

111 食品安全衛生有獎 徵答得獎名單

- ➡ 日休餐一甲 陳星辰 日休餐一甲 官振勤
- ➡ 日休餐一甲 劉善倫 日室設一甲 李善益
- ➡ 日室設一甲 陳守歆 日室設二甲 洪瑄瑜
- ➡ 日室設三甲 俞嘉翔 日資工一甲 曾裕評
- ➡ 日資公一甲 彭詩媛 日企管一甲 李俊勳
- ➡ 日企管二甲 李家榛 日企管二甲 楊孟璇
- ➡ 日車輛一甲 鄭紫陽 日車輛一甲 張哲維
- ➡ 日幼保二甲 李允榛 日機械一甲 陳佑菘
- ➡ 日環科三甲 呂安琪 專美容四甲 朱桓仔
- ➡ 專室設三甲 李文瑜 專室設四甲 莊姍棋

➡ **領獎日期：111.12.08 ~ 111.12.30**

**領獎地點：衛生保健中心(商業管理大樓一樓
F103)請得獎同學務必攜帶學生證領取獎品乙份**

食品安全衛生有獎徵答

正確答案

- () 1、高果糖玉米糖漿，屬於人工果糖。
- () 2、糖跟醣是一樣的，所以可以不要吃澱粉跟水果。
- () 3、人工果糖不僅無法調節人體攝食量及體重，還會越喝越想吃東西。
- () 4、每700cc就含有70公克的糖，相當於4至5個中型水果的熱量。
- () 5、高果糖玉米糖漿甜度高，成本低廉，穩定性高，在飲料工業中受到歡迎。
- () 6、果糖會加速癌細胞的增長。
- () 7、多攝取高果糖玉米糖漿（HFCS），體重及血脂肪也就與日俱增。
- () 8、世界衛生組織提到每天的添加糖要少於熱量的10%，最佳要少於5%。
- () 9、蔗糖要煮，怕焦，煮太濃還會出現結晶狀，冷卻後還會變硬，製備相對麻煩。
- () 10、飲食重點在控制「糖」，而不是不吃「醣」。