認識食品營養標不表

陳秋錦護理師

曾 養 標 示 毎 100 公克		
	(或每 100 毫升)	
熱量	大卡	
蛋白質	公克	
脂肪	公克	
飽和脂肪	公克	
反式脂肪	公克	
碳水化合物	公克	
納	毫克	
宣稱之營養素含量		
其他營養素含量		

市售包裝食品對熱量、蛋白質、 脂肪(飽和脂肪、反式脂肪)、碳水 化合物及鈉成分有強制營養標示規 定。選購時除檢視有效日期外,應 比較「營養標示表」為自己的飲食 健康把關。

青少年每天所需營養成分(※表示營養成分愈低對健康愈好)

營養成分	男生	女生	作用
熱量	1900 + 200×(年齡 - 10)	1900 + 100×(年齡 - 10)	器官及活動所需能量
(卡)	攝取 > 消耗→ ¹ 熱量 = 碳水化合物×4+蛋白質×4+脂肪×9		
蛋白質	1/公斤	0.8/公斤	生長發育與修補細胞
(克)			過多會轉成脂肪
※脂肪	<總熱量的 30%		保護內臟與促進脂溶性
(克)			營養素吸收
			過多會肥胖
※飽和脂肪	< 18		膽固醇的主要成分
(克)			過多會膽固醇升高
※反式脂肪	<總熱量的1%		增加壞膽固醇
(克)			過多會血脂沉積
碳水化合物	總熱量的 45~65%,不可少於 130		神經能量與維持血糖
(克)			過多會轉成脂肪
※鈉	< 2400		體液平衡與神經傳導
(毫克)			過多會血壓高與鈣流失