0.17	54.25	192.8	2.25	5.5	1.12	0.03	0.8	0.09	46.75	2.29
稻米（粳米(紫)）	55	1.56	0.41	11.38	0	0	0	0.05	0.02	1.31	0
17	0.03	42.66	1.18	2	24.5	0.26	0.28	0.63	0.01	59.33	0.53
胡萝卜泰王	21	0.01	0.03	5.33	0	450	75	0	0.1	0.16	2
17	0	5.16	12.08	1.16	0.16	0.03	0	0.01	0	0	0
黄河蜜瓜	0	0.03	0	0.07	0	16.8	2.8	0	0	0.04	1.4
17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
茴香菜	6	0.71	0.11	0.74	0	690.86	115.24	0.01	0.02	0.22	7.45
33	0.26	42.71	63.4	44.14	13.18	0.34	0.02	0.2	0.01	6.60	0.22
羊面肠	25	0.45	0.58	4.55	0	0	0	0	0	0	0
17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
冰淇淋	21	0.4	0.88	2.88	8	0	8	0	0	0.03	0
17	0.04	20.83	9.03	21	2	0.08	0	0.06	0	11.16	0.28
面包	52	1.38	0.85	9.68	0	0	0	0	0	0.01	0
17	0.27	14.66	38.4	8.16	5.16	0.33	0.06	0.12	0.04	17.83	0.52
茶叶(珠茶)	50	4.78	0.28	7.28	0	0	0	0	0.03	1.1	7.33
17	2.78	123.16	2.21	33.83	33.66	6.73	10.56	0.52	0.23	58.66	0.93
卤猪杂	31	4.09	0.8	1.83	0	0	0	0	0.01	0.36	0
17	0	20.16	146.9	2.33	2	0.5	0	0.36	0.02	23.66	0.85
面条(标准粉)	46	1.41	0.26	9.66	0	0	0	0.05	0.01	0.51	0
17	0.07	26.83	0.56	2.16	10.16	0.43	0.22	0.17	0	23.66	0.06
韭黄	3	0.33	0.02	0.39	0	38.13	6.3	0	0	0.1	2.2
17	0.04	28.16	1.01	3.66	1.76	0.24	0.06	0.04	0.01	7.04	0.11
冰棍	7	0.13	0.03	1.75	0	0	0	0	0	0.03	0
17	0.01	0	3.4	5.16	0	0.15	0.01	0	0	2.16	0.04
黄豆粉	69	5.46	3.05	5.08	0	63.33	10.5	0.05	0.03	0.41	0
17	5.61	315	0.6	34.5	21.5	1.35	0.33	0.64	0.23	65.83	0.41
酱油	0	0.04	0	0.08	0	0	0	0	0	0.01	0
1	0	2.8	47.97	0.55	1.3	0.07	0	0	0	1.7	0.01
海带(鲜)	2	0.2	0.01	0.26	0	0	0	0	0.02	0.21	0
17	0.3	41	1.43	7.66	4.16	0.15	0.01	0.02	0	3.66	1.59
海带(干)	2	0.18	0.01	0.35	0	51.66	8.66	0	0.01	0.15	0
17	0.01	37	17.93	40.16	10.16	0.55	0.24	0.11	0	4.83	0.81

热 能 的 来 源 分 布

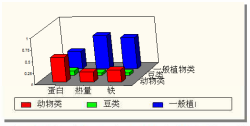
蛋白质	实测值	19%
	标准值	15%
脂肪	实测值	19%
	标准值	25%
糖类	实测值	63%
	标准值	60%



膳食蛋白质、脂肪、糖类三者都是提供热能的营养素，但以蛋白质提供热能极不经济，还会增加肝、肾的负担。
膳食的热能来源主要是脂肪和糖类，但考虑到摄入过量脂肪会因氧化不全产生过量的酮体，不可能大量摄入，
故膳食中糖类供热所占比例应大于其他两种营养素。
通过图表可以非常清楚地看出哪类物质的摄入不足或过量，然后通过查阅“每人日各种营养素的摄入情况列表”
分析是何种食物的摄入出现问题。

热能、蛋白质、铁的来源分布

热量	豆类	5%
	一般植物类	73%
	动物类	22%
蛋白质	豆类	9%
	一般植物类	38%
	动物类	53%
铁	豆类	6%
	一般植物类	68%
	动物类	26%



各种食物的摄入比例并无严格的标准，但是根据不同的人群及年龄、身体状况，应适当调整豆类、植物性食物和动物性
食物的摄入比例，以适应不同机体的吸收和营养。
总的来说，热能的来源应比例均匀，不可长期偏重于某类食物的摄入；对于蛋白质应强调优质蛋白的摄入，应增加豆类
及动物类的比例；由于某些植物性食物和动物肝脏是铁的良好来源，在保持摄入比例的基础上，应定期更换食物品种。

各种营养素的推荐摄入量标准（DRIs）体重(kg)热能(kcal)蛋白质、碳水化合物、脂肪(g)视黄醇当量、硒(ug)其它(mg)

能量	2100.00	铁	20.00	维生素B1	1.30	钾	2000.00
蛋白质	65.00	锌	11.50	维生素B2	1.20	钠	2200.00
脂肪	58.33	硒	50.00	烟酸	13.00	铁	350.00
碳水化合物	328.76	视黄醇当量	700.00	维生素C	100.00	铜	2.00
钙	800.00	维生素E	10.00	磷	700.00		

各种营养素的实际摄入量 体重(kg)热能(kcal)蛋白质、碳水化合物、脂肪(g)视黄醇当量、硒(ug)其它(mg)

能量	1336.00	铁	27.60	维生素B1	0.46	钾	2022.14
蛋白质	62.05	锌	10.22	维生素B2	1.06	钠	861.05
脂肪	28.21	硒	57.34	烟酸	15.68	铁	315.71
碳水化合物	208.48	视黄醇当量	621.35	维生素C	134.51	铜	1.95
钙	612.96	维生素E	16.73	磷	789.84		

（红色：过量 绿色：不足）

系统运行要求

硬件： 电脑 、 彩色喷墨打印机

软件： windows2000 以上操作系统

营养监测系统（孕妇版）

营养专家系统（妇科版）

相关产品

营养监测系统（儿童版）

营养专家系统（通用版）

营养专家系统（儿科版）

膳食分析与营养评价系统（营养师版）

智能营养配餐系统

幼儿园营养保健系统

营养咨询系统

食品安全咨询系统

学校食品安全监测系统

关于王士软件

王士营养软件研究中心是一家专业的营养监测软件研究机构，多年来一致致力于营养监测、营养咨询、食品安全系统的研究和营养监测等营养软件系统的开发。王士营养软件研究中心聚集了大学的高级人才，拥有一支高素质团队，技术力量雄厚。下设行政部、市场部、企划部、研发部、测试部、技术支持部。

目前的主要产品有：营养监测系统、营养专家系统、膳食分析与营养评价系统、智能营养配餐系统、营养咨询系统、食品安全监测系统等，并且均已获得河南省首批软件产品的认证。本中心的软件产品使用范围涵盖妇幼保健、临床营养、营养师培训、家庭营养评价、酒店膳食管理、学校食品安全监测等领域，营养监测系统依然是我公司的拳头产品，目前在国内尚未有能与之竞争的产品。

地址： 郑州市中原东路 78 号

邮编： 450052

电话： 0371-65522939　13838266699（咨询热线）

传真： 0371-65522939

官方网址： http://www.wangssoft.com

购买指南： http://www.wangssoft.com/buyat.html

官方电邮： sales@wangssoft.com

© 版权所有 2005-2011 王士营养软件研究中心

作为专业的营养软件制造商，王士软件依托营养监测研究中心雄厚的科研力量，为医院和个人提供了一系列专业的营养软件， 功能涵盖营养测算、营养监测、营养咨询等。

王士软件
Wang's software
http://www.wangssoft.com
E_mail:support@wangssoft.com