

**一、解釋名詞 (20%)**

1. 得舒飲食(DASH)
2. 營養密實(nutrient-dense)
3. 整合分析(meta-analysis)
4. 第一限制胺基酸
5. 身體活動等級 (physical activity level)

**二、問答題 (80%)**

1. 請畫出我國最新的飲食指南圖 (10 %)
2. 請敘述醣類在人體的消化與吸收 (10 %)
3. 請就 Protein Efficiency Ratio , Biological Value , Net Protein Utilization 以及 Amino Acid Score 說明蛋白質品質的評估(10 %)
4. 在最近的橄欖油添加銅葉綠素的食安事件發生後，許多人提倡改使用苦茶油。  
請問
  - (1)橄欖油中為何不允許添加銅葉綠素?(10 %)
  - (2)銅的生理功能為何?(10 %)
  - (3)以苦茶油取代橄欖油的立論基礎為何?(10 %)
5. 根據最近的國民營養健康狀況調查，我國人口中仍有某些特定族群有缺鐵的問題。請問
  - (1)飲食中鐵於十二指腸的吸收機制。(10 %)
  - (2)胡蘿蔔中除含豐富的胡蘿蔔素外，也含有豐富的維生素及鈣、磷、鐵等礦物質。如果將胡蘿蔔汁以乳酸菌發酵作為飲品，是否可能提高胡蘿蔔汁中鐵的吸收，並請解釋原因?(10 %)