

### 認清食物參考量

我們如何善用這些營養標籤呢？陳勁芝教路，首先要看標籤上的「食物參考量」(reference amount of food)，才能計算出吃了多少熱量及營養素落肚。

「標籤多以每100克作為單位列出所含營養素，但消費者大多沒有100克到底是多少的概念，所以大家應看清楚這一包的總重量，從而掌握100克大約等於多少。例如某包餅乾淨重500克，100克即是1/5包。

「第二類是以『每食用份量』(serving size)作計算標準，例如某包薯片以每食用份量30克列出營養素，而這包薯片含兩份食物份量，你便知道吃半包便相等於攝取了每食用份量中列出的熱量及營養素。」

Calbee BBQ FLAVOURED Potato Chips		
Nutrition Information 營養資料		
Servings Per Package / 每包裝所含食用份量數目: 2		
Serving Size / 食用份量: 30g / 克		
	Per 100g / 每100克	Per Serving / 每食用份量
Energy / 能量	548 kcal / 千卡	1096 kcal / 千卡
Protein / 蛋白質	5.9g / 克	11.8g / 克

▲ 每包含兩份食用份量，所以將上述數字乘2，便得出吃一包的營養攝取量。

### 比較同類食物的營養資料

當你揀選包裝食物時，最簡便是以每100克的營養資料作比較，便容易分辨當中孰優孰劣。

「當兩種或多種同類食物同樣列出100克的營養資料，由於是同一單位，便簡易的看出哪一種較高熱量，哪一種脂肪含量較高、鈉質含量較高。作為注重健康的消費者，當然會選較低卡及較低脂的一包。」

陳勁芝亦建議，可以平時食用量作比較，例如一包中薯片，或一包小包裝餅乾。

Nutrition Information 營養資料	
Per 100g / 每100克	
Energy / 能量	527kcal / 千卡 (2205kJ / 千焦)
Protein / 蛋白質	7.4g / 克
Total fat / 總脂肪	31.0g / 克
- Saturated fat / 飽和脂肪	12.0g / 克
- Trans fat / 反式脂肪	0.0g / 克
Cholesterol / 膽固醇	28mg / 毫克

Nutrition Information 營養資料	
Per 100g / 每100克	
Energy / 能量	514 kcal / 千卡
Protein / 蛋白質	1.8g / 克
Total Fat / 總脂肪	28.9g / 克
- Saturated fat / 飽和脂肪	2.1g / 克
- Trans fat / 反式脂肪	0g / 克

▲ 大家都是以每100克列出營養數值，輕易分出高下。

### 一眼關七心算計數

如果食物參考量不同，又沒列明每100克的營養數值，那麼消費者豈非難以判斷孰優孰劣？

陳勁芝教路，當你熟習後，便可一併閱讀食物參考量及營養數值，再用心算甚或手機上的計算功能，計出準確的營養數值。

她舉例，A餅乾的食用份量(每包)為16.7克，B餅乾為12克，要比較兩者的營養資料，可將A餅乾的數值乘以3/4，便能大約計出與B餅乾同等重量的營養數值。

或以更簡易的方法，以「每包」作比較，反正食用時都是以一包計，如A餅每小包含57卡路里，B餅含70卡路里，即吃一包A比B攝取較少卡路里。

Nutrition Facts	
Serving Size: 16.7g	
Servings Per Container: About 12	
Amount Per Serving	
Calories: 70	Calories from Fat: 15
% Daily Value*	
Total Fat: 2g	3%
Saturated Fat: 0g	0%
Trans Fat: 0g	0%
Cholesterol: 0mg	0%
Sodium: 110mg	5%

Nutrition Facts 營養成份	
Servings Per Container / 每包裝所含食用份量數目: 14	
Serving size / 食用份量: Per 12g / 每12克	
% Daily Value / 每日百分比	
Energy / 能量	57 Kcal (240 kJ) / 千卡(千焦)
Protein / 蛋白質	1.0g / 克 1.6%
	2.0g / 克 3.4%
	0.8g / 克 4.0%
	0g / 克
	0mg / 毫克 0%
	8.8g / 克 2.9%
	1.8g / 克
	0.8g / 克 3.0%
	11mg / 毫克 0.5%
	0μg / 微克 0%

# 營養標籤

## 睇真啲

美國註冊營養師 陳勁芝



食物營養標籤法經過兩年寬限期後，於七月一日正式生效，從此我們在超市、百貨店或小士多購買預先包裝的食物，都清楚列明熱量及七項營養素，不再矇查查吃了幾多脂肪、幾多糖分進肚都不知。

但這些營養內容究竟代表甚麼，應該如何閱讀，如何從中選擇適合自己需要的食物，營養師將連續兩期教大家睇真啲！

撰文：陳旭英 攝影：張文智 設計：霍明志

### 「1+7」係乜？

當很多歐美國家都有食物營養標籤法時，香港的營養標籤法及聲稱的規例於二〇〇八年五月才獲立法會通過，正式生效日期是今年七月一日。今後大家買到的預先包裝食物，都清楚列明法例規定的「1+7」規定。

- 1是熱量；
- 7即7種營養素，分別是：

蛋白質 (protein)、總脂肪 (total fat)、飽和脂肪 (saturated fat)、反式脂肪 (trans fat)、碳水化合物 (carbohydrates)、糖 (sugar)、鈉 (sodium)。

而一些營養聲稱如「低鈉」、「低脂」、「高鈣」亦不再是任佢講，而是要遵照法例定下的要求。

陳勁芝說，雖然必須列明的營養素，不包括膽固醇、纖維素、單元不飽和脂肪酸、多元不飽和脂肪酸這類影響心血管健康的營養素，不夠完美，但我們學懂閱讀標籤，善用標籤上資料，仍然可以選取適合自己的健康食物。

Nutrition Information 營養資料	
Servings Per Package / 每包裝所含食用份量數目: 2	
Serving Size / 食用份量: 45g / 克	
Per Serving / 每食用份量	
Energy / 能量	161 kcal / 千卡
Protein / 蛋白質	6.8g / 克
Total fat / 總脂肪	2.0g / 克
• Saturated fat / 飽和脂肪	0.4g / 克
• Trans fat / 反式脂肪	0g / 克
Carbohydrates / 碳水化合物	28.9g / 克
• Sugars / 糖	2.0g / 克
Sodium / 鈉	834mg / 毫克

◀ 七月一日起，所有包裝食品都要列出「1+7」營養數據。

### 注意豁免食物

此法例只適用於一般「預先包裝食物」，一些非預先包裝、急凍或新鮮食物不在此類，如急凍/冰鮮肉類、燒味、蔬菜類、水果類等，都不在此法例規管範圍內。

另外亦有一些豁免監管的包裝食物，這類食物每年銷售量少於三萬件，且沒有作出任何營養聲稱，這些食物須預先申請審批；而該類食物需附有標貼，以表明其豁免資格；一些從外國入口的食物將本身營養資料塗黑，以便申請「豁免」。

這類豁免的食品，為一些銷售量較低的外國進口貨品，多見於日式超市、韓生活百貨或一些售賣泰國、印尼食物的店舖。

▶ 有此標貼的產品可豁免受營養標籤法監管。



