

·膳食分析与营养评价系统(营养师版) 智能营养配餐系统

### 目 录

功能概述	1
膳食分析与营养评价系统(营养师版)	2
智能营养配餐系统	5
系统打印样张	8
系统运行要求	10
相关产品	11
关于王十软件	12

## 功能概述

#### 膳食分析与营养评价系统(营养师专用版)、智能营养配餐系统可以

作为各级健康体检中心的专业 工作软件,通过营养测算和营养 分析,准确评价被体检者的膳食 情况,为被体检者构建均衡的营 养结构,工作流程清晰明了。

全面适用于公共营养、临床营养、营养管理、社区营养等。





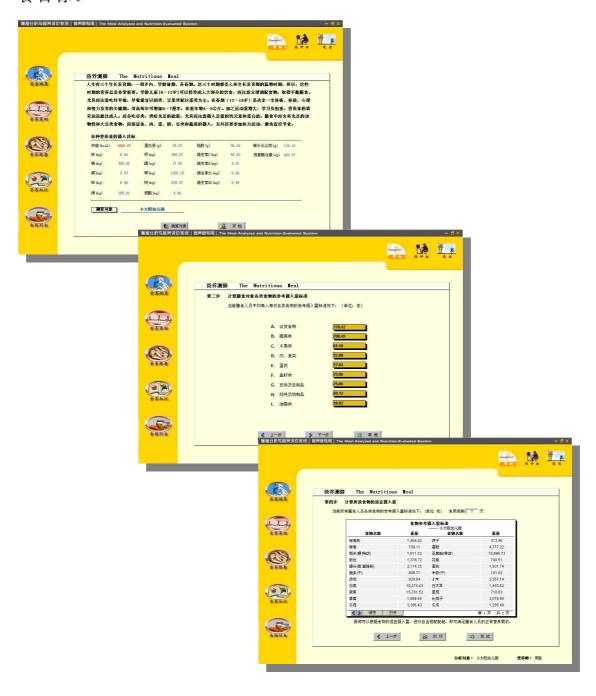
不但是健康体检中心的标准 软件,同时也是**营养中心、健** 身中心、大学相关院系、社区 医院、幼儿园、学校食堂、营 养培训机构、食品企业、健康 管理机构等行业所使用的标 准软件。

### 膳食分析与营养评价系统

营养师专用版

### 营养测算

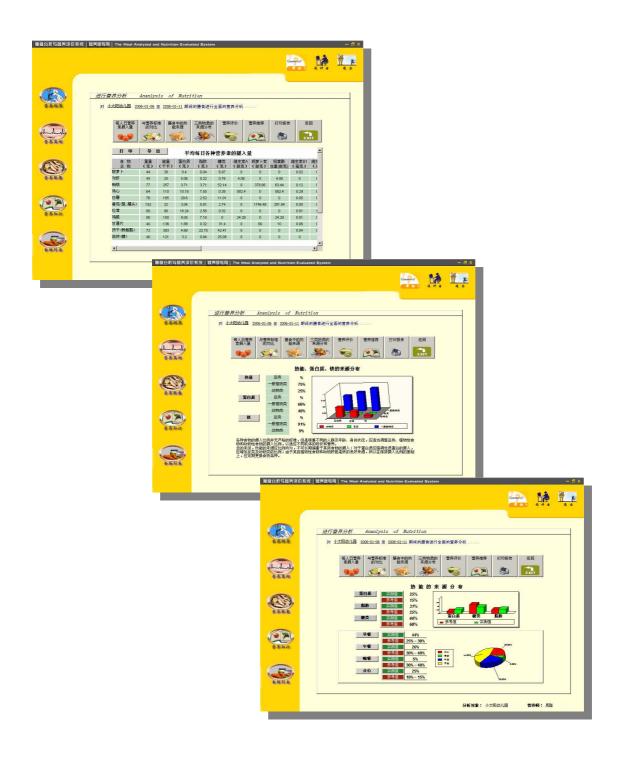
根据系统自动计算得到的个体或群体膳食对象的营养标准,测算个体或群体膳食对象的膳食结构的既定周期的适宜摄入量,确定合理的膳食目标。



第2页

#### 营养监测

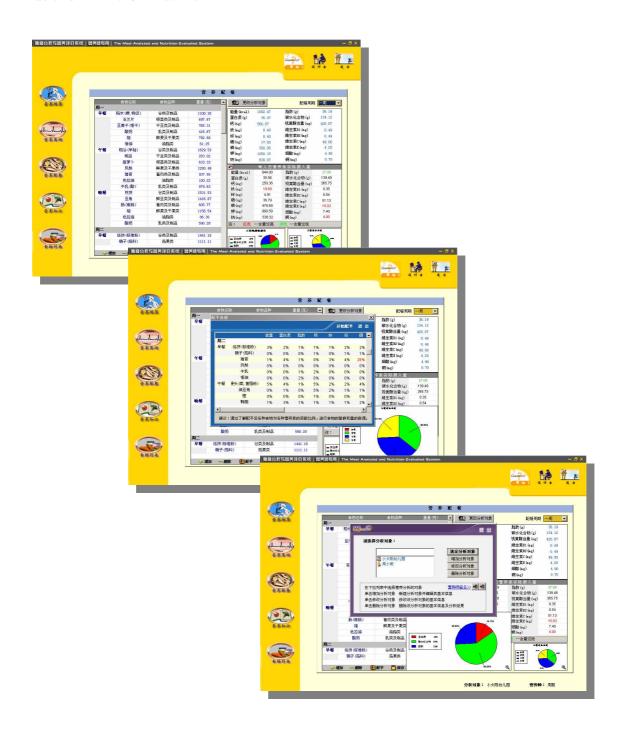
**全面的营养监测工具** 营养师利用营养监测工具可为分析对象进行 定期的营养监测,分析周期内的膳食结构和营养状况,及时发现营养 偏差,给予科学的营养指导。



第3页

#### 营养配餐

**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。食物摄入量的计算采用智能化方式,无需自行设定,完全由系统根据配餐者的摄入量标准自动计算生成,也可辅以少量的手工微调。

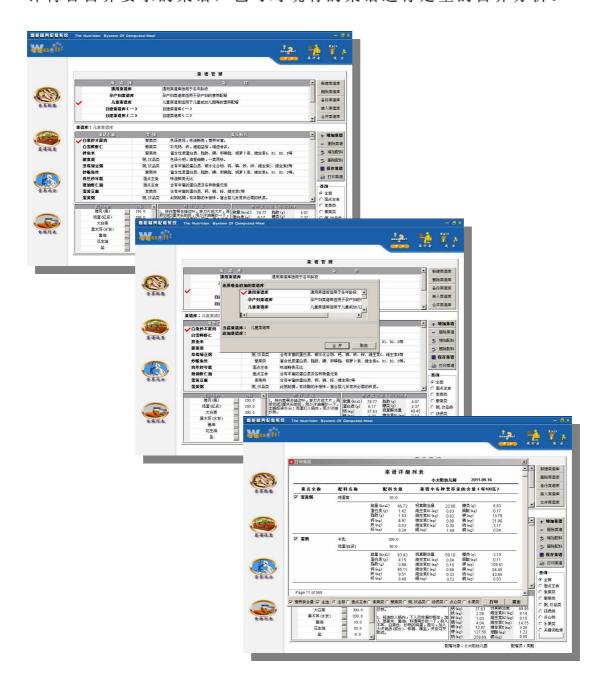


第4页

#### 智能营养配餐系统

#### 菜谱设计

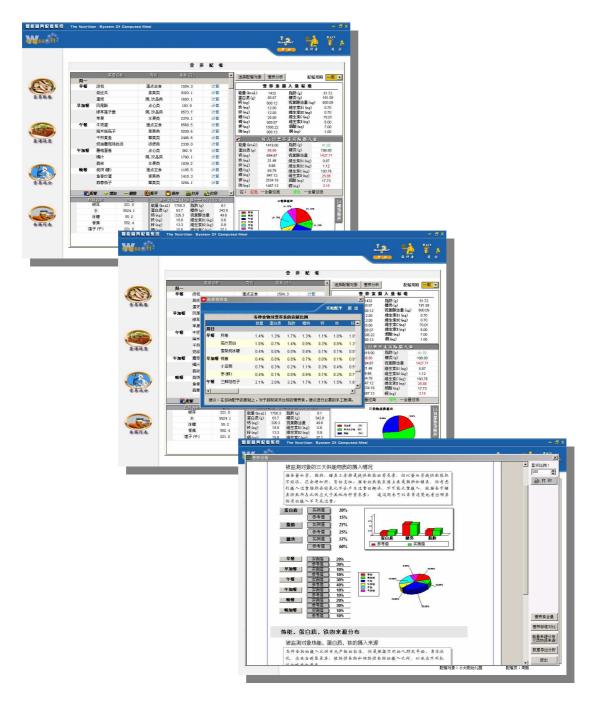
**支持多菜谱库即时分析** 系统采用完全开放的食谱库结构,默认内置有通用菜谱库、孕妇菜谱库、儿童菜谱库,支持自建多套菜谱库,数量不限。可以即时分析菜谱的营养素含量,调整配料含量,按需设计符合营养要求的菜谱,也可对现有的菜谱进行定量的营养分析。



第5页

#### 智能配餐

**灵活的配餐机制** 不但能进行一周的配餐,亦可对特定的某天进行配餐。食物摄入量的计算采用智能化方式,无需自行设定,完全由系统根据配餐者的摄入量标准自动计算生成,配平过程快速准确,并且提供完整的配平结果及各种营养素的贡献比例。系统具有全面的食谱输出功能,包括 18 种营养素的确切含量以及各种菜谱的贡献比例。



第6页

#### 营养资讯

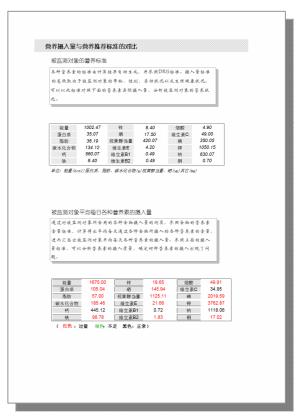
丰富的食物列表 系统包含完善的营养食物列表数据库,灵活多样的查询方式。包含几千种常用食物的各种营养素含量列表,常用食物的氨基酸、胆固醇含量列表。包括各种营养素的生理功能、缺乏所致症状、过量摄入的毒性、各种生化指标、膳食参考摄入量、最高安全摄入量、食物分布及主要食物来源。

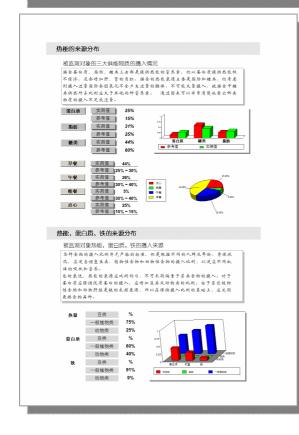


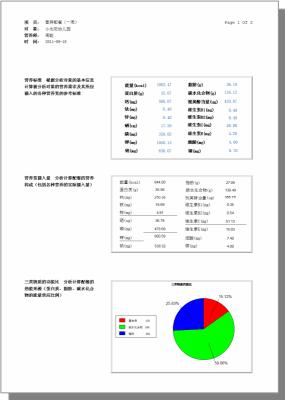
第7页

# 系统打印样张

83 10. 30 6.7 46 19. 10 12. 70 1.6 20 23.	7 1.06 26 3.73 71 0.12	108.81 48.24 134.18 89.54	0.58 0.00 3.11	0.00	0.00	34.68 20.10	1.30	1.55	3.60 6.53
30 6.7 46 19. 10 12. 70 1.6 20 23.	7 1.06 26 3.73 71 0.12	48.24 134.18	0.00	0.00	0.00	20.10			
46 19. 10 12. 70 1.6 20 23.	26 3.73 71 0.12	134.18					0.42	0.00	6.53
10 12. 70 1.6 20 23.	71 0.12		3.11						
70 1.6 20 23.		89.54		0.00	0.00	180.15	5.28	1.24	22.36
20 23.	2 0.02		0.23	0.00	0.00	9.24	11.09	1.73	8.99
		15.84	0.02	0.00	0.00	0.00	0.28	0.46	0.70
	43 3.14	149.58	4.39	0.00	0.00	64.85	7.32	3.43	11.21
308 32.	88 11.32	268.50	5.84	62.10	0.00	149.78	18.63	6.83	17.32
						凝土	蛋白质( 脂肪(		7.21 96
									9.28
150 121	54 27.01	80.28	6.00	0.00	0.00	2310.75	36.76	13.20	0.15
8 1.1	4 0.45	0.00	0.70	9.54	0.00	6.36	0.32	0.15	0.09
72 6.3	5 1.15	133.35	9.24	721.60	150.09	132.78			2.77
							蛋白质( 脂肪(	小計) 6.3 小計) 1.1	5 5
						- BR 7	(化合物 (	小計) 133	3.35
82 52	17 6.02	36.12	34 11	9771 69	642 08	1324 30	581.89	17.06	19.46
		19.02	13.08	3328.91	332.89	1070.01	22.59	6.06	13.91
						碳水	蛋白质( 脂肪(	小計) 70. 小計) 9.5	00 9
16 0.5	9 0.30	2.81	1.04	19.25	26.65	28.13	0.30	0.10	0.33
		3.98	0.83	24.90	14.94	39.84	0.83	0.30	0.63
							能量( 蛋白质( 脂肪(	小計〉41 小計〉1.9 小計〉0.6	2
	350 121. 8 1.1 772 6.3 82 52. 78 17.	250 121.54 27.01 6 1.14 0.45 72 6.35 1.15 82 52.17 6.02 78 17.83 3.57	260 121.54 27.01 80.28 8 1.14 0.45 0.00 772 6.35 1.15 133.35 82 52.17 6.02 36.12 78 17.83 3.57 19.02	272 6.35 1.15 133.35 9.24  82 52.17 6.02 36.12 34.11  78 17.83 3.57 19.02 13.08	260 121.54 27.01 80.28 6.00 0.00 8 1.14 0.45 0.00 0.70 9.54 721.60 0.00 0.70 9.54 721.60 0.00 0.70 9.54 721.60 0.00 0.70 9.54 721.60 9.55 9.55 9.55 9.55 9.55 9.55 9.55 9.5	200 121.54 27.01 80.28 6.00 0.00 0.00 0.00 8 1.14 0.45 0.00 0.70 9.54 0.00 0.00 0.00 0.00 0.00 0.00 0.00 0	27 32.69 14.93 15.94 16.1 0.00 0.00 661.84 260 121.54 27.01 80.28 6.00 0.00 0.00 2310.75 8 1.14 0.45 0.00 0.70 9.54 0.00 6.38	「現在人の会社 (大学)	250 121.54 27.01 80.28 6.00 0.00 0.00 2310.75 36.76 13.20 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1







	菜谱	名称	类别		重量(克)	
早餐	热干	面	面点主食		151. 3	
	能量(kcal) 蛋白质(g) 脂肪(g) 钙(mg) 铁(mg)	6. 4 3. 6 101. 4	视黄醇当量 维生素B1 (mg) 维生素B2 (mg) 维生素C (mg)	0. 0 0. 0	糖类(g) 烟酸(mg) 钾(mg) 磷(mg)	43. 1 0. 0 69. 6 87. 8
	採(mg) 锌(mg)	4. 2 0. 0	维生素E(mg) 硒(ug)	钠(mg) 铜(mg)	250. 9 0. 4	
			热干面		151. 3	
早餐	葡萄干	土豆泥	素菜类		135. 2	
	能量(kcal) 蛋白质(g) 脂肪(g) 钙(mg) 铁(mg) 锌(mg)		视黄醇当量 维生素B1(mg) 维生素B2(mg) 维生素C(mg) 维生素E(mg) 硒(ug)	0.0	糖类(g) 烟酸(mg) 钾(mg) 磷(mg) 钠(mg) 铜(mg)	36. 7 1. 1 534. 6 57. 8 6. 2 0. 2
			蜂蜜	11.0	6.6	0.2
			土豆 葡萄干		110. 8 17. 7	
早餐	小豆	三粥	粥, 饮品类		113. 1	
	能量(kcal) 蛋白质(g) 脂肪(g) 钙(mg) 铁(mg) 锌(mg)	69. 0 1. 4 0. 5 14. 7 0. 7 0. 4	视黄醇当量 维生素B1(mg) 维生素B2(mg) 维生素C(mg) 维生素E(mg) 硒(ug)	0.0	糖类(g) 烟酸(mg) 钾(mg) 磷(mg) 钠(mg) 铜(mg)	14. 8 0. 0 50. 9 15. 8 70. 5 0. 0
			小豆粥		113. 1	

		菜	谱	表		
	菜谱	名称	类别		重量(克)	
早加餐	江米	<b></b>	点心类		13. 8	
	能量(kcal)	60.4	视黄醇当量	0.0	糖类(g)	10.7
	蛋白质(g)	0.8	维生素B1(mg	0.0	烟酸(mg)	0.3
	脂肪(g)	1.6	维生素B2(mg	0.0	钾(mg)	9.4
	钙(mg)	4.5	维生素C(mg)	0.0	磷 (mg)	7.7
	铁(mg)	0.3	维生素E(mg)	2.0	钠(mg)	6.4
	锌(mg)	0.1	硒 (ug)	0.9	铜(mg)	0.0
			江米条		13.8	
早加餐	豆腐	花	粥, 饮品类	į	27. 2	
	能量(kcal)	109. 2	视黄醇当量	11.4	糖类(g)	23.0
	蛋白质(g)	2.7	维生素B1(mg	0.0	烟酸(mg)	0.1
	脂肪(g)	0.7	维生素B2(mg	0.0	钾(mg)	92.3
	钙(mg)	47.7	维生素C(mg)	0.0	磷 (mg)	25.9
	铁(mg)	0.9	维生素E(mg)	1.4	钠(mg)	0.0
	锌(mg)	0.2	硒(ug)	0.5	铜(mg)	0.1
_			豆腐花		27. 2	
早加餐	柠	檬	水果类		261.4	
	能量(kcal)	60. 4	视黄醇当量	0.0	糖类(g)	8. 4
	蛋白质(g)	1.9	维生素B1(mg	0.1	烟酸(mg)	1.0
	脂肪(g)	2.1	维生素B2(mg	0.0	钾 (mg)	360. 8
	钙(mg)	174.2	维生素C(mg)	37. 9	磷(mg)	37.9
	铁(mg)	1.4	维生素E(mg)	2.0	钠(mg)	1.9
	锌(mg)	1.1	硒(ug)	0.9	铜(mg)	0.2
-			柠檬		261. 4	
午餐	三鲜铅	6包子	面点主食		135. 4	
	能量(kcal)	345. 0	视黄醇当量	28. 3	糖类(g)	37. 6
	蛋白质(g)		维生素B1(mg	0.2	烟酸(mg)	3.0
	脂肪(g)	14.8	维生素B2(mg		钾(mg)	234. 7
	钙(mg)	88. 3	维生素C(mg)		磷 (mg)	202. 2
	铁(mg)	3. 5	维生素E(mg)		钠 (mg)	688. 9
	锌(mg)	1.7	硒 (ug)	17. 1	铜(mg)	0. 4
-			酱油		1. 2	
			海米		12. 2	
			<b>B</b> A	_		

						食谱	对各种	中营养	素的	贡献と	比例						
能量	蛋白质	脂肪	糖类	绑	佚	锌	晒	辞	铒	够	铜	VB1	VB2	VC	VE	烟酸	视黄目
早餐	热干预	TĪ															
10.0%	6.8%	6.6%	12.0%	15.5%	14.5%	0.0%	13.4%	6.8%	2.1%	16.5%	15.9%	0.0%	0.0%	0.0%	2.2%	0.0%	0.0%
	他的	F土豆泥															
7.0%	2.7%	0.7%	10.2%	2.7%	8.7%	2.8%	1.9%	4.5%	15.8%	0.4%	7.8%	7.4%	4.0%	19.4%	1.8%	4.5%	1.1%
	小豆剪	ķ															
3.0%	1.5%	0.8%	4.1%	2.2%	2.3%	2.5%	0.8%	1.2%	1.5%	4.6%	1.2%	0.0%	0.0%	0.0%	1.1%	0.0%	0.09
	江米4																
2.6%	0.8%		3.0%	0.7%	1.2%	0.8%	1.3%	0.6%	0.3%	0.4%	0.9%	1.7%	0.4%	0.0%	10.0%	1.3%	0.0%
	豆腐花																
4.7%	2.9%	1.3%	6.4%	7.3%	3.1%	1.4%	0.7%	2.0%	2.7%	0.0%	2.8%	0.4%	0.8%	0.0%	6.9%	0.4%	2.59
0.00	柠檬	0.00/	0.404	00.00		7.50	4.00	0.00	40.70/	0.407	0.50	F 001	0.001	05.00	40.00		
	2.0%	3.8%	2.4%	26.6%	4.8%	7.5%	1.3%	2.9%	10.7%	0.1%	8.5%	5.3%	2.0%	25.3%	10.0%	4.1%	0.09
午餐	三鮮(		10.5%	13 500	12.194	11 70×	25.494	15 704	7.094	45 OM	16.0%	11 10×	10.7%	1 79	5.494	11 RM	6 10
10.0%			10.5%	13.3%	12.170	11.730	20.4%	10.776	7.0%	40.270	10.2%	11.130	10.730	1.770	3.470	11.0%	0.17
5 204	2.7%	タト丸子 2004	8 494	1 994	4 794	3.5%	1.004	2.5%	1 694	7 894	2 994	4 196	1.5%	0.0%	8 094	1 994	0.00
3.270	木須8		0.470	1.0%	4.7 70	3.5 %	1.070	3.370	1.070	7.070	3.070	4.170	1.570	0.070	0.076	1.070	0.07
5.3%	16.3%		0.7%	3.6%	11 2%	14.9%	12.3%	12.0%	7 4%	7 3%	3.7%	25.4%	12 7%	1.9%	9.5%	13.7%	12.8
0.010	珍珠年		0.1.10	0.0.0			12.0.0	12.070		11000	0.1.70	201110			0.0.0	10.1.10	
4.5%	12.3%		1.0%	2.1%	3.6%	4.2%	11.8%	11.9%	7.9%	3.7%	2.0%	3.8%	13.6%	0.0%	3.7%	18.5%	11.4
午加餐	蘑菇鱼	16世															
2.6%	2.8%	7.0%	1.1%	0.7%	1.6%	1.8%	2.5%	2.0%	0.9%	5.6%	0.8%	2.5%	3.4%	0.0%	5.7%	2.8%	6.89
	雪梨炸	·沙雅															
4.8%	0.1%	0.1%	7.6%	1.2%	1.5%	0.4%	0.1%	0.2%	1.2%	0.1%	2.3%	0.0%	0.0%	1.3%	0.3%	0.5%	0.09
	桓子																
2.6%	1.1%	0.5%	3.8%	3.9%	1.8%	1.2%	0.6%	2.2%	6.1%	0.1%	1.3%	4.7%	5.1%	28.2%	3.6%	1.5%	7.59
晚餐	紫米红	Ŕ															
10.0%	5.5%	1.9%	14.0%	1.5%	9.2%	8.8%	2.7%	8.8%	4.8%	0.2%	7.1%	13.3%	7.5%	0.1%	4.2%	9.9%	0.09
	烧丝厂	ű															
3.5%	3.2%	7.2%	2.3%	4.7%	3.5%	4.8%	4.4%	6.5%	7.4%	1.8%	6.5%	2.0%	11.8%	7.3%	6.6%	6.6%	6.89
	锅餅																
3.5%	11.5%	3.7%	1.3%	2.0%	6.2%	12.4%	9.5%	7.8%	4.9%	2.6%	3.3%	3.1%	9.6%	1.1%	2.5%	12.0%	12.5
	肉丝页																
3.0%	8.0%	7.1%	0.3%	3.5%	5.3%	7.3%	7.7%	6.3%	3.6%	2.6%	1.9%	11.0%	8.9%	2.7%	4.8%	6.0%	21.1
	蛋糕																
2.6%	0.7%	5.9%	2.0%	0.5%	0.7%	0.5%	0.9%	0.6%	0.2%	0.1%	0.6%	0.8%	0.7%	0.0%	0.7%	0.4%	0.89
																9	小雨

蛋白质(g) 93.28 糖类(g) 358. 钙(mg) 654.05 视黄醇当量 465. 铁(mg) 29.15 维生素B1(mg) 1.4 锌(mg) 14.95 维生素B2(mg) 1.0 硒(ug) 67.33 维生素C(mg) 150. 磷(mg) 1291.93 维生素E(mg) 19.3 钾(mg) 3375.48 烟酸(mg) 25. 钠(mg) 1524.41 铜(mg) 2.7	79
铁 (mg)       29.15       维生素B1 (mg)       1.4         锌 (mg)       14.95       维生素B2 (mg)       1.0         硒 (ug)       67.33       维生素C (mg)       150         磷 (mg)       1291.93       维生素E (mg)       19         钾 (mg)       3375.48       烟酸 (mg)       25	65
锌 (mg)       14.95       维生素B2 (mg)       1.0         硒 (ug)       67.33       维生素C (mg)       150.         磷 (mg)       1291.93       维生素E (mg)       19.         钾 (mg)       3375.48       烟酸 (mg)       25.	33
硒(ug) 67.33 维生素C(mg) 150. 磷(mg) 1291.93 维生素E(mg) 19. 钾(mg) 3375.48 烟酸(mg) 25.	47
磷 (mg)     1291.93     维生素E (mg)     19.       钾 (mg)     3375.48     烟酸 (mg)     25.	02
钾 (mg) 3375.48 烟酸 (mg) 25.	. 26
	63
钠 (mg) 1524.41 铜 (mg) 2.7	58
	77
	77

# 系统运行要求

硬件: 电脑 、 彩色喷墨打印机(选配)

软件: windows2000 以上操作系统

膳食分析与营养评价系统 (营养师版)



智能营养配餐系统



注:根据业务需要,可以另行选配营养专家系统等其他软件。

## 相关产品

营养监测系统(孕妇版) 营养监测系统(儿童版) 营养专家系统(通用版) 营养专家系统(妇科版) 营养专家系统(儿科版)

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。

#### 健康体检解决方案

王士软件

Wang's software

http://www.wangssoft.com E\_mail:support@wangssoft.com