

113 年統測試題或答案確認說明

考科名稱	四技二專-食品群-專業科目(一)-食品加工、食品加工實習
試題題號	23
試題內容 (含選項)	23. 有關火災的分類及滅火器的使用方法，下列敘述何者錯誤？ (A) A類(普通火災)可使用乾粉滅火器 (B) B類(油類火災)可使用泡沫滅火器 (C) C類(電器火災)可使用泡沫滅火器 (D) D類(金屬火災)可使用乾粉滅火器
公告答案	C
確認說明	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本試題的測驗目的為使學生了解當不同類型火災發生時，應該如何使用學校(或食品工廠)裡的滅火器進行滅火。並且要特別提醒學生，C類電器火災，不能使用泡沫滅火器進行滅火，以免造成更大的損失。 2. 審定版教科書出處 1：有明確說明 D 類金屬火災(活性金屬，如鎂、鉀、鋰等)要使用乾粉滅火器。 3. 審定版教科書出處 2：有明確說明 C 類電器火災，不得使用泡沫滅火器。 4. 雖然目前市面上有許多新型的滅火器，但是並未列入在課本中教授學生。因此也建議各出版單位能適時調整以及更新課本內容，以符合最新的法規規範及實際狀況。 5. 依內政部消防署滅火器認可基準(1011114 訂定)的條文來說明，”適用 D 類火災者：指金屬火災乾粉，不適用本認可基準”。而金屬火災乾粉亦歸類於乾粉滅火器。因此本題答案(D) D類(金屬火災)可使用乾粉滅火器，應屬於正確。 6. 經查行政院公報第 026 卷第 251 期 20201231 內政篇滅火器認可基準 109 年 12 月 31 日內授消字第 1090823278 號令修正發布，D 類火災適用乾粉滅火器者，乃指 D 類金屬火災乾粉。 7. 此題主要目的為使學生了解當不同類型火災發生時，應該如何使用學校(或食品工廠)裡的滅火器進行滅火。因為此題為選擇題，答案選項中無法詳細說明或者敘明各種特殊情況及特例，若出題所參考之教科書及答案無明顯錯誤，且已有相當參考資料可供佐證。 8. 故本題最適當答案為(C)。

113 年統測試題或答案確認說明

考科名稱	四技二專-食品群-專業科目(一)-食品加工、食品加工實習
試題題號	48
試題內容 (含選項)	<p>48. 有關水產品加工，下列敘述何者正確？</p> <p>(A) 魚肉冷凍時，發生凍燒現象是蛋白質氧化</p> <p>(B) 魚肉煉製品生產時，加入磷酸鹽使鹽溶性蛋白質溶出</p> <p>(C) 冷凍水產品添加抗氧化劑，可避免解凍時產生大量滴液</p> <p>(D) 冰水中添加黏稠劑，可增強冷凍水產品包冰衣 (glazing) 效果</p>
公告答案	BD
確認說明	<p>1. 魚肉煉製品之鹽溶性蛋白溶出，主要是用 2~3% 氯化鈉(原料)，對水產肌原纖維進行鹽溶(salting in)，並可使魚漿製程中增進乳化作用。磷酸鹽是食品添加劑，在魚肉煉製品播漬中不一定要添加，其有強化煉製品成膠性(gelation)，依食品添加物法添加量必需在 0.3% 以下(3g/Kg，衛福部)，且因為其為結著劑，主要目的是促進蛋白質膠體的形成，使用時機多為增進水產煉製品的彈性與嚼勁。</p> <p>2. (D) 答案於冰水中添加黏稠劑，確實具有增強包冰衣之功效，但因審定版教科書有提到磷酸鹽相關敘述，(B) 答案磷酸鹽在整體製作過程中，仍有機率可協助鹽溶性蛋白之溶出。</p> <p>3. 故本題最適當答案為(B)或(D)皆可。</p>